

EDITAL DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO Nº 001/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026

## PARTE A – PREÂMBULO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |                                                                                                                                                             |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>I - REGÊNCIA LEGAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| Esta licitação obedecerá, integralmente, as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 247/2023, Decreto Federal nº 11.462/2023, Lei Complementar 123/ 2006, e Decreto Federal nº 8.538/2015.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| <b>II - ÓRGÃO/REPARTIÇÃO INTERESSADA E SETOR:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEDUC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| <b>III - MODALIDADE/NÚMERO DE ORDEM:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    | <b>IV - CRITÉRIO DE JULGAMENTO:</b>                                                                                                                         | <b>V - PROCESSO ADM. Nº.</b> |
| Pregão Eletrônico nº 001/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    | Menor Preço Global                                                                                                                                          | Nº 4915/2025                 |
| <b>VI - FINALIDADE DA LICITAÇÃO/OBJETO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo em todas as fases, manuseio, armazenamento e distribuição, em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos para o preparo da alimentação escolar em todas as unidades de ensino do município de São Francisco do Conde - BA, atendendo ao período letivo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| <b>VII – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como usuário junto a BLL-Bolsa de Licitações e Leilões, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual.                                                                                                                    |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| <b>VIII – REGIME DE EXECUÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    | <b>IX – VIGÊNCIA</b>                                                                                                                                        |                              |
| Execução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ( x ) Unitário     | O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos mesmos termos da legislação vigente. |                              |
| Por preço                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ( ) Global         |                                                                                                                                                             |                              |
| <b>X – SITE, DATA E HORÁRIO (BAHIA-BA) PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E INÍCIO DA SESSÃO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| SITE: <a href="http://www.bll.org.br">www.bll.org.br</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    | Forma de Disputa                                                                                                                                            | <b>“ABERTO e FECHADO”</b>    |
| Início de acolhimento das Propostas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    | Dia: 26/01/2026                                                                                                                                             | Horário: 08:00               |
| Abertura das Propostas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    | Dia: 05/02/2026                                                                                                                                             | Horário: 08:30               |
| Início da sessão (disputa de lances):                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    | Dia: 05/02/2026                                                                                                                                             | Horário: 09:00               |
| <b>XI – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| Unidade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Projeto/Atividade: | Elemento despesa:                                                                                                                                           | Fonte                        |
| 0801                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2044               | 33.90.30                                                                                                                                                    | 5000000                      |
| <b>XII – VALOR ESTIMADO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| R\$ 20.108.511,00 (Vinte milhões cento e oito mil, quinhentos e onze reais).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| <b>XIII – AQUISIÇÃO, LOCAL, HORÁRIO E RESPONSÁVEL PELOS ESCLARECIMENTOS SOBRE ESTE INSTRUMENTO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| O Edital será consultado / adquirido no site do Sistema eletrônico: <a href="http://www.bll.org.br">www.bll.org.br</a> ou no site oficial do município: <a href="http://pmsaofranciscodocondebahia.imprensaoficial.org/licitacoes-pregoes-convites/">http://pmsaofranciscodocondebahia.imprensaoficial.org/licitacoes-pregoes-convites/</a>                                                                                                                                                      |                    |                                                                                                                                                             |                              |
| Pregoeiro e Decreto de designação:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    | Nalinaldo Couto de Mello<br>Designado através do Decreto nº 345 de 13 de agosto 2025                                                                        |                              |

**XIV – PARA A HABILITAÇÃO DOS INTERESSADOS, EXIGIR-SE-ÃO OS DOCUMENTOS RELATIVOS A:****XIV.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA, COMPROVADA MEDIANTE A APRESENTAÇÃO:**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) | De <b>registro público</b> no caso de empresário individual.                                                                                                                                                                                                                                                |
| b) | No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou <b>contrato social</b> em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;                   |
| c) | No caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou <b>contrato social</b> , com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.                                          |
| d) | <b>Decreto de autorização</b> , em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;                                                                                                                                                                                                |
| e) | No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971. |
| f) | <b>Cédula de Identidade</b> de pelo menos um dos sócios                                                                                                                                                                                                                                                     |

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

**XIV.2 – REGULARIDADE FISCAL SOCIAL E TRABALHISTA, COMPROVADA MEDIANTE A APRESENTAÇÃO DE:**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) | Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – <b>CNPJ</b> .                                                                                                                                                                                                                        |
| b) | Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço ( <b>FGTS</b> );                                                                                                                                                                                                                |
| c) | Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a <b>Justiça do Trabalho</b> , mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; |
| d) | Prova de regularidade com a Fazenda <b>Municipal</b> do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;                                                                                                                                              |
| e) | Prova de regularidade com a Fazenda <b>Estadual</b> do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;                                                                                                                                               |
| f) | Prova de regularidade com a Fazenda <b>Federal</b> , mediante apresentação da Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; (Portaria RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014).                                                                                |
| g) | <b>Declaração</b> que 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 artigo 7º, XXXIII, da Constituição (conforme modelo do <b>Anexo VIII</b> );                |

Obs. Também servirão como prova de regularidade, as **Certidões Positiva com Efeito de Negativa**.

**XIV.3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, COMPROVADA ATRAVÉS DE:**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) | Apresentar registro ou inscrição da empresa e do seu responsável técnico perante <b>Conselho Regional de Nutrição – CRN</b> , em plena validade. Caso a licitante seja de outro estado, para efeito de contratação, deverá apresentar visto do CRN-Bahia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| b) | Para comprovação da <b>capacidade técnico operacional</b> , a licitante deverá apresentar a comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, através da apresentação de 01 ou mais <b>ATESTADO(s)</b> , fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.<br><b>Observação:</b> O(s) atestado(s) deverá (ão) ser apresentado(s) em papel timbrado da emitente, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento.<br>- Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial ou pelo próprio concorrente;<br>- Não serão aceitos atestados emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores do concorrente.              |
| c) | Para comprovação da <b>capacidade técnico operacional</b> , a licitante deverá apresentar a <b>indicação de profissional de nível superior</b> , devidamente reconhecido pelo <b>Conselho Regional de Nutrição–CRN</b> , acompanhada da comprovação do vínculo deste profissional junto a licitante, através de uma das seguintes formas:<br>- <b>No caso de funcionário</b> do quadro permanente, Carteira de Trabalho/CTPS;<br>- <b>No caso de sócio</b> , apresentação do Contrato Social, Estatuto Social ou Ato Constitutivo;<br>- <b>No caso de contratados</b> , apresentação do contrato de prestação de serviço firmado entre as partes, com assinatura do profissional e do representante legal da empresa, com data anterior a publicação do aviso desta licitação. |
| d) | <b>Declaração</b> de que os veículos a serem utilizados deverão ter no máximo 10 (dez) anos de uso, com utilização exclusiva, adequados e necessários para atender à logística de distribuição da alimentação entre as unidades educacionais, declarando formalmente a disponibilidade dos mesmos para o início do contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| e) | <b>Declaração</b> de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação e atendimento às exigências de Habilitação (conforme modelo do <b>Anexo XI</b> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| f) | Alvará da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede do licitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**XIV.4 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

Deverá ser comprovada mediante a apresentação de:

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) | Certidão negativa de <b>falência</b> expedida pelo distribuidor da sede do licitante;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| b) | Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais <b>demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais</b> .<br>b.1) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos exigidos acima, limitar-se-á ao último exercício;<br>b.2) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação, ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme artigo 65, §1º, da Lei nº 14.133/2021.                                                                                                                                                                                                                                               |
| c) | Comprovação da boa situação financeira da empresa, baseada na obtenção dos índices descritos abaixo:<br>OS ÍNDICES deverão ser extraídos do Balanço Patrimonial vigente.<br><br>$\text{Índice de Liquidez Geral (ILG)} \text{ igual ou maior a } \mathbf{1,0}$ $\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Logo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$<br>$\text{Índice de Liquidez Corrente (ILC)} \text{ igual ou maior a } \mathbf{1,0}$ $\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$<br>$\text{Grau de Endividamento (GEG)} \text{ igual ou menor a } \mathbf{0,8}$ $\text{GEG} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}}$ |
| d) | Caso o licitante seja cooperativa, o balanço deverá ser acompanhado da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| e) | Será exigido <b>Capital Social</b> ou <b>Patrimônio Líquido</b> mínimo de R\$ 2.000.000,00 e a sua comprovação deverá ser feita através do <b>Contrato Social, Balanço Patrimonial ou Certidão/Extrato emitida (o) pela JUCEB</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**XIV.5 – DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) | <b>Instrumento de procuração</b> se for o caso, por instrumento público ou particular, este último acompanhado da prova da legitimidade de quem outorgou os poderes;                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| b) | <b>Declaração</b> de que atende aos requisitos de habilitação e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas (conforme modelo do <b>Anexo IV</b> );                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| c) | <b>Declaração</b> de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (conforme modelo do <b>Anexo V</b> );                                                                                                                                                                                                                      |
| d) | <b>Declaração de enquadramento</b> na Lei nº 123/2006, quando for o caso, (conforme modelo do <b>Anexo VI</b> );                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| e) | <b>Declaração de</b> cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007. (Se for o caso), (conforme modelo do <b>Anexo VII</b> );                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| f) | <b>Declaração</b> de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme disposição do artigo 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021 (conforme modelo do <b>Anexo IX</b> ); |
| g) | <b>Declaração UNIFICADA</b> (conforme modelo – <b>Anexo X</b> );                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| h) | <b>ATESTADO DE VISTORIA</b> emitido pela Secretaria Municipal da Educação (para as empresas que fizerem a opção pela visita técnica) OU <b>DECLARAÇÃO</b> de que conhece as condições de execução e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, para a execução do objeto (para as empresas que não fizerem a visita técnica). (conforme modelo do <b>Anexo XII</b> ou <b>XIII</b> respectivamente). (Exigência do item 19.0 do TR).         |



## PARTE B – DISPOSIÇÕES GERAIS

### 1. DO OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem por escopo o objeto descrito no **item VI do preâmbulo**, conforme especificações, quantitativos e condições constantes no **anexo I** deste Instrumento.
- 1.2. O critério de julgamento está indicado no **item IV do preâmbulo** deste Edital.
- 1.3. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.
- 1.4. É vedada a subcontratação parcial ou total do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.
- 1.5. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta da dotação orçamentária especificada no **item XI** do preâmbulo.

### 2. DO CREDENCIAMENTO

- 2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral na BLL - Bolsa de Licitações e Leilões, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 2.2. O cadastro na BLL - Bolsa de Licitações e Leilões deverá ser feito no sistema, no sítio [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), por meio de certificado digital.
- 2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 2.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no BLL - Bolsa de Licitações e Leilões 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. A não observância do disposto neste subitem poderá ensejar desclassificação do licitante.

### 3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como usuário junto a BLL - Bolsa de Licitações e Leilões, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual, conforme exigido no **item VII do preâmbulo** do Edital.
- 3.2. Poderá participar deste Pregão pessoas jurídicas reunidas em consórcio, desde que preenchidos os requisitos do artigo 15 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.3. **Não poderão disputar esta licitação:**
  - a) As empresas que se enquadram na hipótese de vedação descrita no artigo 14, da Lei 14.133/2021;
  - b) Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - c) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.
  - d) As empresas que estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação, exceto aquelas que estiverem em recuperação judicial, que deverão apresentar, durante a fase de habilitação, o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.
  - e) Direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

### 4. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL

- 4.1 Os licitantes deverão encaminhar/anexar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, **a proposta de preço inicial** (modelo no anexo II do edital) até a data e o horário estabelecidos para abertura das propostas de preços, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.



- 4.1.1 Junto com a **Proposta de Preços Inicial** deverá ser apresentada a **Planilha de Composição de Custos**, bem como **Garantia de Proposta**, conforme exigência do **item 18** do Termo de Referência (anexo I deste edital).
- 4.2 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços; apurados mediante o preenchimento de **Planilha de Composição de Custos**, conforme modelo do anexo M do termo de referência e o apêndice do anexo II deste Edital.
- 4.2.1 A **Planilha de Composição de Custos** que trata o item anterior deverá ser encaminhada via sistema eletrônico, junto com a **Proposta de Preço Inicial** e a **Garantia de Proposta**.
- 4.2.2 A empresa que não apresentar a **Planilha de Composição de Custos** e a **Garantia de Proposta** junto a **Proposta de Preços Inicial** ou apresentá-las em desacordo, será **desclassificada**.
- 4.2.3 Após a fase de lances o Pregoeiro suspenderá os trabalhos da sessão e encaminhará as **Propostas de Preços**, as **Planilhas de Composição de Custos** e as **Garantias de Proposta** apresentadas pelas empresas participantes para equipe técnica designada para este fim específico, que analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação, bem como a regularidade das garantias de propostas apresentadas.
- 4.2.4 O Pregoeiro quando de posse do relatório de análise, convocará nova sessão e divulgará o resultado no sistema eletrônico.
- 4.3 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 4.4 Até o horário estabelecido para abertura das propostas de preços, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.
- 4.5 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas.
- 4.6 Os documentos que compõem as **propostas de preços iniciais** somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 4.7 Os licitantes deverão comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 5.1 O licitante deverá apresentar sua proposta de preços mediante o preenchimento, no sistema eletrônico.
- 5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
- 5.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5 A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários.
- 5.6 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.7 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.8 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
- 5.8.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização com aplicação das penalidades previstas em lei, após o devido processo legal, respeitada a ampla defesa e contraditório.

## 6 DA INÍCIO DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 6.1 Os licitantes poderão retirar ou substituir a **proposta inicial** anteriormente inserida no sistema, até o horário previsto para abertura das propostas, indicado no preâmbulo deste edital.
- 6.2 O Início da Sessão Pública dar-se-á por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local, indicados no preâmbulo deste edital.
- 6.3 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas / preenchidas no sistema, desclassificando desde logo



- aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 6.3.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.3.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.3.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.7 O lance deverá ser ofertado pelo valor global.
- 6.8 Caso seja atribuído o critério de julgamento de maior desconto, o lance a ser aplicado deverá ser expresso em moeda real, correspondente de maior desconto atribuído na sua proposta, quando for o caso.
- 6.9 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.10 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 inexequível.
- 6.11 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO E FECHADO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.11.2 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.11.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 6.11.2, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.11.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.13 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.14 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.
- 6.15 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 vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.16 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.17 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, e 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.18 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima do melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.



- 6.19 A melhor classificada nos termos do item 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.
- 6.20 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.
- 6.21 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.22 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.
- 6.22.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133 de 2021, nesta ordem:
- 6.22.2 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.
- 6.22.2.1 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 6.22.2.2 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.22.2.3 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.23 Persistindo o empate, será assegurado preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.23.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 6.23.2 Empresas brasileiras;
- 6.23.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.23.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 6.24 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 6.25 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 6.26 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração
- 6.26.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.26.2 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos no processo licitatório.
- 6.27 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7 DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA**

- 7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta provisoriamente 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, e conforme a previsão do art. 14 da lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 7.1.1 **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS**, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 7.1.2 **Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP**, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 7.2 A consulta aos cadastros será realizada **em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário**, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.



- 7.2.1 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 7.2.2 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.3 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, este deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o disposto neste edital.
- 7.4 Serão desclassificadas as propostas mais bem classificadas, nos termos do art. 59, da Lei nº 14.133/2021, que:
- 7.4.1 Contiverem vícios insanáveis;
- 7.4.2 Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- 7.4.3 Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
- 7.4.4 Não estiverem compatíveis com o modelo no anexo II deste edital.
- 7.4.5 Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- 7.4.6 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.4.7 A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, nos termos do §2º, do artigo 59, da Lei nº 14.133/2021 e deste edital.
- 7.5 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas com valores inferiores a **50% (cinquenta por cento)** do valor orçado pela Administração
- 7.5.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.5.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.5.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.6 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante convocação no sistema, com no mínimo **vinte e quatro horas de antecedência**.

## 8 DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 8.1 Os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2 Constatada a existência de sanção, após consulta prevista conforme o disposto no item 7.1, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.3 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação será verificada por meio do sistema eletrônico, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação técnica e a qualificação econômico-financeira.
- 8.4 Serão solicitados os documentos de habilitação apenas da empresa melhor classificada após a fase de lances, os quais deverão ser encaminhados em formato digital, via sistema eletrônico, somente após a solicitação do pregoeiro, **no prazo de até 02 (duas) horas**, prorrogável (eis) por igual período desde que justificado pela empresa e aceito pelo pregoeiro.
- 8.5 Após a entrega dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (Lei 14.133/21, art. 64, e art. 102, §3º do Decreto Municipal nº 247/2023).
- 8.6 Para a habilitação dos interessados, serão exigidos os documentos descritos **no item XIV do preâmbulo**, relativos a:
- a) XIV.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA;
- b) XIV.2 - REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA;
- c) XIV.3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;
- d) XIV.4 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA;
- e) XIV.5 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR
- 8.7 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema eletrônico, no prazo de até 02:00 horas, sob pena de inabilitação, conforme art. 64, da Lei nº 14.133/2021.
- 8.8 A realização ou não de diligência não configura direito subjetivo do licitante a juntada de documentos após o encerramento do prazo estabelecido, restando preclusa, em caráter definitivo, a possibilidade de o licitante juntar novos documentos, o que implicará na sua inabilitação ou desclassificação do certame.



- 8.9 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 8.10 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.11 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.11.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.11.2 Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da filial da empresa licitante.
- 8.12 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.13 Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.14 Na hipótese do licitante melhor classificado 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 **no prazo de até 02 (duas) horas**, para apresentação da habilitação, prorrogável (eis) por igual período desde que justificado e aceito pelo pregoeiro.
- 8.15 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 8.16 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 8.17 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.18 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.19 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 9.1 A proposta final do licitante declarado vencedor poderá ser solicitada pelo pregoeiro (*caso o licitante não já tenha enviado*), para que seja encaminhada no prazo de até 02 (duas) horas, a contar da solicitação no sistema eletrônico e deverá:
- 9.1.1 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
- 9.1.2 E se for o caso, ser apresentada a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance final do vencedor.
- 9.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 9.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 9.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, inciso II da Lei nº 14.133/21).
- 9.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 9.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.



## 10 DOS RECURSOS

- 10.1 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, de 2021.
- 10.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 10.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 10.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
  - 10.3.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de **10 (dez) minutos**.
  - 10.3.3 A intenção de recorrer deverá ser motivada, devendo nesta, ser registrada a síntese das razões em campo próprio do sistema, sendo que a falta desta, importará no indeferimento do recurso.
  - 10.3.4 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 10.4 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 10.5 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 10.6 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 10.7 O recurso será dirigido ao responsável pela condução do edital, o 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.
- 10.8 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 10.9 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.
- 10.10 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.11 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

## 11 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 11.1 A sessão pública poderá ser reaberta:
- 11.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
  - 11.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 11.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 11.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.
  - 11.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no sistema, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## 12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 12.1 O objeto da licitação será adjudicado e homologado ao licitante declarado vencedor, por ato da autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

## 13. DO CONTRATO

- 13.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 13.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho / Carta Contrato/ Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



- 13.2.1. Alternativamente à convocação para a assinatura do Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.
- 13.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.
- 13.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 13.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;
- 13.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- 13.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de extinção são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei.
- 13.4. O prazo de vigência da contratação está estabelecido no Termo de Referência.
- 15.4.1 A duração dos contratos regidos pelo art. 105, caput, da Lei 14.133, de 2021, pode ultrapassar o exercício financeiro em que celebrados, desde que as despesas a eles referentes sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, permitindo-se, assim, sua inscrição em restos a pagar.
- 13.5. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços, bem como o disposto no art. 91 § 4º Lei n. 14.133/21.
- 13.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato, inicialmente nas condições propostas pelo licitante vencedor. Em frustrando essa primeira tentativa, é possível negociar o valor com o licitante melhor classificado (e, se for o caso, com os demais, na ordem de classificação) ou mesmo celebrar o contrato pelo valor ofertado inicialmente por estes licitantes, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares.

#### **14. DO REAJUSTE**

- 14.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Contrato, acompanhadas em anexo a este Edital.

#### **15. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

- 15.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e no Contrato, anexos deste edital.

#### **16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

- 16.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo deste edital.

#### **17. DO PAGAMENTO**

- 17.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência e no Contrato, anexos deste edital.

#### **18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

- 18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, com dolo ou culpa o licitante/adjudicatário que:
- 18.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 18.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 18.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;



- 18.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame.
- 18.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
  - 18.1.5.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
  - 18.1.5.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - 18.1.5.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva sem qualquer justificativa; ou
  - 18.1.5.4 deixar de apresentar amostra sem qualquer justificativa (quando for o caso);
  - 18.1.5.5 apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
- 18.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 18.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 18.1.8. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração
- 18.1.9. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 18.1.10. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 18.1.11. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 18.1.12. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 18.1.13. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 18.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 18.3. Com fulcro na Lei nº 14.133 de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
  - 18.3.1. Advertência;
  - 18.3.2. Multa;
  - 18.3.3. Impedimento de licitar e contratar;
  - 18.3.4. 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.
- 18.4. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 18.4.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
  - 18.4.2. As peculiaridades do caso concreto;
  - 18.4.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 18.4.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - 18.4.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 18.5. A sanção prevista na cláusula 18.3.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na cláusula 18.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 18.6. A sanção prevista na cláusula 18.3.2, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas na cláusula 18, deste edital.
- 18.7. A sanção prevista na cláusula 18.3.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 18.1.2, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6 e 18.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública do ente Municipal que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 18.8. A sanção prevista na cláusula 18.3.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 18.1.8, 18.1.9, 18.1.10, 18.1.11 e 18.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 18.1.2, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6 e 18.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na cláusula 18.7 deste edital, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 18.9. As sanções previstas nas cláusulas 18.3.1, 18.3.3 e 18.3.4, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na cláusula 18.3.2.
- 18.10. Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a



- autoridade competente definidos na referida Lei.
- 18.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 18.12. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente as legislações pertinentes.
- 18.13. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 18.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no site de transparência do Município e no CEIS e CNEP.
- 18.15. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 18.16. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 18.17. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 18.18. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 18.19. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 18.20. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública municipal.

## **19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

- 19.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, por irregularidade na aplicação da lei 14.133 de 2021.
- 19.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento deveram ser realizados na forma eletrônica, pelo sistema eletrônico/plataforma utilizado pela Administração.
- 19.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada pelo sistema eletrônico/plataforma utilizado pela Administração ou em sítio eletrônico oficial (se for o caso), no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, podendo o Pregoeiro requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 19.4. Acolhida a impugnação, e esta impactar na reformulação da proposta, será definida e publicada nova data para a realização do certame, conforme art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/21.
- 19.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 19.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação, se houver impacto na formulação de propostas.

## **20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 20.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 20.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 20.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.



- 20.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.7. 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.
- 20.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 20.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.
- 20.10. O Edital e seus anexos estão disponibilizados, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <http://pmsaofranciscodocondeba.imprensaoficial.org/licitacoes-pregoes-convites/>.

## **21. ÍNDICE DE ANEXOS**

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

- Anexo I - Termo de Referência
- Anexo II - Modelo de Proposta de Preço e Planilha de Especificações, Quantitativos e Preços.  
Apêndice do Anexo II – Planilha de composição de Preços
- Anexo III - Minuta de Termo de Contrato
- Anexo IV - Modelo de DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos de habilitação (art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021).
- Anexo V - Modelo de DECLARAÇÃO de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social (art. 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021).
- Anexo VI - Modelo de DECLARAÇÃO de enquadramento de ME ou EPP, Lei Complementar nº 123/2006.
- Anexo VII - Modelo de DECLARAÇÃO de cooperativa enquadrada no Art. 34 da Lei nº 11.488/2007.
- Anexo VIII - Modelo DECLARAÇÃO de cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da CF (Art. 68, inciso VI, da Lei 14.133/2021).
- Anexo IX - Modelo de DECLARAÇÃO de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas na data de entrega das propostas.
- Anexo X - Modelo de DECLARAÇÃO UNIFICADA.
- Anexo XI - Modelo de DECLARAÇÃO de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação e atendimento às exigências de Habilitação
- Anexo XII - Modelo de ATESTADO de Vistoria Técnica
- Anexo XIII - Modelo de DECLARAÇÃO de que conhece as condições de execução e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, para a execução do objeto licitado

São Francisco do Conde, 19 de janeiro de 2026.

**Vanessa Vilas Boas Dantas**  
Secretária de Educação

ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA /ESPECIFICAÇÕES DO OBJETOPREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026**1.0 OBJETO**

1.1 O presente Termo de Referência subsidia os procedimentos licitatórios para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo em todas as fases, manuseio, armazenamento e distribuição, em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos para o preparo da alimentação escolar em todas as unidades de ensino do município de São Francisco do Conde - BA, atendendo ao período letivo, em conformidade com este Termo de Referência.

**2.0 JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E VALOR NUTRICIONAL**

A presente contratação tem por objeto a **aquisição de alimentação preparada (merenda escolar)**, destinada ao preparo, porcionamento e distribuição das refeições aos alunos matriculados nas unidades escolares da rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A adoção do modelo de fornecimento de alimentação preparada, com alocação de mão de obra pela contratada, justifica-se pela **necessidade de garantir a regularidade, continuidade e qualidade nutricional das refeições escolares**, assegurando o atendimento diário aos estudantes durante o período letivo, conforme o cardápio elaborado por nutricionista habilitado e as normas sanitárias vigentes.

Ressalta-se que a rede municipal de ensino **não dispõe de quadro próprio suficiente de servidores capacitados** para a execução integral das atividades de preparo e manipulação de alimentos em todas as unidades escolares, tampouco de estrutura administrativa adequada para absorver, de forma imediata, a demanda operacional necessária à produção das refeições. Dessa forma, a contratação com fornecimento de mão de obra pela empresa especializada mostra-se a solução **mais eficiente, econômica e segura**, sob o aspecto técnico, sanitário e administrativo.

A terceirização do preparo da alimentação escolar, com responsabilidade integral da contratada quanto à mão de obra, insumos, equipamentos e cumprimento das normas trabalhistas, previdenciárias e sanitárias, contribui para a **redução de riscos operacionais**, evita descontinuidade do serviço e assegura o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos, conforme exigências da Vigilância Sanitária.

Além disso, a contratação pretendida atende ao **interesse público**, pois garante alimentação adequada e de qualidade aos alunos, fator essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e pedagógico, refletindo diretamente no rendimento escolar e na permanência dos estudantes na escola.

Diante do exposto, resta devidamente justificada a necessidade da **aquisição de alimentação preparada para a merenda escolar, com locação/alocação de mão de obra**, como medida indispensável para assegurar a continuidade do serviço público essencial de alimentação escolar na rede municipal de ensino.

*As refeições ofertadas no âmbito da merenda escolar devem observar os princípios da alimentação adequada e saudável, assegurando o fornecimento equilibrado de macro e micronutrientes, tais como proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e minerais, indispensáveis ao adequado funcionamento do organismo e ao desempenho cognitivo dos estudantes. A composição nutricional deve considerar as faixas etárias atendidas, respeitando as recomendações nutricionais estabelecidas por órgãos técnicos competentes.*

*Ressalta-se que a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas contribui diretamente para a melhoria da capacidade de concentração, do rendimento escolar, da frequência às aulas e da prevenção de deficiências nutricionais, além de auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.*

**3.0 DO VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO**

- 3.1 O valor estimado total da futura contratação é de **R\$ 20.108.511,00** (Vinte milhões cento e oito mil, quinhentos e onze reais).

**LOTE ÚNICO** - Base Legal - Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos);

**4.0 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 4.1 As despesas ocorrerão à conta dos recursos previstos no orçamento conforme abaixo:

**Órgão:** 08 - Secretaria de Educação

**Unidade Executora:** 08.01 - Fundo de Educação

**Funcional Programática:** 2044 – Segurança e Alimentação Nutricional

**Elemento De Despesa:** 33.90.30 – Material de Consumo

**Fonte:** 500000 - Tesouro Municipal

**5.0 DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 5.1 O contrato terá a vigência de **12 (doze)** meses, a contar da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, em conformidade com o disposto no Art. 105, da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores e demais definições da Legislação vigente desde;
- 5.2 Após homologação do certame, a(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) convocada(s) para assinatura do instrumento contratual, no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da notificação formalizada;
- 5.3 A recusa na assinatura do contrato em um prazo de até 05 (cinco) dias depois de convocada pela Administração sujeitará a vencedora a uma **multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor anual da proposta**;
- 5.4 Além de demais sanções administrativas e criminais cabíveis, a proponente que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta ou lance, falhar ou fraudar na execução das obrigações assumidas para execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, será aplicada a penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**6.0 DA MODALIDADE, DO TIPO, DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

- 6.1 A aquisição do presente objeto, deverá ser realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o critério de MENOR PREÇO com julgamento menor valor.
- 6.2 As regras de desempate entre propostas serão as discriminadas no Edital.
- 6.3 A fundamentação para o processo licitatório: Artigo 6º, XXI Artigo 28, I da Lei 14133/2021.

**7.0 DOS QUANTITATIVOS**

- 7.1 Para efeito de execução dos serviços as quantidades estimadas seguirão a planilha abaixo:

| ❖ CRECHE                        |                |
|---------------------------------|----------------|
| Descrição (4 refeições diárias) | QUANTIDADE/MÊS |
| Desjejum                        | 10.800         |
| Almoço                          | 10.800         |
| Lanche vespertino               | 10.800         |
| Jantar                          | 10.800         |

\*Nº de alunos x 20 (dias letivos)

Número de creches: 07

Total de alunos: 540



| ❖ EDUCAÇÃO INTEGRAL (Pré-Escola/Fundamental/Educação Especial) |                |
|----------------------------------------------------------------|----------------|
| Descrição (3 refeições diárias)                                | QUANTIDADE/MÊS |
| Lanche matutino                                                | 13.300         |
| Almoço                                                         | 13.300         |
| Lanche vespertino                                              | 13.300         |

\*Nº de alunos X 20 (dias letivos)

Número de escolas: 05

Total de alunos: 665

| ❖ PRÉ-ESCOLA/ENSINO FUNDAMENTAL/EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA) |                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|
| Descrição                                                          | QUANTIDADE/MÊS |
| Desjejum                                                           | 50.140         |
| Lanche                                                             | 96.860         |

\*Nº de alunos X 20 (dias letivos)

Número de escolas: 39

Total de alunos desjejum: 2507

Total de alunos lanche: 4.843

| ❖ QUILOMBOLA (Pré-Escola/ Ensino Fundamental/EJA) |                |
|---------------------------------------------------|----------------|
| Descrição (2 refeições diárias)                   | QUANTIDADE/MÊS |
| Lanche 1                                          | 7.180          |
| Lanche 2                                          | 7.180          |

\*Nº de alunos X 20 (dias letivos)

Número de escolas: 04

Total de alunos: 359

| ❖ QUILOMBOLA INTEGRAL (Ensino Fundamental) |                |
|--------------------------------------------|----------------|
| Descrição (4 refeições diárias)            | QUANTIDADE/MÊS |
| Desjejum                                   | 2.580          |
| Lanche matutino                            | 2.580          |
| Almoço                                     | 2.580          |
| Lanche vespertino                          | 2.580          |

\*Nº de alunos X 20 (dias letivos)

Número de escolas: 01

Total de alunos: 129

| ❖ ATIVIDADES PEDAGÓGICAS EXTRACLASSES (Creche/Pré-Escola/Ensino Fundamental/EJA/Educação Especial) |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Descrição (1 refeição diária)                                                                      | QUANTIDADE/MÊS |
| Lanche extraclasse                                                                                 | 3.920          |

\*Nº de alunos X 4 dias (1x/semana)

Total de alunos: 980

7.1.1 O total de refeições deverá ser multiplicado por 10 (dez) meses.

7.2 Para o cálculo do quantitativo mensal de lanches das atividades pedagógicas extraclASSES, foi estimado 15% do total de alunos matriculados na rede municipal de educação. Vale ressaltar que esse quantitativo mensal pode sofrer alteração de acordo com a demanda.

7.3 O quantitativo total de refeições por modalidade de ensino pode sofrer alteração em virtude da inclusão ou exclusão de unidades escolares e/ou refeições.



## 8.0 DETALHAMENTO DO OBJETO

- 8.1 Serão atendidos aproximadamente 6536 alunos matriculados nas 52 unidades escolares/espços educacionais do Município de São Francisco do Conde, de acordo com o último levantamento de matrícula da Rede Escolar Municipal.
- 8.2 Com base na responsabilidade desta Secretaria em fornecer toda a alimentação escolar ao alunado respeitando a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação, usa-se como base de cálculo **o custo “per capita” para todas as refeições do dia**. Logo, a CONTRATADA, custeará **o dia de alimentação do aluno**, objeto deste Termo, que pode ser composto de 1 (uma) até 4 (quatro) refeições por dia, a depender do segmento.
- 8.3 Os locais da prestação dos serviços, objeto deste Termo, serão as dependências das unidades/espços educacionais: cozinhas e depósitos de insumos e alimentos. Será disponibilizado espaço para armazenamento e Distribuição de insumos para as unidades escolares, localizado sito a Rua Juvenal Eugenio de Queiroz - s/nº Baixa Fria - São Francisco do Conde, através de contrato de cessão a empresa que porventura vier a ser contratada.
- 8.4 A critério da CONTRATANTE poderão eventualmente ser acrescidas unidades escolares não relacionadas neste Termo para a prestação dos serviços, com a devida justificativa, em estrita observância ao limite previsto no artigo 124 inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021, a administração publica pode modificar contratos, incluindo acréscimos ou supressões no objeto do contrato, com as devidas justificativas nas mesmas condições contratuais acréscimo ou supressão de até 25% do valor inicial atualizado do contrato.
- 8.5 A prestação dos serviços deve seguir as Especificações Técnicas contidas neste Termo.
- 8.6 Para fins de apontamento, faturamento e pagamento dos serviços prestados, os alunos receberão o tipo de alimentação conforme seu tempo de permanência na unidade educacional e a sua modalidade de ensino.
- 8.7 Na medição dos serviços prestados será considerado **o quantitativo de alunos apresentado na planilha de matrícula atualizada** pela Gestão Escolar da Secretaria Municipal da Educação (SEDUC), e encaminhada para a CONTRATADA pela Gerência de Alimentação Escolar da SEDUC, conforme atualização da matrícula. Sendo assim, a CONTRATADA **deverá fornecer as refeições diárias considerando o total de estudantes por escola**.
- 8.8 Compreende o objeto deste Termo, o fornecimento de refeições diárias para os alunos regularmente matriculados nas Creches, Pré-Escola, Ensino Fundamental, EJA e Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), durante o tempo mínimo de 200 (duzentos) dias letivos do ano, em conformidade com a legislação que rege a alimentação escolar, com mão de obra própria e especializada para este fim, com insumos próprios da empresa ganhadora do certame.
- 8.8.1 Os alunos da APAE, serão contemplados aparados no Acordo de Cooperação Técnica nº 01/2022, publicado no DOM 11/04/2022.

## 9.0 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (Art. 6º, inciso XXIII, “e”)

- 9.1 A execução dos serviços deverá ter início conforme o calendário letivo do ano de 2025, mediante aviso formal da Secretaria Municipal de Educação.
- 9.2 A prestação dos serviços deverá ocorrer com elevado padrão de qualidade, observando as exigências abaixo relacionadas:
- 9.3 Os serviços que constam no objeto deste Termo devem atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), seguindo as exigências descritas na lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, bem como na Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação. Atendendo também a Lei Municipal nº 736/2024. Caso haja alteração das legislações vigentes no período de prestação de serviço a que se refere este Termo, haverá adequação da alimentação fornecida com vistas ao cumprimento das novas normas.
- 9.4 Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto nas legislações pertinentes a alimentos, em especial à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA).
- 9.4.1 A CONTRATADA deverá implantar e manter as Boas Práticas de Fabricação (BPF), além dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). As exigências citadas anteriormente deverão estar descritas no Manual de Boas Práticas, elaborado pela CONTRATADA, específico para cada Unidade Escolar/Espço Educacional, que deverá ser apresentado à Secretaria Municipal de Educação para análise e, posteriormente, arquivamento de cópias. Após análise da SEDUC, a CONTRATADA deverá entregar uma cópia do Manual em cada unidade/espço educacional atendida e registrar entrega, para subsídio técnico de sua direção.
- 9.4.1.1 O Manual a que se refere o item anterior deverá ser entregue à Secretaria Municipal de Educação em no máximo 90 (noventa) dias, contados a partir do início da execução do contrato.



Neste devem constar, pelo menos, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

- a) Requisitos higiênico-sanitários das cozinhas e áreas de estoque das unidades escolares/espços educacionais, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- b) Capacitação profissional e o controle da higiene e saúde dos manipuladores;
- c) Manejo de resíduos;
- d) Controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

9.5 O corpo técnico de Nutricionistas da CONTRATADA deve ser composto de, no mínimo, 1 [um(a)] Nutricionista Responsável Técnico e 2 [dois(as)] Nutricionistas do Quadro Técnico. Ademais, a CONTRATADA deverá obedecer à quantidade mínima de merendeiros(as) com base no quadro abaixo:

9.5.1 Para definir o **quadro de nutricionistas no fornecimento de merenda escolar preparada**, especialmente no âmbito da **rede pública de ensino**, devem ser observados **critérios técnicos, legais e normativos**, principalmente os relacionados ao **PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar** e às normas do **Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)**.

#### 9.5.1.1 CRITÉRIO ADOTADOS

##### (a) Quantidade de alunos atendidos

Até 500 alunos → mínimo de **1 nutricionista**

Acima disso → acréscimo proporcional conforme faixas definidas pelo CFN

##### (b) ✓ Tipo de serviço

**No caso de merenda escolar preparada, exige-se:**

maior presença técnica;

acompanhamento contínuo da produção;

controle rigoroso de boas práticas.

carga horária ampliada.

##### (c) ✓ Número de unidades escolares

Muitas escolas ou escolas em zonas rurais/distritos → necessidade de mais profissionais para supervisão efetiva.

| Número de refeições por escola | Quantidade de merendeiros(as) por escola |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| Até 110 refeições              | 1 [um(a)] merendeiro(a)                  |
| De 111 a 250 refeições         | 2 [dois(as)] merendeiros(as)             |
| De 251 a 400 refeições         | 3 (três) merendeiros(as)                 |
| De 401 a 600 refeições         | 4 (quatro) merendeiros(as)               |
| De 601 a 800 refeições         | 5 (cinco) merendeiros(as)                |
| Acima de 801 refeições         | 7 (sete) merendeiros(as)                 |

**Obs.:** caso a escola possua a modalidade EJA, será necessário que 1 [um(a)] dos(as) merendeiros(as) atenda essa modalidade de ensino, mesmo que a unidade escolar tenha menos de 110 refeições.

9.5.1.2 A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta, responsabilizar-se por FORNECER:

##### **No que diz respeito aos alimentos:**

9.5.1.3 Os alimentos (matéria-prima) utilizados no preparo das refeições devem obedecer a rígidos padrões higiênico-sanitários, estarem em ampla consonância com as legislações pertinentes a alimentos, além de atenderem às especificações técnicas contidas deste instrumento.

9.5.1.4 Alimentos que eventualmente não estejam relacionados nas especificações técnicas, poderão ser incluídos nos cardápios pela CONTRATANTE, desde que estejam de acordo com as legislações vigentes do PNAE. Além disso, a CONTRATADA só poderá incluir alimentos que não estejam especificados, mediante autorização da CONTRATANTE, o que deverá ser solicitado, por escrito, pela CONTRATADA no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, sob pena de incorrer, nas penalidades constantes deste instrumento.

#### 9.6 CARDÁPIOS ESCOLARES

9.6.1 Os cardápios escolares serão elaborados pela CONTRATANTE, através da equipe técnica de nutricionistas da SEDUC, cumprindo as diretrizes e objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais dos



- escolares, estabelecidas na Resolução do FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020, conforme modelos de cardápios em anexo e deverão ser seguidos pela CONTRATADA.
- 9.6.2 Os cardápios deverão ser encaminhados pela Secretaria Municipal da Educação com antecedência de 30 (trinta) dias corridos para a CONTRATADA.
- 9.6.3 Os cardápios poderão sofrer alterações a qualquer tempo por decisão da CONTRATANTE, que informará e justificará previamente a sua decisão à CONTRATADA para que sejam tomadas todas as providências para a produção. As alterações realizadas, pela CONTRATANTE, serão encaminhadas com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis ao seu cumprimento.
- 9.6.4 A composição do cardápio estabelecida deverá ser cumprida pela empresa contratada, seguindo os parâmetros indicados neste termo, especialmente em relação aos per capita.
- 9.6.5 As fichas técnicas das preparações dos cardápios escolares serão elaboradas pela CONTRATANTE de acordo com os quantitativos constantes neste Termo e com as exigências do FNDE e encaminhadas para a CONTRATADA para o preparo da Alimentação Escolar.
- 9.6.7 A equipe técnica da Secretaria Municipal da Educação poderá acrescentar novas preparações aos cardápios, respeitando os per capita estabelecidos, bem como as legislações vigentes do PNAE.
- 9.6.8 Os cardápios, após publicação, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA, e seguir os parâmetros indicados neste termo, especialmente no que se refere à quantidade “per capita” dos alimentos e/ou preparações.
- 9.6.9 Os cardápios desenvolvidos pela CONTRATANTE, visando o atendimento dos alunos com **necessidades alimentares específicas**, conforme estabelece a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014, Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 e Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA, conforme forem surgindo as demandas desses alunos ao longo do ano letivo. Dessa forma, a contratada deverá atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, **tais como autismo, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, seletividade alimentar, diabetes**, dentre outras informadas pela CONTRATANTE conforme essas demandas forem surgindo ao longo do ano letivo. Ressalta-se que os itens destinados ao preparo da alimentação escolar deste público não estão especificados neste Termo, pois os alimentos e insumos a serem solicitados serão com base na condição de saúde do aluno. A contratada deverá entregar os gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos necessários para este público específico, no prazo máximo de 05 dias úteis a contar da data de solicitação da CONTRATANTE.
- 9.6.10 Quando houver a participação dos estudantes da rede municipal de educação em atividades pedagógicas extraclasse, será solicitado o fornecimento de lanche prático extraclasse que deverá ser constituído com base na composição especificada neste termo. Os lanches extraclasse deverão ser embalados individualmente em embalagens adequadas e que garantam as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.
- 9.6.11 Os lanches para atividades pedagógicas extraclasse deverão ser solicitados pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas.
- 9.6.12 Entrega e armazenamento dos gêneros alimentícios para elaboração das preparações dos cardápios:
- 9.6.13 Durante a entrega nas unidades escolares/espços educacionais, todos os gêneros alimentícios, bem como as suas respectivas quantidades e qualidade nutricional, deverão ser conferidos pelo(a) gestor(a) da unidade escolar/espço educacional e/ou um profissional da unidade pré-estabelecido pelo(a) gestor(a), sendo responsabilidade da CONTRATADA realizar a pesagem dos gêneros no momento da entrega em cada unidade escolar/espço educacional, utilizando balanças digitais cujas capacidades devem estar de acordo com a quantidade de gêneros alimentícios entregues.
- 9.6.14 A CONTRATADA, no momento da entrega dos gêneros alimentícios, deverá entregar documento contendo, no mínimo, as seguintes informações: os alimentos entregues e seus quantitativos, o nome da unidade escolar/espço educacional, a modalidade de ensino atendida com seu quantitativo de alunos, o período de atendimento dos gêneros, a data da entrega, local para assinatura do(a) funcionário(a) da unidade escolar/espço educacional atestando o recebimento e local para assinatura do(a) funcionário(a) da empresa responsável pela entrega. Caso, algum gênero alimentício que conste no documento, não seja entregue, a unidade escolar/espço educacional e a empresa precisam sinalizar no documento e, posteriormente, a empresa deverá fazer a entrega do(s) alimento(s) faltantes em tempo hábil para a execução do cardápio. A CONTRATADA deverá fazer o documento supracitado em 2 vias, deixando uma via na unidade escolar/espço educacional.
- 9.6.15 Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada, obedecendo aos critérios da legislação sanitária vigente.
- 9.6.16 O acondicionamento dos alimentos nas unidades escolares/espços educacionais deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para o consumo.



## 10.0 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Art. 6º, inciso XXIII, “f”)

- 10.1 O contrato deverá ser cumprido rigorosamente pelas partes envolvidas, em conformidade com as cláusulas pactuadas e as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sendo que cada parte será responsável pelas consequências decorrentes do não cumprimento total ou parcial (Lei Federal nº 14.133/2021, Art. 115, caput).
- 10.2 O contrato, originado do Pregão Eletrônico, terá vigência a partir da data de sua assinatura pelo período de até 01(um) ano, prorrogável por igual prazo, até alcançar o limite máximo decenal previsto nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/21.
- 10.3 A execução contratual deverá ser monitorada e supervisionada por um ou mais representantes da Administração, especialmente designados conforme os critérios previstos no Art. 7º, da Lei Federal nº 14.133/2021, os quais deverão cumprir suas responsabilidades de verificar, acompanhar e registrar todas as ocorrências relacionadas à perfeita execução dos serviços ou entrega dos bens, certificando o recebimento adequado ou, se necessário, determinando as medidas para regularização em caso de falhas e/ou defeitos constatados. O fiscal do contrato deverá comunicar a seus superiores, com a devida antecedência para a adoção das providências cabíveis, quaisquer situações que exijam decisão ou ação além de sua competência (Art. 117, caput da Lei Federal nº 14.133/2021).
- 10.4 Serão designados para o acompanhamento e fiscalização do contrato os servidores nomeados pela Secretaria Municipal, bem como será designada uma comissão para acompanhamento do contrato.

## 11.0 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1 A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:  
**No que diz respeito aos alimentos:**
  - 11.1.1 Os alimentos (matéria-prima) utilizados na confecção das refeições devem obedecer a rígidos padrões higiênico-sanitários, estarem em ampla consonância com as legislações pertinentes a alimentos, além de atenderem às especificações técnicas contidas deste instrumento.
  - 11.1.2 Alimentos que eventualmente não estejam relacionados nas especificações técnicas, poderão ser incluídos nos cardápios pela CONTRATANTE, desde que estejam de acordo com as legislações vigentes do PNAE. Além disso, a CONTRATADA só poderá incluir alimentos que não estejam especificados, mediante autorização da CONTRATANTE, o que deverá ser solicitado, por escrito, pela CONTRATADA no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, sob pena de incorrer, nas penalidades constantes deste instrumento.
    - 11.1.2.1 Refeições preparadas com gêneros alimentícios que não atendam as especificações, não serão contabilizadas para fins de pagamento, ficando a CONTRATADA, ainda, sujeita às sanções.**No que diz respeito a insumos diversos:**
  - 11.1.3 São entendidos como insumos diversos: gás de cozinha, sacos de lixo e outros descartáveis, recipiente para coleta de lixo, materiais de limpeza e higiene pessoal, bobinas de sacos plásticos picotados para armazenamento de alimentos, sacos para coleta de amostras, filtro de água, ainda:
  - 11.1.4 A CONTRATADA deverá realizar a troca do filtro de água a cada três meses ou de acordo com o fabricante em todas as unidades escolares/espacos educacionais. A data da troca do filtro deverá ser registrada e a informação mantida na unidade escolar/espaco educacional, assim como deverá ser informada também a data da próxima troca. Caso a água não esteja em boas condições higiênico-sanitárias para o preparo das refeições, a CONTRATADA deverá fornecer galões de água mineral de 20 (vinte) litros, conforme necessidade da unidade escolar/espaco educacional.
  - 11.1.5 A CONTRATADA deverá fornecer baldes de lixo com acionamento de pedal, com tamanho adequado para cada unidade escolar/espaco educacional junto com saco de lixo adequado, sacos plásticos para coleta de amostras, material de limpeza (detergente de louça, esponja, água sanitária ou solução clorada, desengordurante, álcool a 70% e pano multiuso descartável) para higienização de utensílios, equipamentos, bancadas e hortifrutis, além de bobina de sacos plásticos picotados transparente, em tamanhos diversos, para manipulação e organização de alimentos, bem como material de higiene pessoal (papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica), conforme preconizado pela ANVISA. Os materiais descartáveis, deverão ser entregues nas unidades escolares/espacos educacionais em quantidade suficiente para suprir a demanda da alimentação escolar.



- 11.1.6 A CONTRATADA deverá fornecer o gás de cozinha a todas as unidades escolares/espços educacionais e manter uma unidade reserva em cada local.
- 11.1.7 A CONTRATADA deverá fornecer, no mínimo, 2 uniformes e equipamentos completos de proteção individual (EPI) para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da unidade educacional, tais como: aventais, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados e antiderrapantes; touca para proteção dos cabelos; luvas descartáveis; crachá identificando o nome da(o) funcionária(o). Os uniformes devem ser trocados sempre que necessário e estes deverão atender as especificações descritas neste termo.
- 11.1.8 A CONTRATADA deverá fornecer touca descartável para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade/espço educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha.
- No que diz respeito aos utensílios, móveis e equipamentos:**
- 11.1.9 Caberá à CONTRATADA fornecer equipamentos, móveis e utensílios descritos neste termo em anexo. Os equipamentos e móveis deverão ser em tamanho e quantidade compatíveis com o espço físico de cada unidade escolar/espço **(Anexo planta baixa de todos os espços escolares)** educacional e com a quantidade de refeições fornecidas diariamente. Além dos insumos descritos neste termo, quaisquer outros elementos porventura requeridos, deverão ser atendidos nas quantidades necessárias ao pleno atendimento dos serviços definidos, em relação às unidades escolares.
- 11.1.10 Caberá à CONTRATADA os serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e móveis pertencentes a prestadora dos serviços, assim como a substituição deles por outros em perfeito estado de conservação e funcionamento, caso não seja possível o reparo.
- 11.1.11 A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento ou móvel defeituoso deve ser temporariamente substituído enquanto estiver em manutenção.
- 11.1.12 O kit alimentação para alunos, descrito neste termo, deverá ser substituído, no máximo, a cada 12 (doze) meses de utilização ou em menor prazo, caso necessário. Ressalta-se, portanto, que deverá ser entregue um kit (1 copo, 1 prato, 1 colher, 1 faca sem ponta e 1 garfo) por aluno.
- 11.1.13 A CONTRATADA deverá fornecer balança digital eletrônica de precisão, com capacidade de 10 kg e escala de 1 (um) grama em perfeito estado de conservação e funcionamento, se responsabilizando pela manutenção e/ou substituição do equipamento em casos de defeitos, para todas as unidades/espços educacionais onde ocorrerá produção de refeições, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias.
- No que diz respeito a serviços e suporte logístico:**
- 11.1.14 A CONTRATADA deverá constituir ou manter local adequado para o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, bem como deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste edital. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios do local de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios deverão atender às exigências técnicas preconizadas pela ANVISA.
- 11.1.15 Suportes logísticos inerentes à prestação do serviço serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 11.1.16 Serviços de reparos e adequações nas cozinhas e dispensas das unidades escolares/espços educacionais, que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, serão de responsabilidade da CONTRATANTE, mediante solicitação da unidade/espço educacional. As adequações físicas ou reparos de caráter estrutural são de responsabilidade da CONTRATANTE.
- 11.1.17 Serviços de manutenção das instalações elétricas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos) e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, serão realizados pela CONTRATADA às suas expensas e por sua conta e risco.
- No que diz respeito à mão de obra operacional e profissional técnico:**
- 11.1.18 Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:
- 11.1.19 Empregados (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços, conforme descrito no **item 9.5** deste documento e desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar.
- 11.1.20 Nutricionistas, com registros no Conselho Regional de Nutrição da 5ª Região (CRN-5), em quantidade adequada conforme descrito no **item 9.5** deste documento.
- 11.2 Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, apontados neste Termo, devem:
- 11.2.1 Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislações vigentes no país sobre o assunto (inclusive quanto à embalagem, rotulagem e peso líquido), tais como:



- a) Legislações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS);
- b) Legislações do Ministério da Agricultura (MAPA);
- c) Normas pertinentes do INMETRO;
- d) Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90);
- e) Outras normas e dispositivos legais pertinentes à prestação dos serviços.

**11.2.2 Sempre estejam dentro do prazo de validade.**

- 11.2.2.1 Quando congelados ou refrigerados, serem transportados em condições adequadas e seguras que preservem tanto sua qualidade quanto às características físico-químicas, microbiológicas e organolépticas. Desse modo, tais alimentos deverão ser transportados em veículos (veículos refrigerados para o transporte de gêneros perecíveis) apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente municipal ou estadual, atendendo às normas sanitárias vigentes. Esses veículos deverão estar em perfeito estado de funcionamento, a fim de evitar danos e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. Além disso, a manutenção e a higienização desses veículos devem estar sempre de acordo com os serviços prestados. Ademais, o transporte deverá ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 11.2.2.2 A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 11.2.2.3 Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade/espço educacional.
- 11.2.2.4 Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo e produtos de higiene e limpeza, nas unidades/espços educacionais, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA) e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.
- 11.2.2.5 O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza deverá ser mantido em quantidade compatível com a necessidade dos serviços, sob pena de notificação de advertência.
- 11.2.2.6 O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores, sendo que essa substituição deverá ser realizada apenas mediante autorização da CONTRATANTE.
- 11.2.2.7 Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade/espço educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.
- 11.2.2.8 Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos na unidade/espço educacional e mantê-los, após o preparo e até o momento final da distribuição, na temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.
- 11.2.2.9 Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser utilizados somente os alimentos que não foram manipulados.
- 11.2.2.10 Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade/espço educacional, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionado, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso e higiene.
- 11.2.2.11 Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição.
- 11.2.2.12 Proporcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha, padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis (inclusive para manipulação dos alimentos prontos), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.
- 11.2.2.13 Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida.
- 11.2.2.14 Observar as normas e critérios de higienização, especialmente os referentes à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA).
- 11.2.2.15 Higienizar os equipamentos, utensílios, armários, bancadas e outros mobiliários presentes nas áreas da cozinha e despensa. Pisos, teto, ralos, coifa, paredes, vitrões e outras áreas ficam a cargo da unidade/espço educacional.



- 11.2.2.16 Recolher e higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos.
- 11.2.2.17 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- 11.2.2.18 Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos.
- 11.2.2.19 Proceder a higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde sob pena de notificação de advertência da CONTRATANTE.
- 11.2.2.20 Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade/espço educacional, observando a legislação ambiental.
- 11.2.2.21 Proceder, caso seja necessária, a troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.
- 11.2.2.22 Coletar, obrigatoriamente guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, devidamente identificada (data, horário e período em que foi servido):
  - a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas. Alimentos distribuídos sob refrigeração devem ser guardados, no máximo a 4°C, por 72 horas. Alimentos distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18° C por 72 horas.
  - b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.
- 11.2.2.23 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados.
- 11.2.2.24 Caberá à CONTRATADA realizar o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição aos alunos dos gêneros alimentícios advindos da Agricultura Familiar.
- 11.3 A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se também por:
  - 11.3.1 Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:
    - a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, comprovando a saúde do manipulador, através de exames admissional e periódico anual, segundo o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE, quando solicitados. A empresa deverá obrigatoriamente manter, na sua unidade de atendimento, cópia do exame médico admissional e periódico de cada um de seus funcionários.
    - b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites.
    - c) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização e exames médicos-laboratoriais.
    - d) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção, consoante com descrições deste Termo de Referência.
    - e) treinada a cada 6 meses para o exercício de suas funções, visando à adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas, com carga horária total de, no mínimo, 8 horas, abordando, temas como higiene pessoal, uso adequado de uniformes, hábitos pessoais, higiene ambiental, higiene dos alimentos, preparo dos alimentos, distribuição, sobras, amostras, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, dentre outros. Devem ser encaminhados à CONTRATANTE todos os registros dos treinamentos realizados com assinatura do responsável pelo treinamento e dos manipuladores participantes.
  - 11.3.2 Manter junto à direção da unidade/espço educacional e afixada em local visível, próximo da cozinha, relação nominal de sua mão de obra, com horário de trabalho e escala de serviço, e seus nutricionistas (RT e QT que acompanha a unidade/espço educacional) e respectivos registros no CRN, contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.
  - 11.3.3 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
  - 11.3.4 Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e registro no CRN) do Nutricionista Responsável Técnico (RT) pelo serviço de alimentação contratado, além de providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição deste profissional, por outro com experiência equivalente ou superior.



- 11.3.5 Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 11.3.6 Atender a Resolução CFN nº 702/2021 que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.
- 11.3.7 Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço, custos ficarão ao seu cargo, além de submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da Prefeitura Municipal de São Francisco do Conde.
- 11.3.8 Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades/espacos educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.
- 11.3.9 Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.
- 11.3.10 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- 11.3.11 Fornecer alimentação escolar somente aos alunos regularmente matriculados nas unidades/espacos educacionais da rede municipal de educação, nas quais o serviço será prestado.
- 11.3.12 Servir a cada aluno o "per capita" constante no Termo, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor em dietas especiais, desde que devidamente autorizadas pela CONTRATANTE.
- 11.3.13 Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente, para atender ao objeto do contrato.
- 11.3.14 Sob nenhuma hipótese serão disponibilizadas salas extras para escritórios dentro das unidades/espacos educacionais.
- 11.3.15 Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras guardadas para análises laboratoriais.
- 11.3.16 A CONTRATADA deve responder imediatamente, judicialmente e penalmente, qualquer notificação emitida por autarquias de controle sanitário, supervisão, Ministérios, Bombeiros ou quaisquer outros fiscalizadores, por meio de ofício encaminhado à Secretaria constando os dados do processo ou citação, para embasar defesa oficial.

## **12 DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 12.1 Não será permitida a subcontratação dos serviços relacionados ao objeto da licitação, em nenhuma hipótese. Além disso, a frota de veículos utilizada na execução do contrato deverá estar registrada em nome da licitante ou locado.

## **13 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 13.1 Constituem obrigações da CONTRATANTE:
  - 13.1.1 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.
  - 13.1.2 Efetuar os pagamentos devidos, das refeições efetivamente entregues nas condições e forma estabelecidas neste Edital.
  - 13.1.3 Fiscalizar a manutenção dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados, bem como os serviços, armazenamento, processamento e distribuição das refeições, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.
  - 13.1.4 Garantir estrutura física adequada dos espacos utilizados pela alimentação escolar, realizando os reparos de caráter estrutural necessários ao bom funcionamento do Programa de Alimentação Escolar no município.



- 13.1.5 Manter os espaços utilizados pela alimentação escolar e arredores livres de vetores e pragas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos, conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004.
- 13.1.6 Manter o(s) reservatório(s) de água higienizados, de modo que, a higienização ocorra em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação, conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004.

## **13.2 OBRIGAÇÕES DA UNIDADE / ESPAÇO EDUCACIONAL QUE RECEBE OS SERVIÇOS**

- 13.2.1 Caberá à Gestão Escolar acolher a chegada de novos colaboradores [merendeiros(as)] e inseri-los ao ambiente escolar e à cultura organizacional da unidade, temática pedagógica, com a formalidade que se fizer necessária, para as devidas apresentações e reuniões.
- 13.2.2 Caberá à Gestão Escolar identificar os primeiros sinais de inconformidade (seja no serviço, qualidade da alimentação, absenteísmo, relações interpessoais, índice de rejeição da alimentação, falta ou desperdício de alimentos, etc.) e apontá-los para a CONTRATANTE, por meio de representante direto desta Secretaria para acompanhar o programa.

## **14.0 CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E DOS PAGAMENTOS**

- 14.1 Os pagamentos serão efetuados mensalmente em até 10 (dez) dias em conformidade com as somas das medições quinzenais de todas as refeições servidas no período, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão de obra alocada para esse fim após apresentação da nota fiscal.
- 14.2 A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal referente às refeições servidas, sendo que o valor total deverá ser idêntico àquele resultante da soma das medições de todas as refeições servidas no período de 15 dias, multiplicado pelo preço contratado.
- 14.3 As Notas Fiscais/Faturas deverão ser emitidas em nome da Prefeitura Municipal de São Francisco do Conde.
- 14.4 As comprovações dos encargos sociais serão feitas mediante cópias autênticas das guias de recolhimento, devidamente quitadas.
- 14.5 A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos e obrigações sociais, não transfere a qualquer título e a qualquer hipótese para a Administração a responsabilidade de seus pagamentos, nem poderá onerar o objeto do contrato.
- 14.6 Por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente, caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.
- 14.7 A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.
- 14.8 A CONTRATADA deverá apresentar ainda, a cada pedido de pagamento que efetue, os documentos a seguir discriminados, para verificação pela CONTRATANTE do cumprimento dos deveres trabalhistas pela CONTRATADA:
  - 14.8.1 Certidão Negativa de Débito da Fazenda Nacional.
  - 14.8.2 Protocolo de envio de arquivo de conectividade social.
  - 14.8.3 Folha de pagamento dos empregados entregue pela CONTRATADA identificando os empregados que prestam serviços relativos ao contrato.
  - 14.8.4 O prazo de pagamento será de 10 (dez) dias, a contar da data da entrega do pedido de pagamento acompanhado da documentação acima exigida.
- 14.9 Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.

## **15.0 DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

- 15.1 Os preços para a execução dos serviços objeto do contrato poderá ser reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste concedido após o decurso do prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data limite para apresentação da proposta;
- 15.2 O reajuste de preços será baseado na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). para o custo variável e para o custo fixo será considerada a data base da Categoria para fins de apuração do reajuste do salário.



- 15.3 Se o IPCA for extinto ou ficar indisponível, será usado o índice substituto indicado pelo Governo Federal. Caso não haja um substituto legal, as partes vão definir um novo índice por meio de termo aditivo, que reflita melhor a variação dos custos do contrato.
- 15.4 A aplicação do reajuste será feita de acordo com a legislação de licitação conforme previsto nos Art. 6º, inciso XXXV, alínea “f” e 25 da Lei 14.133/2021; e Repactuação de acordo com a data base da Convenção Coletiva do Sindicato da Classe;
- 15.5 A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa;
- 15.6 As condições referentes a reajustes de preços poderão ser alteradas em face da superveniência de normas federais, estaduais ou municipais sobre a matéria.

## 16.0 DAS PENALIDADES

- 16.1 O fornecedor sujeitar-se-á, no caso de cometimento de infrações ou inadimplemento de suas obrigações, às penalidades previstas na Lei Federal nº 10.520/02, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 na sua atual redação, sem prejuízo das demais cominações legais;
- 16.2 As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis;
- 16.3 A aplicação cumulativa das multas previstas nos sub itens antecedentes não podem superar 20% (vinte por cento) do valor total do pagamento ao qual a contratada tiver direito no mês sob análise;
- 16.4 Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante ou contratado poderá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, a penalidade de suspensão temporária do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com qualquer órgão da Administração;
- 16.5 As sanções e penalidades previstas neste Edital e no Termo de Referência serão aplicadas pelas autoridades competentes, assegurados ao contratado ou ao adjudicatário, o contraditório e a ampla defesa.

## 17.0 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

### 17.1 A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA deverá ser comprovada através de:

- a) A licitante deverá apresentar registro ou inscrição da empresa e do seu responsável técnico perante **Conselho Regional de Nutrição – CRN**, em plena validade. Caso a licitante seja de outro estado, para efeito de contratação, deverá apresentar visto do CRN-Bahia.
- b) Para comprovação da **capacidade técnico operacional**, a licitante deverá apresentar a comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, através da apresentação de 01 ou mais **ATESTADO(s)**, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- Observação:** O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado da emitente, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento.
- Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial ou pelo próprio concorrente;
  - Não serão aceitos atestados emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores do concorrente.
- c) A licitante deverá apresentar a **indicação de profissional de nível superior**, devidamente reconhecido pelo **Conselho Regional de Nutrição–CRN**, acompanhada da comprovação do vínculo deste profissional junto a licitante, através de uma das seguintes formas:
- **No caso de funcionário** do quadro permanente, Carteira de Trabalho/CTPS;
  - **No caso de sócio**, apresentação do Contrato Social, Estatuto Social ou Ato Constitutivo;
  - **No caso de contratados**, apresentação do contrato de prestação de serviço firmado entre as partes, com assinatura do profissional e do representante legal da empresa, com data anterior a publicação do aviso desta licitação.
- d) **Declaração** de que os veículos a serem utilizados deverão ter no máximo 10 (dez) anos de uso, com utilização exclusiva, adequados e necessários para atender à logística de distribuição da alimentação entre as unidades educacionais, declarando formalmente a disponibilidade dos mesmos para o início do contrato.
- e) **Declaração** de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação e atendimento às exigências de Habilitação (conforme modelo do **Anexo XI**).



- f) **ATESTADO DE VISTORIA** emitido pela Secretaria Municipal da Educação, após a vistoria às unidades a serem atendidas (para as empresas que fizerem a opção pela visita técnica) OU **DECLARAÇÃO** de que conhece as condições de execução e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, para a execução do objeto, (para as empresas que não fizerem a visita técnica).
- g) **Alvará Sanitário** expedido pela Vigilância Sanitária, Municipal, Estadual ou Federal.

17.2 **A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA deverá ser comprovada mediante apresentação de:**

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- b) Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais **demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**.
- b.1) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos exigidos acima, limitar-se-á ao último exercício;
- b.2) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação, ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme artigo 65, §1º, da Lei nº 14.133/2021.
- c) Comprovação da boa situação financeira da empresa, baseada na obtenção dos índices descritos abaixo:  
OS ÍNDICES deverão ser extraídos do Balanço Patrimonial vigente.
- Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior a **1,0**  
$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Logo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
- Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior a **1,0**  
$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$
- Grau de Endividamento (GEG) igual ou menor a **0,8**  
$$GEG = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}}$$
- d) Caso a licitante seja cooperativa, o balanço deverá ser acompanhado da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- e) Será exigido **Capital Social** ou **Patrimônio Líquido** mínimo de R\$ 2.000.000,00 e a sua comprovação deverá ser feita através do **Contrato Social, Balanço Patrimonial ou Certidão/Extrato emitida (o) pela JUCEB**.

**18.0 DA GARANTIA DE PROPOSTA E COMPOSIÇÃO DE CUSTO**

18.1 Será exigida a prestação de **garantia de proposta**, conforme disposto no artigo 58, §1º e seguintes da Lei nº 14.133/2021, correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado do objeto da contratação, observadas as condições estabelecidas neste termo de referência.

- a) A garantia deverá ser apresentada juntamente com a proposta de preço, numa das modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei 14.133/2021.
- b) Deverá ser apresentada também juntamente com a **proposta de preço, planilha de composição de custo**, conforme modelo do (Anexo M) do Termo de Referência e deverá ser elaborada para cada item da planilha da proposta de preço.
- c) A empresa que não apresentar a **Garantia de Proposta** e/ou a **Planilha de Composição de Custo** junto com a **Proposta de Preços** estará automaticamente **DECLASSIFICADA**.

**Motivação Técnica e Administrativa**

- ✓ A contratação de serviços envolve operações contínuas e essenciais à execução do calendário letivo, sendo serviço público sensível, **pois atende diretamente** alunos da rede pública.

**Assim, a exigência de garantia da proposta visa:**

- ✓ **Assegurar o compromisso e a idoneidade dos licitantes**, prevenindo a participação de empresas sem capacidade técnica, operacional ou financeira;
- ✓ **Evitar prejuízos à Administração**, decorrentes de **abandono da proposta** após a fase de lances ou **recusa na assinatura do contrato**;



- ✓ **Garantir a celeridade e continuidade do serviço**, já que eventual desistência implicaria atrasos no transporte dos alunos, comprometendo o calendário escolar e o direito constitucional à educação;
- ✓ **Resguardar o erário**, reduzindo riscos de custos adicionais com nova licitação ou contratação emergencial.

## 19.0 DA VISITA TÉCNICA

- 19.1 As empresas licitantes que desejarem, às suas expensas, realizar visita técnica em 50% (cinquenta por cento) das unidades escolares com localização entre sede e distritos. Para tanto, deverão comparecer à Secretaria Municipal da Educação, no horário das 08h às 14h, no setor de Alimentação Escolar que será responsável pela emissão do atestado de visita técnica.
- 19.2 A realização de visita técnica às unidades escolares, será FACULTATIVA, não constituindo requisito obrigatório para participação no certame. A licitante que optar em não executar a Visita Técnica, deve DECLARAR que teve acesso às informações necessárias para elaboração da proposta e execução dos serviços, assumindo inteira responsabilidade por eventuais dificuldades decorrentes do desconhecimento das condições locais interdependente da realização da visita.
- 19.3 Salientamos que a necessidade da visita técnica às unidades escolares/espços educacionais dar-se-á devido à dimensão da logística geográfica, como também, os mais diferentes *layouts* (em anexo) dos prédios que abrigam tais instituições.
- 19.4 A Secretaria Municipal da Educação emitirá um atestado de vistoria, conhecimento e visita para as licitantes que optarem pela visita técnica realizada nas unidades escolares / espaços educacionais a serem atendidas. O atestado deverá compor a relação de documentos solicitados na Qualificação Técnica.
- 19.5 A visita técnica deverá ser efetuada até o penúltimo dia útil que antecede a data de apresentação das propostas.

## 20.0 DISPOSIÇÕES FINAIS

- 20.1 O presente Termo de Referência e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, integrarão o contrato, independentemente de transcrição.
- 20.2 A simples apresentação da proposta implicará na aceitação pela licitante de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 20.3 O Pregoeiro, poderá solicitar da licitante provisoriamente vencedora, se for o caso, que apresente a planilha de preços, composição unitária dos itens; bem como declaração de que nos preços ofertados encontram-se previstos todos os insumos, equipamentos, utensílios, pessoal técnico entre outros, indispensáveis à execução do objeto.
- 20.4 Fica assegurado à Prefeitura Municipal de São Francisco do Conde - BA o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular ou revogar a presente licitação, no todo ou em parte, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente.
- 20.5 As licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura Municipal de São Francisco do Conde - BA não será, em caso algum, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 20.6 As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 20.7 É facultado à administração da Secretaria Municipal da Educação o entendimento, mediante estudo prévio de amplo conhecimento, a não efetividade ou eficácia dos riscos assumidos e o interesse em continuar como contratante deste serviço, cabendo à SEDUC, proceder parecer que justifique a rescisão do contrato.

## 21.0 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

### 21.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA NECESSIDADE

A alimentação escolar é um serviço essencial que contribui diretamente para a permanência e o desempenho dos alunos nas atividades pedagógicas. Considerando o número crescente de matrículas na rede municipal e a necessidade de garantir o fornecimento regular, seguro e nutricionalmente adequado das refeições, torna-se imprescindível a contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de **merenda escolar pronta para consumo**, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.



## 21.2 SOLUÇÃO PROPOSTA

A solução consiste na **contratação de empresa especializada** para o **preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas**, elaboradas conforme cardápio definido por nutricionista responsável, atendendo aos padrões nutricionais, sanitários e de qualidade exigidos pelo PNAE e pela legislação vigente.

A empresa contratada deverá ser responsável por todas as etapas do processo, compreendendo:

- ✓ Planejamento de cardápios conforme faixa etária e carga horária escolar;
- ✓ Aquisição de gêneros alimentícios, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar;
- ✓ Preparo das refeições em unidade própria ou central de produção adequada às normas sanitárias;
- ✓ Transporte e distribuição das refeições nas unidades escolares, observando os critérios de higiene, conservação e temperatura;
- ✓ Fornecimento de mão de obra qualificada, utensílios e equipamentos necessários;
- ✓ Cumprimento das normas da Vigilância Sanitária e do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

## 21.3 BENEFÍCIOS DA SOLUÇÃO

**A adoção desta modalidade de fornecimento busca:**

- ✓ Assegurar regularidade e qualidade das refeições, com controle técnico e nutricional permanente;
- ✓ Reduzir perdas e desperdícios, por meio de planejamento centralizado e controle de produção;
- ✓ Garantir eficiência operacional, minimizando riscos de descontinuidade e falhas no fornecimento;
- ✓ Diminuir encargos administrativos da gestão escolar, transferindo a responsabilidade integral do preparo e entrega à contratada;
- ✓ Promover economia e transparência, assegurando melhor relação custo-benefício;
- ✓ Atender integralmente as metas do PNAE e da política municipal de segurança alimentar e nutricional.

## 21.4 JUSTIFICATIVA DA ADEQUAÇÃO DA SOLUÇÃO

A opção pela contratação de merenda escolar preparada revela-se **a mais adequada e vantajosa para a Administração**, considerando que a estrutura atual do município não dispõe de capacidade operacional, mão de obra suficiente, equipamentos e instalações necessárias para o preparo direto das refeições em todas as escolas. Além disso, a centralização da produção e distribuição permite **padronizar a qualidade e o controle sanitário**, bem como otimizar recursos logísticos e humanos, garantindo maior eficiência na execução do serviço.

## 21.5 RESULTADOS ESPERADOS

**Com a implementação da solução proposta, espera-se:**

- ✓ Regularidade no fornecimento das refeições durante todo o período letivo;
- ✓ Melhoria dos indicadores nutricionais e de satisfação dos alunos;
- ✓ Redução de custos indiretos e desperdícios de alimentos;
- ✓ Cumprimento das diretrizes do PNAE e das normas sanitárias;
- ✓ Fortalecimento da política de segurança alimentar e nutricional do município.

## 22.0 DOS ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

|         |                                                                                        |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| ANEXO A | Relação de Escolas do Município                                                        |
| ANEXO B | Composição de Cardápio                                                                 |
| ANEXO C | Tabela de Valor Nutricional – Per capita para preparação por modalidade de ensino      |
| ANEXO D | Modelo de Cardápios por modalidade de ensino                                           |
| ANEXO E | Especificação Técnica dos gêneros alimentícios usado no preparo da alimentação escolar |
| ANEXO F | Especificação Técnica dos gêneros alimentícios destinados as atividades extra classe   |
| ANEXO G | Especificação de utensílios para cozinhas escolares                                    |
| ANEXO H | Especificação de equipamento e moveis par cozinhas escolares                           |
| ANEXO I | Especificação de fardamento para merendeiras                                           |
| ANEXO J | Especificação dos materiais descartáveis                                               |



|          |                                                                                          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANEXO L  | Planilha de especificações, quantitativos e preços estimados                             |
| ANEXO M  | Modelo de Planilha de Composição de Custo                                                |
| ANEXO N  | Modelo de Contrato de Cessão                                                             |
| ANEXO O  | Dimensionamento de utensílios para cozinhas escolares                                    |
| ANEXO P  | Dimensionamento de equipamentos e móveis para cozinhas escolares                         |
| ANEXO Q  | Relação Unidades Escolares e quantitativos de refeições servidas por alunos por segmento |
| ANEXO Q1 | Relação Unidades Escolares e quantitativos de refeições servidas por alunos por segmento |
| ANEXO Q2 | Relação Unidades Escolares e quantitativos de refeições servidas por alunos por segmento |
| ANEXO Q3 | Relação Unidades Escolares e quantitativos de refeições servidas por alunos por segmento |
| ANEXO R  | Croqui dos espaços escolares                                                             |

**Nivaldo de Jesus Ribeiro**  
Superintendente

**APROVO** o presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar a contratação de todas as informações necessárias ao fornecimento, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto e todos os critérios para contratação de forma clara e concisa, além de cumprir com o determinado na legislação.

**São Francisco do Conde 11 de dezembro de 2025**

**Vanessa Vilas Boas Dantas**  
Secretária de Educação

**ANEXO A****RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES /  
ESPAÇOS EDUCACIONAIS E QUANTITATIVO DE ALUNOS**

| <b>Nº</b> | <b>UNIDADE ESCOLAR/ESPAÇO EDUCACIONAL</b>                  | <b>LOCALIDADE</b>    | <b>QUANTIDADE DE ALUNOS</b> |
|-----------|------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 1         | ABDON ANTONIO CALDEIRA                                     | SOCORRO              | 30                          |
| 2         | ALMIR PINTO DA CUNHA                                       | CAMPINAS             | 47                          |
| 3         | ÁLVARO RODRIGUES VASCONCELOS                               | JABEQUARA DA AREIA   | 53                          |
| 4         | ANA TOURINHO JUNQUEIRA AYRES                               | MACACO               | 46                          |
| 5         | ANÍSIO TEIXEIRA                                            | ENGENHO DE BAIXO     | 85                          |
| 6         | ANTONINA OLÍMPIA PESSOA DA SILVA                           | ROSEIRA              | 34                          |
| 7         | ANTONIO BALBINO                                            | ILHA DAS FONTES      | 39                          |
| 8         | ARLETE MAGALHÃES                                           | CENTRO               | 169                         |
| 9         | BARTOLOMEU DOS SANTOS MATOS                                | SÃO BENTO            | 39                          |
| 10        | BEM-ME-QUER                                                | PARAMIRIM            | 38                          |
| 11        | BENTO GONÇALVES                                            | JABEQUARA DA AREIA   | 71                          |
| 12        | CANTINHO DA ALEGRIA                                        | CAÍPE DE BAIXO       | 81                          |
| 13        | CRISTINA CÉLIA DE JESUS SACRAMENTO                         | CAÍPE DE CIMA        | 97                          |
| 14        | CENTRO DE APERFEIÇOAMENTO DO SABER - CEAS                  | CAÍPE DE CIMA        | 650                         |
| 15        | CENTRO EDUCACIONAL CLAUDIONOR BATISTA – CECBA (quilombola) | MONTE RECÔNCAVO      | 265                         |
| 16        | COMPLEXO ESCOLAR RILZA VALENTIM                            | CAMPINAS             | 216                         |
| 17        | CRECHE CASULO ZAIDE DALTRO DIAS                            | CENTRO               | 92                          |
| 18        | CRECHE MUNICIPAL DO CAÍPE                                  | CAÍPE DE BAIXO       | 68                          |
| 19        | CRECHE ISIDORIA BORGES                                     | CENTRO               | 135                         |
| 20        | CRECHE LEONOR TEIXEIRA                                     | CAMPINAS             | 99                          |
| 21        | CRECHE MENINO JESUS                                        | JABEQUARA DA AREIA   | 82                          |
| 22        | CRECHE O GIRASSOL                                          | SANTO ESTEVÃO        | 114                         |
| 23        | DUQUE DE CAXIAS (quilombola)                               | MONTE RECÔNCAVO      | 137                         |
| 24        | FAGUNDES VARELA                                            | SANTO ESTEVÃO        | 32                          |
| 25        | FREI ELISEU EISMAN                                         | CENTRO               | 270                         |
| 26        | INSTITUTO MUNICIPAL LUIZ VIANA NETO - IMLVN                | CENTRO               | 605                         |
| 27        | IROMAR SILVA NOGUEIRA                                      | CAÍPE DE BAIXO       | 341                         |
| 28        | JOÃO SEABRA DE ALMEIDA VELOSO                              | MURIBECA             | 119                         |
| 29        | JOAQUIM ALVES CRUZ RIOS                                    | PITANGUEIRA          | 400                         |
| 30        | JOAQUIM IGNACIO DE ARAGÃO BULCÃO                           | COROADO              | 90                          |
| 31        | JOSE DE ARAGÃO BULCÃO (quilombola)                         | MONTE RECÔNCAVO      | 64                          |
| 32        | JULIETA RIBEIRO PORCIÚNCULA                                | CENTRO               | 123                         |
| 33        | JUVENAL EUGENIO DE QUEIROZ                                 | BAIXA FRIA           | 100                         |
| 34        | LICIA MARIA ALVES PINHO                                    | CENTRO               | 108                         |
| 35        | LUZIENE AMÁLIA SANTOS ROCHA                                | MURIBECA             | 92                          |
| 36        | MARIA AMELIA SANTOS (Três Marias)                          | SÃO BENTO            | 92                          |
| 37        | MARIA DA CONCEIÇÃO CARVALHO CUNHA                          | MADRUGA              | 42                          |
| 38        | MARIA DAS DORES ALVES (Três Marias)                        | SÃO BENTO            | 88                          |
| 39        | MARIA LUCIA ALVES                                          | CAÍPE DE CIMA        | 162                         |
| 40        | MONTEIRO LOBATO                                            | CENTRO               | 198                         |
| 41        | NAVARRO DE BRITO                                           | SOCORRO              | 94                          |
| 42        | O SOLDADO DESCONHECIDO                                     | SANTO ESTEVÃO        | 49                          |
| 43        | OSÓRIO VILAS BOAS                                          | MURIBECA             | 80                          |
| 44        | QUINTINO NASCIMENTO                                        | COROADO              | 65                          |
| 45        | ROBERTINA SANTOS DO AMOR DIVINO                            | CENTRO               | 55                          |
| 46        | RURAL DE JABEQUARA DAS FLORES                              | JABEQUARA DAS FLORES | 100                         |
| 47        | RURAL DE PARAMIRIM                                         | PARAMIRIM            | 39                          |
| 48        | RURAL DO GURUGÉ                                            | GURUGÉ               | 44                          |
| 49        | SÃO BENTO DAS LAJES                                        | SÃO BENTO            | 78                          |
| 50        | SÃO ROQUE (quilombola)                                     | ILHA DO PATI         | 22                          |
| 51        | VERA MARIA FERREIRA DE SANTANA (Três Marias)               | SÃO BENTO            | 107                         |
| 52        | APAE                                                       | GURUGÉ               | 190                         |

ANEXO B  
COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

| CRECHE                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REFEIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | COMPOSIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Desjejum</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou cuscuz de milho com acompanhamento ou beiju ou fruta ou salada de frutas com acompanhamento);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou leite ou mingau ou vitamina de fruta ou iogurte natural com frutas ou suco de fruta com leite ou chocolate quente ou mungunzá ou arroz doce) OU <b>Sólido</b> (fruta ou biscoito ou beiju).</li></ul> <b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C.                                                                                                                                    |
| <b>Almoço</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Feijão</b> (leguminosa) ou <b>acompanhamento</b> (farofa ou purê);</li><li>• <b>Arroz</b> ou <b>macarrão</b> (cereal);</li><li>• <b>Salada crua</b> ou <b>cozida</b> (verdura e/ou legume);</li><li>• <b>Carne</b> ou <b>peixe</b> ou <b>frango</b> ou <b>fígado</b> ou <b>ovo</b> ou <b>outra preparação proteica</b> (proteína animal);</li><li>• <b>Sobremesa:</b> Fruta (de corte ou unitária).</li></ul> <b>Obs.:</b> outras preparações proteicas estão especificadas no Apêndice C.                                                                                                                                                |
| <b>Lanche vespertino</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fruta</b> (de corte e/ou unitária).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Jantar</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou bolo ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou cuscuz de milho com acompanhamento ou biscoito ou beiju ou fruta ou salada de frutas com acompanhamento ou empanada salgada ou torta salgada) OU <b>Semissólido</b> (sopa ou risoto ou caldo ou creme ou mingau);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou leite ou mingau ou vitamina de fruta ou iogurte natural com frutas ou suco de fruta com leite ou chocolate quente ou mungunzá ou arroz doce) OU <b>Sólido</b> (pão ou fruta ou biscoito ou beiju).</li></ul> <b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C. |
| <b>Observação:</b> as preparações para crianças até três anos de idade deverão ser feitas sem adição de açúcar e sem ultraprocessados, assim como os alimentos não poderão conter em sua composição açúcar adicionado, conforme as recomendações da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| EDUCAÇÃO INTEGRAL (Pré-Escola/Fundamental/Educação Especial)                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REFEIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | COMPOSIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Lanche matutino</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou cuscuz de milho com acompanhamento ou cuscuz de tapioca ou lele ou biscoito ou beiju ou fruta ou salada de frutas com acompanhamento ou arroz doce de corte);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou mungunzá ou chocolate quente ou leite com chocolate ou arroz doce de beber) OU <b>Sólido</b> (fruta ou biscoito ou beiju).</li></ul> <b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C.                                                                                                                        |
| <b>Almoço</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Feijão</b> (leguminosa) ou <b>acompanhamento</b> (farofa ou purê);</li><li>• <b>Arroz</b> ou <b>macarrão</b> (cereal);</li><li>• <b>Salada crua</b> ou <b>cozida</b> (verdura e/ou legume);</li><li>• <b>Carne</b> ou <b>peixe</b> ou <b>frango</b> ou <b>fígado</b> ou <b>outra preparação proteica</b> (proteína animal);</li><li>• <b>Sobremesa:</b> Fruta (de corte ou unitária) ou Suco de fruta.</li></ul> <b>Obs.:</b> outras preparações proteicas estão especificadas no Apêndice C.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Lanche vespertino</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou bolo ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou cuscuz de milho com acompanhamento ou cuscuz de tapioca ou lele ou biscoito ou beiju ou fruta ou salada de frutas com acompanhamento ou empanada salgada ou torta salgada ou arroz doce de corte) OU <b>Semissólido</b> (sopa ou risoto ou caldo ou creme ou mingau);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou mungunzá ou chocolate quente ou leite com chocolate ou arroz doce de beber) OU <b>Sólido</b> (pão ou fruta ou biscoito ou beiju).</li></ul> <b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C. |
| <b>Observação:</b> as preparações para crianças até três anos de idade deverão ser feitas sem adição de açúcar e sem ultraprocessados, assim como os alimentos não poderão conter em sua composição açúcar adicionado, conforme as recomendações da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



| PRÉ-ESCOLA/ENSINO FUNDAMENTAL/ EJA                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REFEIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | COMPOSIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | OBSERVAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Desjejum</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou biscoito ou beiju ou fruta);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou leite com chocolate) OU <b>Sólido</b> (fruta).</li></ul> <b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C.                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Lanche</b><br>(5 incidências semanais)                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Feijão</b> (leguminosa) ou <b>acompanhamento</b> (farofa ou purê);</li><li>• <b>Arroz</b> ou <b>macarrão</b> (cereal);</li><li>• <b>Salada crua</b> ou <b>cozida</b> (verdura e/ou legume);</li><li>• <b>Carne</b> ou <b>peixe</b> ou <b>frango</b> ou <b>figado</b> ou <b>outra preparação proteica</b> (proteína animal);</li><li>• <b>Sobremesa:</b> Fruta (de corte ou unitária) ou Suco de fruta.</li></ul> <b>Obs.:</b> outras preparações proteicas estão especificadas no Apêndice C.                                                                                                                                                     | 1- Essa composição de lanche terá <b>3 incidências semanais</b> .<br><br>2- No entanto, a critério da CONTRATANTE, essa composição de lanche poderá ser substituída 1x/semana pela seguinte composição: <b>Semissólido</b> (sopa ou risoto ou caldo ou creme) + <b>Sólido</b> (Pão ou fruta). |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou bolo ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou cuscuz de milho com acompanhamento ou cuscuz de tapioca ou lelê ou biscoito ou beiju ou fruta ou salada de frutas com acompanhamento ou empanada salgada ou torta salgada ou arroz doce de corte)</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou mungunzá ou chocolate quente ou leite com chocolate ou arroz doce de beber) OU <b>Sólido</b> (fruta ou biscoito ou beiju).</li></ul> <b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C. | 1- Essa composição de lanche terá <b>2 incidências semanais</b> .                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Observação:</b> as preparações para crianças até três anos de idade deverão ser feitas sem adição de açúcar e sem ultraprocessados, assim como os alimentos não poderão conter em sua composição açúcar adicionado, conforme as recomendações da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| QUILOMBOLA (Pré-Escola/ Ensino Fundamental/EJA) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REFEIÇÃO                                        | COMPOSIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | OBSERVAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Lanche 1</b><br>(5 incidências semanais)     | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou biscoito ou beiju ou fruta);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou leite com chocolate) OU <b>Sólido</b> (fruta).</li></ul> <b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C.                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Lanche 2</b><br>(5 incidências semanais)     | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Feijão</b> (leguminosa) ou <b>acompanhamento</b> (farofa ou purê);</li><li>• <b>Arroz</b> ou <b>macarrão</b> (cereal);</li><li>• <b>Salada crua</b> ou <b>cozida</b> (verdura e/ou legume);</li><li>• <b>Carne</b> ou <b>peixe</b> ou <b>frango</b> ou <b>figado</b> ou <b>outra preparação proteica</b> (proteína animal);</li><li>• <b>Sobremesa:</b> Fruta (de corte ou unitária) ou Suco de fruta.</li></ul> <b>Obs.:</b> outras preparações proteicas estão especificadas no Apêndice C. | 1- Essa composição de lanche terá <b>3 incidências semanais</b> .<br><br>2- No entanto, a critério da CONTRATANTE, essa composição de lanche poderá ser substituída 1x/semana pela seguinte composição: <b>Semissólido</b> (sopa ou risoto ou caldo ou creme) + <b>Sólido</b> (Pão ou fruta). |
|                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou bolo ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou cuscuz de milho com acompanhamento ou cuscuz de tapioca ou lelê ou biscoito ou beiju ou fruta ou salada de frutas com acompanhamento ou empanada salgada ou torta salgada</li></ul>                                                                                                                                                                                                                               | 1- Essa composição de lanche terá <b>2 incidências semanais</b> .                                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>ou arroz doce de corte)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou mungunzá ou chocolate quente ou leite com chocolate ou arroz doce de beber) OU <b>Sólido</b> (fruta ou biscoito ou beiju).</li><li>• <b>Acompanhamento: sólido</b> (pão com recheio ou bolo ou fruta ou beiju).</li></ul> <p><b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C.</p> |  |
| <b>Observação:</b> as preparações para crianças até três anos de idade deverão ser feitas sem adição de açúcar e sem ultraprocessados, assim como os alimentos não poderão conter em sua composição açúcar adicionado, conforme as recomendações da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

| QUILOMBOLA INTEGRAL (Ensino Fundamental)             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REFEIÇÃO                                             | COMPOSIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Desjejum</b><br>(5 incidências semanais)          | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou biscoito ou beiju ou fruta);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou leite com chocolate) OU <b>Sólido</b> (fruta).</li></ul> <p><b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Lanche matutino</b><br>(5 incidências semanais)   | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou cuscuz de milho com acompanhamento ou cuscuz de tapioca ou lelê ou biscoito ou beiju ou fruta ou salada de frutas com acompanhamento ou arroz doce de corte);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou mungunzá ou chocolate quente ou leite com chocolate ou arroz doce de beber) OU <b>Sólido</b> (fruta ou biscoito ou beiju).</li></ul> <p><b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C.</p>                                                                                                                        |
| <b>Almoço</b><br>(5 incidências semanais)            | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Feijão</b> (leguminosa) ou <b>acompanhamento</b> (farofa ou purê);</li><li>• <b>Arroz</b> ou <b>macarrão</b> (cereal);</li><li>• <b>Salada crua</b> ou <b>cozida</b> (verdura e/ou legume);</li><li>• <b>Carne</b> ou <b>peixe</b> ou <b>frango</b> ou <b>fígado</b> ou <b>outra preparação proteica</b> (proteína animal);</li><li>• <b>Sobremesa:</b> Fruta (de corte ou unitária) ou Suco de fruta.</li></ul> <p><b>Obs.:</b> outras preparações proteicas estão especificadas no Apêndice C.</p>                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Lanche vespertino</b><br>(5 incidências semanais) | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sólido</b> (pão com recheio ou bolo ou raiz/tubérculo com acompanhamento ou cuscuz de milho com acompanhamento ou cuscuz de tapioca ou lelê ou biscoito ou beiju ou fruta ou salada de frutas com acompanhamento ou empanada salgada ou torta salgada ou arroz doce de corte) OU <b>Semissólido</b> (sopa ou risoto ou caldo ou creme ou mingau);</li><li>• <b>Líquido/pastoso</b> (suco de fruta ou café com leite ou mingau ou vitamina de fruta ou leite ou suco de fruta com leite ou iogurte ou mungunzá ou chocolate quente ou leite com chocolate ou arroz doce de beber) OU <b>Sólido</b> (pão ou fruta ou biscoito ou beiju).</li></ul> <p><b>Obs.:</b> os acompanhamentos/recheios estão especificados no Apêndice C.</p> |

| LANCHE PRÁTICO PARA ATIVIDADES PEDAGÓGICAS EXTRACLASSE (Creche/Pré-Escola/Ensino Fundamental/EJA/Educação Especial)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REFEIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | COMPOSIÇÃO E QUANTIDADE DE ITENS                                                                                                                                                           |
| <b>Lanche extraclasse</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 suco ou iogurte;</li><li>• 1 pão com queijo ou biscoito ou beiju de coco;</li><li>• 1 fruta.</li></ul> <p>Quantidade total de itens: 3 itens</p> |
| <b>Observação:</b> esses lanches deverão ser embalados individualmente. Além disso, os gêneros para crianças até três anos de idade deverão ser sem adição de açúcar e sem ultraprocessados, conforme as recomendações da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação. Ressalta-se, ainda, que os gêneros para os escolares com necessidades alimentares específicas deverão atender sua condição de saúde. |                                                                                                                                                                                            |



## ANEXO C

## TABELA DE PER CAPITAS POR PREPARAÇÃO E POR MODALIDADE DE ENSINO

**Observação:** todos os per capitas a seguir são de alimentos *in natura* (peso bruto). Vale ressaltar que o per capita final desses alimentos após o pré-preparo pode sofrer alterações. Por isso, consta abaixo a porção da preparação pronta considerando as possíveis alterações.

## ❖ PREPARAÇÕES DOCES

| PREPARAÇÕES LÁCTEAS                |                                                                  |                          |                               |                      |             |       |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|-------|
| Preparação                         | Porção da preparação pronta                                      | Gêneros alimentícios     | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA   |
| Café com leite                     | 200 ml (Pré-escola)<br>230 ml (Fundamental e EJA)                | Leite em pó integral     | -                             | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5g                   | 10g         | 10g   |
|                                    |                                                                  | Café em pó               | -                             | 5g                   | 10g         | 10g   |
| Leite                              | 200 ml (creche e pré-escola)<br>230 ml (Fundamental e EJA)       | Leite em pó integral     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5g                   | 10g         | 10g   |
| Leite com chocolate ou cacau em pó | 200 ml (Pré-escola)<br>230 ml (Fundamental e EJA)                | Leite em pó integral     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Cacau em pó 100%         | 3g                            | -                    | -           | -     |
|                                    |                                                                  | Achocolatado em pó       | -                             | 10g                  | 15g         | 15g   |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5g                   | 8g          | 8g    |
| Iogurte                            | 200ml (pré-escola >3 anos)<br>250ml (Fundamental)<br>250ml (EJA) | Iogurte sabores diversos | -                             | 200ml                | 250ml       | 250ml |
| Chocolate quente                   | 230ml (creche e pré-escola)<br>250ml (Fundamental e EJA)         | Leite integral em pó     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Achocolatado em pó       | -                             | 10g                  | 15g         | 15g   |
|                                    |                                                                  | Cacau em pó 100%         | 3g                            | -                    | -           | -     |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5g                   | 8g          | 8g    |
|                                    |                                                                  | Amido de milho           | 8g                            | 8g                   | 10g         | 10g   |
| Mungunzá                           | 210ml (creche e pré-escola)<br>220ml (Fundamental e EJA)         | Canela em pau            | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Leite integral em pó     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Milho branco             | 25g                           | 25g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5g                   | 10g         | 10g   |
|                                    |                                                                  | Leite de coco            | -                             | 10ml                 | 15ml        | 15ml  |
| Arroz doce                         | 200ml (creche e pré-escola)<br>250ml (Fundamental e EJA)         | Cravo da Índia           | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Canela em pau            | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Leite integral em pó     | 26 g                          | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Arroz branco             | 30g                           | 30g                  | 40g         | 40g   |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5g                   | 10g         | 10g   |
| Mingau de aveia                    | 200ml (creche e pré-escola)<br>230ml (Fundamental e EJA)         | Leite de coco            | -                             | 10ml                 | 15ml        | 15ml  |
|                                    |                                                                  | Cravo da Índia           | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Canela em pau            | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Leite integral em pó     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Aveia em flocos          | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g   |
| Mingau de milho                    | 200ml (creche e pré-escola)<br>230ml (Fundamental e EJA)         | Açúcar cristal           | -                             | 5g                   | 10g         | 10g   |
|                                    |                                                                  | Leite integral em pó     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Fubá de milho            | 18g                           | 18g                  | 20g         | 20g   |
|                                    |                                                                  | Leite de coco            | -                             | 10ml                 | 15ml        | 15ml  |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5 g                  | 10g         | 10g   |
| Mingau de amido de milho           | 200ml (creche e pré-escola)<br>230ml (Fundamental e EJA)         | Cravo da Índia           | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Canela em pau            | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Leite integral em pó     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Amido de milho           | 18g                           | 18g                  | 20g         | 20g   |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5 g                  | 10g         | 10g   |
| Mingau de tapioca                  | 200ml (creche e pré-escola)<br>230ml (Fundamental e EJA)         | Leite integral em pó     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Tapioca granulada        | 18 g                          | 18g                  | 20 g        | 20 g  |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5 g                  | 10g         | 10g   |
|                                    |                                                                  | Leite de coco            | -                             | 10ml                 | 15ml        | 15ml  |
|                                    |                                                                  | Cravo da Índia           | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
| Lelê de corte                      | 150 g (Creche/Pré-escola)<br>200 g (Fundamental)<br>250 g (EJA)  | Canela em pau            | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Leite integral em pó     | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g   |
|                                    |                                                                  | Milho xerém              | 30g                           | 30g                  | 40g         | 50g   |
|                                    |                                                                  | Açúcar cristal           | -                             | 5 g                  | 10g         | 10g   |
|                                    |                                                                  | Leite de coco            | -                             | 10ml                 | 15ml        | 15ml  |
|                                    |                                                                  | Cravo da Índia           | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Canela em pau            | 0,5g                          | 0,5g                 | 0,5g        | 0,5g  |
|                                    |                                                                  | Sal                      | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g  |



|                     |                                                          |                      |      |      |      |      |
|---------------------|----------------------------------------------------------|----------------------|------|------|------|------|
| Arroz doce de corte | 150 g (Pré-escola)<br>200 g (Fundamental)<br>250 g (EJA) | Leite integral em pó | 26g  | 26g  | 30g  | 30g  |
|                     |                                                          | Arroz branco         | 35g  | 35 g | 45g  | 45g  |
|                     |                                                          | Açúcar cristal       | -    | 5 g  | 10g  | 10g  |
|                     |                                                          | Leite de coco        | -    | 10ml | 15ml | 15ml |
|                     |                                                          | Cravo da índia       | 0,5g | 0,5g | 0,5g | 0,5g |
|                     |                                                          | Canela em pau        | 0,5g | 0,5g | 0,5g | 0,5g |

| BOLOS                    |                                                      |                              |                               |                      |             |      |
|--------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação               | Porção da preparação pronta                          | Gêneros alimentícios         | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Bolo simples             | 80g (Pré-escola)<br>100g (Fundamental)<br>120g (EJA) | Leite integral em pó         | -                             | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                          |                                                      | Açúcar cristal               | -                             | 5g                   | 10g         | 10g  |
|                          |                                                      | Farinha de trigo s/ fermento | -                             | 40g                  | 50g         | 60g  |
|                          |                                                      | Fermento químico em pó       | -                             | 0,5g                 | 0,8g        | 1g   |
|                          |                                                      | Leite de coco                | -                             | 10ml                 | 15ml        | 15ml |
|                          |                                                      | Margarina                    | -                             | 15g                  | 19g         | 22g  |
| Bolo de chocolate        | 80g (Pré-escola)<br>100g (Fundamental)<br>120g (EJA) | Ovo de galinha               | -                             | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                          |                                                      | Leite integral em pó         | -                             | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                          |                                                      | Açúcar cristal               | -                             | 5g                   | 10g         | 10g  |
|                          |                                                      | Farinha de trigo s/ fermento | -                             | 40g                  | 50g         | 60g  |
|                          |                                                      | Fermento químico em pó       | -                             | 0,5g                 | 0,8g        | 1g   |
|                          |                                                      | Leite de coco                | -                             | 10ml                 | 15ml        | 15ml |
| Bolo de banana com aveia | 80g [Creche / Pré-escola (≤3 anos)]<br>100g (EJA)    | Margarina                    | -                             | 15g                  | 19g         | 22g  |
|                          |                                                      | Ovo de galinha               | -                             | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                          |                                                      | Chocolate em pó: 50% cacau   | -                             | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                          |                                                      | Aveia em flocos finos        | 37g                           | -                    | -           | 47g  |
|                          |                                                      | Banana                       | 55g                           | -                    | -           | 69g  |
|                          |                                                      | Ovo                          | 25g                           | -                    | -           | 30g  |
|                          |                                                      | Óleo vegetal                 | 10ml                          | -                    | -           | 12ml |
|                          |                                                      | Uva passa                    | 21g                           | -                    | -           | 27g  |
|                          |                                                      | Fermento em pó químico       | 3g                            | -                    | -           | 4g   |
|                          |                                                      | Manteiga                     | 1g                            | -                    | -           | 1g   |
|                          |                                                      |                              |                               |                      |             |      |
|                          |                                                      |                              |                               |                      |             |      |

| BISCOITOS E BEIJUS                  |                                                |                                     |                         |             |      |
|-------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------|------|
| Preparação                          | Gêneros alimentícios                           | Creche /<br>Pré-escola<br>(≤3 anos) | Pré-escola<br>(>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Biscoito salgado                    | Biscoito <i>cream cracker</i>                  | -                                   | 28 g                    | 42 g        | 49 g |
| Biscoito doce                       | Biscoito rosquinha                             | -                                   | 28 g                    | 42 g        | 49 g |
|                                     | Biscoito Maria                                 | -                                   | 28 g                    | 42 g        | 49 g |
|                                     | Biscoito maisena                               | -                                   | 28 g                    | 42 g        | 49 g |
| Biscoito salgado integral           | Biscoito <i>cream cracker</i> integral         | -                                   | 28 g                    | 42 g        | 49 g |
| Biscoito de polvilho “tipo avoador” | Biscoito de polvilho “tipo avoador” sem açúcar | 25g                                 | -                       | -           | -    |
| Beiju de coco                       | Beiju de coco sem açúcar                       | 40 g                                | -                       | -           | -    |
|                                     | Beiju de coco com açúcar                       | -                                   | 40 g                    | 50 g        | 60 g |

| SUCOS E VITAMINAS           |                                                                     |                         |                               |                      |             |      |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação                  | Porção da preparação pronta                                         | Gêneros alimentícios    | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Suco de frutas (com açúcar) | 200ml (Pré-escola>3 anos)<br>200ml (Fundamental)<br>200 ml (EJA)    | Polpa de fruta          | -                             | 50g                  | 50g         | 50 g |
|                             |                                                                     | Açúcar cristal          | -                             | 5g                   | 10g         | 10g  |
| Suco de frutas (sem açúcar) | 120ml (creche /pré-escola/≤3 anos)                                  | Fruta                   | 50g                           | -                    | -           | -    |
| Suco de frutas com leite    | 120ml (creche e pré-escola)<br>200 ml (Fundamental)<br>200 ml (EJA) | Polpa de fruta          | 50 g                          | 50 g                 | 50g         | 50 g |
|                             |                                                                     | Açúcar cristal          | -                             | 5 g                  | 10g         | 10g  |
|                             |                                                                     | Leite em pó integral    | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g  |
| Vitamina de frutas          | 200ml (creche e pré-escola)<br>250ml (Fundamental)<br>250ml (EJA)   | Fruta ou Polpa de fruta | 60g                           | 60g                  | 65g         | 65g  |
|                             |                                                                     | Açúcar cristal          | -                             | 5 g                  | 10g         | 10g  |
|                             |                                                                     | Leite em pó integral    | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g  |



| FRUTAS     |                                                                |                      |                               |                      |             |      |
|------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação | Porção da preparação pronta                                    | Gêneros alimentícios | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Banana     | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Banana prata         | 150g                          | 150g                 | 190g        | 220g |
| Maçã       | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Maçã                 | 120g                          | 120g                 | 150g        | 170g |
| Tangerina  | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Tangerina            | 140g                          | 140g                 | 160g        | 190g |
| Laranja    | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Laranja              | 160g                          | 160g                 | 190g        | 220g |
| Goiaba     | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Goiaba vermelha      | 130g                          | 130g                 | 150g        | 180g |
| Melancia   | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Melancia             | 200g                          | 200g                 | 230g        | 270g |
| Melão      | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Melão                | 140g                          | 140g                 | 170g        | 190g |
| Mamão      | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Mamão                | 160g                          | 160g                 | 200g        | 220g |
| Abacaxi    | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Abacaxi              | 170g                          | 170g                 | 210g        | 240g |
| Manga      | 100g (creche e pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>140g (EJA) | Manga                | 200g                          | 200g                 | 240g        | 270g |

| FRUTAS (SALADA DE FRUTAS/MIX DE FRUTAS)             |                                                                |                                           |                               |                      |             |      |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação                                          | Porção da preparação pronta                                    | Gêneros alimentícios                      | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Salada de frutas / Mix de frutas com acompanhamento | 170g (creche e pré-escola)<br>200g (Fundamental)<br>200g (EJA) | Frutas diversas (até 4 tipos)             | 200g                          | 200g                 | 250g        | 250g |
|                                                     |                                                                | Leite em pó ou Aveia em flocos ou Granola | 10g                           | 10g                  | 15g         | 15g  |

## ❖ PREPARAÇÕES SALGADAS

| ARROZ                     |                                                              |                                                                                |                               |                      |             |      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação                | Porção da preparação pronta                                  | Gêneros alimentícios                                                           | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Arroz cozido              | 90g (Creche/Pré-escola)<br>120g (Fundamental)<br>150g (EJA)  | Arroz parboilizado                                                             | 30 g                          | 30 g                 | 40g         | 50g  |
|                           |                                                              | Alho                                                                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                           |                                                              | Cebola                                                                         | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                           |                                                              | Óleo de soja                                                                   | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                           |                                                              | Sal                                                                            | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Arroz com verduras        | 100g (Creche/Pré-escola)<br>135g (Fundamental)<br>165g (EJA) | Arroz parboilizado                                                             | 30 g                          | 30 g                 | 40g         | 50 g |
|                           |                                                              | Alho                                                                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                           |                                                              | Cebola                                                                         | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                           |                                                              | Óleo de soja                                                                   | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                           |                                                              | Sal                                                                            | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
|                           |                                                              | Cenoura ou couve ou brócolis ou ervilha ou milho verde ou repolho ou beterraba | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
| Risoto de frango ou carne | 170g (Creche/Pré-escola)<br>210g (Fundamental)<br>260g (EJA) | Arroz parboilizado                                                             | 30 g                          | 30 g                 | 40g         | 50 g |
|                           |                                                              | Peito de frango desfiado ou carne desfiada (patinho ou coxão mole)             | 100g                          | 100g                 | 120g        | 150g |
|                           |                                                              | Creme de leite                                                                 | -                             | 7g                   | 15g         | 15g  |
|                           |                                                              | Manteiga                                                                       | 8g                            | 4g                   | 8g          | 8g   |
|                           |                                                              | Alho                                                                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |



|                              |                                                              |                          |      |      |      |      |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------|------|------|------|------|
|                              |                                                              | Cebola                   | 5g   | 5g   | 10g  | 12g  |
|                              |                                                              | Tempero verde            | 2g   | 2g   | 3g   | 4g   |
|                              |                                                              | Pimentão                 | 5g   | 5g   | 10g  | 12g  |
|                              |                                                              | Tomate                   | 15g  | 15g  | 20g  | 25g  |
|                              |                                                              | Extrato de tomate        | 15g  | 15g  | 20g  | 20g  |
|                              |                                                              | Sal                      | 0,3g | 0,3g | 0,4g | 0,4g |
| Risoto de frango com cenoura | 180g (Creche/Pré-escola)<br>220g (Fundamental)<br>270g (EJA) | Arroz parboilizado       | 30g  | 30g  | 40g  | 50g  |
|                              |                                                              | Peito de frango desfiado | 100g | 100g | 120g | 150g |
|                              |                                                              | Cenoura                  | 15g  | 15g  | 20g  | 20g  |
|                              |                                                              | Manteiga                 | 8g   | 8g   | 13g  | 13g  |
|                              |                                                              | Alho                     | 2g   | 2g   | 3g   | 4g   |
|                              |                                                              | Cebola                   | 5g   | 5g   | 10g  | 12g  |
|                              |                                                              | Tempero verde            | 2g   | 2g   | 3g   | 4g   |
|                              |                                                              | Pimentão                 | 5g   | 5g   | 10g  | 12g  |
|                              |                                                              | Tomate                   | 15g  | 15g  | 20g  | 25g  |
|                              |                                                              | Extrato de tomate        | 15g  | 15g  | 20g  | 20g  |
|                              |                                                              | Sal                      | 0,3g | 0,3g | 0,4g | 0,4g |

| PURÊS E FAROFAS (ACOMPANHAMENTOS) |                                                              |                      |                               |                      |             |      |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação                        | Porção da preparação pronta                                  | Gêneros alimentícios | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Purê de raízes/tubérculos         | 110g (Creche/Pré-escola)<br>130g (Fundamental)<br>150g (EJA) | Raiz ou tubérculo    | 100g                          | 100g                 | 120g        | 140g |
|                                   |                                                              | Leite integral em pó | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g  |
|                                   |                                                              | Manteiga             | 8g                            | 8g                   | 13g         | 13g  |
|                                   |                                                              | Sal                  | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Purê de abóbora                   | 110g (Creche/Pré-escola)<br>130g (Fundamental)<br>150g (EJA) | Abóbora              | 150g                          | 150g                 | 180g        | 140g |
|                                   |                                                              | Leite integral em pó | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g  |
|                                   |                                                              | Manteiga             | 8g                            | 8g                   | 13g         | 13g  |
|                                   |                                                              | Sal                  | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Purê misto (abóbora e batata)     | 110g (Creche/Pré-escola)<br>130g (Fundamental)<br>150g (EJA) | Batata inglesa       | 70g                           | 70g                  | 90g         | 70g  |
|                                   |                                                              | Abóbora              | 70g                           | 70g                  | 90g         | 80g  |
|                                   |                                                              | Leite integral em pó | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g  |
|                                   |                                                              | Manteiga             | 8g                            | 8g                   | 13g         | 13g  |
|                                   |                                                              | Sal                  | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Farofa de cenoura                 | 20g (Creche/Pré-escola)<br>35g (Fundamental)<br>40g (EJA)    | Cenoura              | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                   |                                                              | Alho                 | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                   |                                                              | Cebola               | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                   |                                                              | Óleo de soja         | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                   |                                                              | Sal                  | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
|                                   |                                                              | Farinha de mandioca  | 8g                            | 8g                   | 12g         | 16g  |
| Farofa de couve                   | 20g (Creche/Pré-escola)<br>35g (Fundamental)<br>40g (EJA)    | Couve manteiga       | 10g                           | 10g                  | 20g         | 20g  |
|                                   |                                                              | Alho                 | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                   |                                                              | Cebola               | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                   |                                                              | Óleo de soja         | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                   |                                                              | Sal                  | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
|                                   |                                                              | Farinha de mandioca  | 8g                            | 8g                   | 12g         | 12g  |

| MACARRÃO                |                                                              |                                |                               |                      |             |      |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação              | Porção da preparação pronta                                  | Gêneros alimentícios           | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Macarrão ao molho       | 100g (Creche/Pré-escola)<br>125g (Fundamental)<br>135g (EJA) | Macarrão espaguete ou parafuso | 40 g                          | 40 g                 | 50g         | 55 g |
|                         |                                                              | Alho                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                         |                                                              | Cebola                         | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                         |                                                              | Tempero verde                  | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                         |                                                              | Pimentão                       | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                         |                                                              | Tomate                         | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                         |                                                              | Óleo de soja                   | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                         |                                                              | Extrato de tomate              | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
| Macarrão ao alho e óleo | 100g (Creche/Pré-escola)<br>125g (Fundamental)<br>135g (EJA) | Sal                            | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
|                         |                                                              | Macarrão espaguete ou parafuso | 40 g                          | 40 g                 | 50g         | 55 g |
|                         |                                                              | Alho                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                         |                                                              | Óleo de soja                   | 2ml                           | 2ml                  | 3ml         | 3ml  |



| FEIJÃO                                    |                                                              |                                                |                               |                      |             |      |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação                                | Porção da preparação pronta                                  | Gêneros alimentícios                           | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Feijão cozido                             | 80g (Creche/Pré-escola)<br>100g (Fundamental)<br>120g (EJA)  | Feijão carioca ou preto ou fradinho ou branco  | 40 g                          | 40g                  | 50g         | 60 g |
|                                           |                                                              | Alho                                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Cebola                                         | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tempero verde                                  | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Pimentão                                       | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tomate                                         | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                                           |                                                              | Óleo de soja                                   | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                           |                                                              | Extrato de tomate                              | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                           |                                                              | Sal                                            | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Feijão com verduras (até 2 verduras)      | 90g (Creche/Pré-escola)<br>115g (Fundamental)<br>140g (EJA)  | Feijão carioca ou preto ou fradinho ou branco  | 40 g                          | 40g                  | 50g         | 60 g |
|                                           |                                                              | Couve manteiga ou abóbora ou repolho ou quiabo | 15 g                          | 15 g                 | 20g         | 25 g |
|                                           |                                                              | Alho                                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Cebola                                         | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tempero verde                                  | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Pimentão                                       | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tomate                                         | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                                           |                                                              | Óleo de soja                                   | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                           |                                                              | Extrato de tomate                              | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                           |                                                              | Sal                                            | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Feijoada                                  | 200g (Fundamental)                                           | Feijão carioca ou preto                        | 40 g                          | 40g                  | 50g         | 60 g |
|                                           |                                                              | Charque                                        | -                             | -                    | 30 g        | -    |
|                                           |                                                              | Linguiça calabresa                             | -                             | -                    | 30 g        | -    |
|                                           |                                                              | Coxão duro                                     | -                             | -                    | 60 g        | -    |
|                                           |                                                              | Alho                                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Cebola                                         | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tempero verde                                  | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Pimentão                                       | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tomate                                         | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                                           |                                                              | Óleo de soja                                   | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                           |                                                              | Extrato de tomate                              | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                           |                                                              | Sal                                            | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Feijão com carne                          | 110g (Creche/Pré-escola)<br>140g (Fundamental)<br>160g (EJA) | Feijão carioca ou preto ou fradinho ou branco  | 40 g                          | 40g                  | 50g         | 60 g |
|                                           |                                                              | Coxão duro                                     | 50g                           | 50g                  | 60g         | 60 g |
|                                           |                                                              | Alho                                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Cebola                                         | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tempero verde                                  | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Pimentão                                       | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tomate                                         | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                                           |                                                              | Óleo de soja                                   | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                           |                                                              | Extrato de tomate                              | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                           |                                                              | Sal                                            | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Feijão tropeiro                           | 200g (Fundamental)                                           | Feijão carioca ou fradinho                     | -                             | -                    | 50g         | -    |
|                                           |                                                              | Charque                                        | -                             | -                    | 30 g        | -    |
|                                           |                                                              | Linguiça calabresa                             | -                             | -                    | 30 g        | -    |
|                                           |                                                              | Coxão duro                                     | -                             | -                    | 60 g        | -    |
|                                           |                                                              | Farinha de mandioca                            | -                             | -                    | 20 g        | -    |
|                                           |                                                              | Alho                                           | -                             | -                    | 3g          | -    |
|                                           |                                                              | Cebola                                         | -                             | -                    | 10g         | -    |
|                                           |                                                              | Tempero verde                                  | -                             | -                    | 3g          | -    |
|                                           |                                                              | Pimentão                                       | -                             | -                    | 10g         | -    |
|                                           |                                                              | Tomate                                         | -                             | -                    | 20g         | -    |
|                                           |                                                              | Óleo de soja                                   | -                             | -                    | 2ml         | -    |
|                                           |                                                              | Extrato de tomate                              | -                             | -                    | 20g         | -    |
|                                           |                                                              | Sal                                            | -                             | -                    | 0,4g        | -    |
| Feijão tropeiro (sem charque e calabresa) | 110g (Creche/Pré-escola)<br>140g (Fundamental)<br>160g (EJA) | Feijão carioca ou fradinho                     | 40 g                          | 40g                  | 50g         | 60 g |
|                                           |                                                              | Coxão duro                                     | 50g                           | 50g                  | 60g         | 60 g |
|                                           |                                                              | Farinha de mandioca                            | 16g                           | 16g                  | 20 g        | 20g  |
|                                           |                                                              | Alho                                           | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Cebola                                         | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tempero verde                                  | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                           |                                                              | Pimentão                                       | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                           |                                                              | Tomate                                         | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |



|                     |                                                              |                   |      |      |      |      |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|------|------|------|------|
|                     |                                                              | Óleo de soja      | 1ml  | 1ml  | 2ml  | 2ml  |
|                     |                                                              | Extrato de tomate | 15g  | 15g  | 20g  | 20g  |
|                     |                                                              | Sal               | 0,3g | 0,3g | 0,4g | 0,4g |
| Dobradinha saudável | 120g (Creche/Pré-escola)<br>150g (Fundamental)<br>170g (EJA) | Feijão branco     | 40 g | 40g  | 50g  | 60 g |
|                     |                                                              | Peito de frango   | 50g  | 50g  | 60g  | 60 g |
|                     |                                                              | Cenoura           | 15 g | 15 g | 20g  | 25 g |
|                     |                                                              | Alho              | 2g   | 2g   | 3g   | 4g   |
|                     |                                                              | Cebola            | 5g   | 5g   | 10g  | 12g  |
|                     |                                                              | Tempero verde     | 2g   | 2g   | 3g   | 4g   |
|                     |                                                              | Pimentão          | 5g   | 5g   | 10g  | 12g  |
|                     |                                                              | Tomate            | 15g  | 15g  | 20g  | 25g  |
|                     |                                                              | Óleo de soja      | 1ml  | 1ml  | 2ml  | 2ml  |
|                     |                                                              | Sal               | 0,3g | 0,3g | 0,4g | 0,4g |

| SOPAS E CALDOS                                 |                                                                   |                                          |                               |                      |             |      |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação                                     | Porção da preparação pronta                                       | Gêneros alimentícios                     | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Sopa de legumes com frango ou carne            | 250ml (creche e pré-escola)<br>280ml (Fundamental)<br>300ml (EJA) | Massa de sopa (ave maria ou padre nosso) | 25g                           | 25g                  | 30g         | 40g  |
|                                                |                                                                   | Peito de frango ou coxão mole            | 50g                           | 50g                  | 60g         | 60 g |
|                                                |                                                                   | Legumes diversos (até 4 tipos)           | 50 g                          | 50g                  | 60g         | 60g  |
|                                                |                                                                   | Alho                                     | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                                |                                                                   | Cebola                                   | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                                |                                                                   | Tempero verde                            | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                                |                                                                   | Pimentão                                 | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                                |                                                                   | Tomate                                   | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                                                |                                                                   | Óleo de soja                             | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                                |                                                                   | Extrato de tomate                        | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                                |                                                                   | Sal                                      | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Sopa de feijão com legumes com frango ou carne | 250ml (creche e pré-escola)<br>280ml (Fundamental)<br>300ml (EJA) | Massa de sopa (ave maria ou padre nosso) | 25g                           | 25g                  | 30g         | 40g  |
|                                                |                                                                   | Legumes diversos (até 4 tipos)           | 50 g                          | 50g                  | 60g         | 60g  |
|                                                |                                                                   | Feijão carioca                           | 20 g                          | 20g                  | 25g         | 30 g |
|                                                |                                                                   | Peito de frango ou coxão mole            | 50g                           | 50g                  | 60g         | 60 g |
|                                                |                                                                   | Alho                                     | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                                |                                                                   | Cebola                                   | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                                |                                                                   | Tempero verde                            | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                                |                                                                   | Pimentão                                 | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                                |                                                                   | Tomate                                   | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                                                |                                                                   | Óleo de soja                             | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                                |                                                                   | Extrato de tomate                        | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                                |                                                                   | Sal                                      | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Caldo de aipim com carne ou frango             | 250ml (creche e pré-escola)<br>280ml (Fundamental)<br>300ml (EJA) | Aipim                                    | 80g                           | 80g                  | 100g        | 120g |
|                                                |                                                                   | Peito de frango ou coxão mole            | 50g                           | 50g                  | 60g         | 60 g |
|                                                |                                                                   | Couve manteiga                           | 15 g                          | 15 g                 | 20g         | 25 g |
|                                                |                                                                   | Alho                                     | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                                |                                                                   | Cebola                                   | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                                |                                                                   | Tempero verde                            | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                                |                                                                   | Pimentão                                 | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                                |                                                                   | Tomate                                   | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                                                |                                                                   | Óleo de soja                             | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                                |                                                                   | Extrato de tomate                        | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                                |                                                                   | Sal                                      | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |
| Caldo de abóbora com carne ou frango           | 250ml (creche e pré-escola)<br>280ml (Fundamental)<br>300ml (EJA) | Abóbora                                  | 80g                           | 80g                  | 100g        | 120g |
|                                                |                                                                   | Peito de frango ou coxão mole            | 50g                           | 50g                  | 60g         | 60 g |
|                                                |                                                                   | Couve manteiga                           | 15 g                          | 15 g                 | 20g         | 25 g |
|                                                |                                                                   | Alho                                     | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                                |                                                                   | Cebola                                   | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                                |                                                                   | Tempero verde                            | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                                                |                                                                   | Pimentão                                 | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                                                |                                                                   | Tomate                                   | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                                                |                                                                   | Óleo de soja                             | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                                                |                                                                   | Extrato de tomate                        | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |
|                                                |                                                                   | Sal                                      | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g |

| EMPANADA   |                             |                      |                               |                      |             |     |
|------------|-----------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|-----|
| Preparação | Porção da preparação pronta | Gêneros alimentícios | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA |



|                             |                                                               |                               |      |      |      |      |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|------|------|------|------|
| Empanada de frango ou carne | 80g (Creche/Pré-escola)<br>100 g (Fundamental)<br>120 g (EJA) | Leite integral em pó          | 26g  | 26g  | 30g  | 30g  |
|                             |                                                               | Peito de frango ou coxão mole | 50g  | 50g  | 60g  | 60 g |
|                             |                                                               | Farinha de trigo s/ fermento  | 25g  | 25g  | 32g  | 32g  |
|                             |                                                               | Fermento químico em pó        | 0,1g | 0,1g | 0,2g | 0,2g |
|                             |                                                               | Tempero verde                 | 2g   | 2g   | 3g   | 4g   |
|                             |                                                               | Óleo de soja                  | 1ml  | 1ml  | 2ml  | 2ml  |
|                             |                                                               | Ovo de galinha                | 4g   | 4g   | 5g   | 5g   |
|                             |                                                               | Alho                          | 2g   | 2g   | 3g   | 4g   |
|                             |                                                               | Cebola                        | 5g   | 5g   | 10g  | 12g  |
|                             |                                                               | Pimentão                      | 5g   | 5g   | 10g  | 12g  |
|                             |                                                               | Extrato de tomate             | 15g  | 15g  | 20g  | 20g  |
|                             |                                                               | Milho verde em conserva       | 6g   | 6g   | 10g  | 10g  |
|                             |                                                               | Ervilha em conserva           | 6g   | 6g   | 10g  | 10g  |
|                             |                                                               | Sal                           | 0,3g | 0,3g | 0,4g | 0,4g |

| OVO                           |                                                                                     |                                                                    |                               |                      |             |        |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|--------|
| Preparação                    | Porção da preparação pronta                                                         | Gêneros alimentícios                                               | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA    |
| Ovo cozido                    | 45g (creche e pré-escola)<br>45g (Pré-escola)<br>45g (Fundamental)<br>45g (EJA)     | Ovo de galinha                                                     | 1 unidade                     | 1 unidade            | 1 unidade   | 1 unid |
|                               |                                                                                     | Sal                                                                | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 04g    |
| Ovos mexidos                  | 45g (creche e pré-escola)<br>45g (Pré-escola)<br>45g (Fundamental)<br>45g (EJA)     | Ovo de galinha                                                     | 1 unidade                     | 1 unidade            | 1 unidade   | 1 unid |
|                               |                                                                                     | Óleo de soja                                                       | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml    |
|                               |                                                                                     | Sal                                                                | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g   |
|                               |                                                                                     |                                                                    |                               |                      |             |        |
| Frigideira de frango ou carne | 100g (creche e pré-escola)<br>100g (Pré-escola)<br>110g (Fundamental)<br>120g (EJA) | Peito de frango desfiado ou carne desfiada (patinho ou coxão mole) | 50g                           | 50g                  | 60g         | 70g    |
|                               |                                                                                     | Ovo de galinha                                                     | 25g                           | 25g                  | 25g         | 25g    |
|                               |                                                                                     | Farinha de trigo s/ fermento                                       | 20 g                          | 20g                  | 25g         | 30g    |
|                               |                                                                                     | Alho                                                               | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g     |
|                               |                                                                                     | Cebola                                                             | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g    |
|                               |                                                                                     | Tempero verde                                                      | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g     |
|                               |                                                                                     | Pimentão                                                           | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g    |
|                               |                                                                                     | Tomate                                                             | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g    |
|                               |                                                                                     | Óleo de soja                                                       | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml    |
|                               |                                                                                     | Extrato de tomate                                                  | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g    |
|                               |                                                                                     | Sal                                                                | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g   |
|                               |                                                                                     |                                                                    |                               |                      |             |        |
| Panqueca de frango ou carne   | 120g (creche e pré-escola)<br>120g (Pré-escola)<br>150g (Fundamental)<br>160g (EJA) | Peito de frango desfiado ou carne desfiada (patinho ou coxão mole) | 50g                           | 50g                  | 60g         | 70g    |
|                               |                                                                                     | Farinha de trigo s/ fermento                                       | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g    |
|                               |                                                                                     | Ovo de galinha                                                     | 25g                           | 25g                  | 25g         | 25g    |
|                               |                                                                                     | Leite integral em pó                                               | 12 g                          | 12g                  | 15g         | 15 g   |
|                               |                                                                                     | Alho                                                               | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g     |
|                               |                                                                                     | Cebola                                                             | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g    |
|                               |                                                                                     | Tempero verde                                                      | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g     |
|                               |                                                                                     | Pimentão                                                           | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g    |
|                               |                                                                                     | Tomate                                                             | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g    |
|                               |                                                                                     | Óleo de soja                                                       | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml    |
|                               |                                                                                     | Extrato de tomate                                                  | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g    |
|                               |                                                                                     | Sal                                                                | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g   |
|                               |                                                                                     |                                                                    |                               |                      |             |        |
| Omelete de frango ou carne    | 100g (creche e pré-escola)<br>100g (Pré-escola)<br>110g (Fundamental)<br>120g (EJA) | Peito de frango desfiado ou carne desfiada (patinho ou coxão mole) | 50g                           | 50g                  | 60g         | 70g    |
|                               |                                                                                     | Farinha de trigo s/ fermento                                       | 2 g                           | 2 g                  | 2g          | 2 g    |
|                               |                                                                                     | Ovo de galinha                                                     | 1 unidade                     | 1 unidade            | 1 unidade   | 1 unid |
|                               |                                                                                     | Alho                                                               | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g     |
|                               |                                                                                     | Cebola                                                             | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g    |
|                               |                                                                                     | Tempero verde                                                      | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g     |
|                               |                                                                                     | Pimentão                                                           | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g    |
|                               |                                                                                     | Tomate                                                             | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g    |
|                               |                                                                                     | Óleo de soja                                                       | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml    |
|                               |                                                                                     | Extrato de tomate                                                  | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g    |
|                               |                                                                                     | Sal                                                                | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g   |
|                               |                                                                                     |                                                                    |                               |                      |             |        |

| CARNE, FRANGO E FÍGADO |                                                 |                       |                               |                      |             |       |
|------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|-------|
| Preparação             | Porção da preparação pronta                     | Gêneros alimentícios  | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA   |
| Carne cozida ou assada | 75g (creche e pré-escola)<br>90 g (Fundamental) | Coxão mole ou Patinho | 100 g                         | 100g                 | 120g        | 150 g |
|                        |                                                 | Alho                  | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g    |



|                                            |                                                               |                                          |       |       |      |       |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------|-------|------|-------|
|                                            | 110g (EJA)                                                    | Cebola                                   | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Tempero verde                            | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Pimentão                                 | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Tomate                                   | 15g   | 15g   | 20g  | 25g   |
|                                            |                                                               | Óleo de soja                             | 1ml   | 1ml   | 2ml  | 2ml   |
|                                            |                                                               | Extrato de tomate                        | 15g   | 15g   | 20g  | 20g   |
|                                            |                                                               | Sal                                      | 0,3g  | 0,3g  | 0,4g | 0,4g  |
| <b>Frango cozido ou assado (sobrecoca)</b> | 90g (Creche/Pré-escola)<br>110 g (Fundamental)<br>120 g (EJA) | Sobrecoca                                | 120 g | 120g  | 140g | 160g  |
|                                            |                                                               | Alho                                     | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Cebola                                   | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Tempero verde                            | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Pimentão                                 | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Tomate                                   | 15g   | 15g   | 20g  | 25g   |
|                                            |                                                               | Óleo de soja                             | 1ml   | 1ml   | 2ml  | 2ml   |
| <b>Frango cozido ou assado (coxa)</b>      | 75g (Creche/Pré-escola)<br>90g (Fundamental)<br>110g (EJA)    | Extrato de tomate                        | 15g   | 15g   | 20g  | 20g   |
|                                            |                                                               | Sal                                      | 0,3g  | 0,3g  | 0,4g | 0,4g  |
|                                            |                                                               | Coxa                                     | 100 g | 100 g | 120g | 150 g |
|                                            |                                                               | Alho                                     | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Cebola                                   | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Tempero verde                            | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Pimentão                                 | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
| <b>Frango sem osso cozido ou assado</b>    | 75g (Creche/Pré-escola)<br>90 g (Fundamental)<br>110 g (EJA)  | Tomate                                   | 15g   | 15g   | 20g  | 25g   |
|                                            |                                                               | Óleo de soja                             | 1ml   | 1ml   | 2ml  | 2ml   |
|                                            |                                                               | Extrato de tomate                        | 15g   | 15g   | 20g  | 20g   |
|                                            |                                                               | Sal                                      | 0,3g  | 0,3g  | 0,4g | 0,4g  |
|                                            |                                                               | Filé de Peito de frango                  | 100 g | 100g  | 120g | 150 g |
|                                            |                                                               | Alho                                     | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Cebola                                   | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
| <b>Fígado cozido</b>                       | 75g (Creche/Pré-escola)<br>90g (Fundamental)<br>110g (EJA)    | Tempero verde                            | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Pimentão                                 | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Tomate                                   | 15g   | 15g   | 20g  | 25g   |
|                                            |                                                               | Óleo de soja                             | 1ml   | 1ml   | 1ml  | 1ml   |
|                                            |                                                               | Extrato de tomate                        | 15g   | 15g   | 20g  | 20g   |
|                                            |                                                               | Sal                                      | 0,3g  | 0,3g  | 0,4g | 0,4g  |
|                                            |                                                               | Fígado bovino                            | 100 g | 100g  | 120g | 150 g |
| <b>Fígado acebolado</b>                    | 75g (Creche/Pré-escola)<br>90g (Fundamental)<br>110g (EJA)    | Alho                                     | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Cebola                                   | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Cominho                                  | 0,2g  | 0,2g  | 0,3g | 0,3g  |
|                                            |                                                               | Tempero verde (hortelã)                  | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Óleo de soja                             | 2ml   | 2ml   | 2ml  | 2ml   |
|                                            |                                                               | Sal                                      | 0,3g  | 0,3g  | 0,4g | 0,4g  |
|                                            |                                                               | Coxão mole ou patinho ou peito de frango | 50g   | 50g   | 60g  | 70g   |
| <b>Carne e frango p/ recheio</b>           | 40g (Creche/Pré-escola)<br>50g (Fundamental)<br>60g (EJA)     | Alho                                     | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Cebola                                   | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Tempero verde                            | 2g    | 2g    | 3g   | 4g    |
|                                            |                                                               | Pimentão                                 | 5g    | 5g    | 10g  | 12g   |
|                                            |                                                               | Tomate                                   | 15g   | 15g   | 20g  | 25g   |
|                                            |                                                               | Óleo de soja                             | 1ml   | 1ml   | 2ml  | 2ml   |
|                                            |                                                               | Extrato de tomate                        | 15g   | 15g   | 20g  | 20g   |
|                                            |                                                               | Sal                                      | 0,3g  | 0,3g  | 0,4g | 0,4g  |

| PEIXE                         |                                                                   |                            |                               |                      |             |      |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação                    | Porção da preparação pronta                                       | Gêneros alimentícios       | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| <b>Peixe cozido ou assado</b> | 75g (Creche/)<br>75g (Pré-escola) 90g (Fundamental)<br>100g (EJA) | Filé de merluza ou pescada | 125 g                         | 125g                 | 150g        | 170g |
|                               |                                                                   | Alho                       | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                               |                                                                   | Cebola                     | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                               |                                                                   | Tempero verde              | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g   |
|                               |                                                                   | Pimentão                   | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g  |
|                               |                                                                   | Tomate                     | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g  |
|                               |                                                                   | Óleo de soja               | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |
|                               |                                                                   | Extrato de tomate          | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g  |



|                  |                                                                      |                                     |       |      |      |      |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|------|------|------|
|                  |                                                                      | Sal                                 | 0,3g  | 0,3g | 0,4g | 0,4g |
|                  |                                                                      | Filé de merluza ou pescada          | 125 g | 125g | 150g | 170g |
|                  |                                                                      | Açafrão                             | 1g    | -    | -    | -    |
|                  |                                                                      | Azeite de dendê                     | -     | 2ml  | 3ml  | 3ml  |
|                  |                                                                      | Leite de coco                       | 10ml  | 10ml | 15ml | 20ml |
| Moqueca de peixe | 75g (Creche/)<br>75g (Pré-escola) 90g<br>(Fundamental)<br>100g (EJA) | Alho                                | 2g    | 2g   | 3g   | 4g   |
|                  |                                                                      | Cebola                              | 5g    | 5g   | 10g  | 12g  |
|                  |                                                                      | Tempero verde (coentro e cebolinha) | 2g    | 2g   | 3g   | 4g   |
|                  |                                                                      | Pimentão                            | 5g    | 5g   | 10g  | 12g  |
|                  |                                                                      | Tomate                              | 15g   | 15g  | 20g  | 25g  |
|                  |                                                                      | Sal                                 | 0,3g  | 0,3g | 0,4g | 0,4g |
|                  |                                                                      |                                     |       |      |      |      |

| VERDURAS E LEGUMES                                |                                                              |                                           |                               |                      |             |       |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|-------|
| Preparação                                        | Porção da preparação pronta                                  | Gêneros alimentícios                      | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA   |
| Quiabada                                          | 150g (Fundamental)                                           | Quiabo                                    | -                             | -                    | 60g         | -     |
|                                                   |                                                              | Coxão duro                                | -                             | -                    | 60g         | -     |
|                                                   |                                                              | Charque                                   | -                             | -                    | 30g         | -     |
|                                                   |                                                              | Linguiça calabresa                        | -                             | -                    | 30g         | -     |
|                                                   |                                                              | Alho                                      | -                             | -                    | 3g          | -     |
|                                                   |                                                              | Cebola                                    | -                             | -                    | 10g         | -     |
|                                                   |                                                              | Tempero verde                             | -                             | -                    | 3g          | -     |
|                                                   |                                                              | Pimentão                                  | -                             | -                    | 10g         | -     |
|                                                   |                                                              | Tomate                                    | -                             | -                    | 20g         | -     |
|                                                   |                                                              | Óleo de soja                              | -                             | -                    | 2ml         | -     |
|                                                   |                                                              | Extrato de tomate                         | -                             | -                    | 20g         | -     |
|                                                   |                                                              | Sal                                       | -                             | -                    | 0,4g        | -     |
| Cozido                                            | 150g (Creche/Pré-escola)<br>190g (Fundamental)<br>210g (EJA) | Farinha de mandioca para pirão            | 40 g                          | 40 g                 | 50 g        | 60 g  |
|                                                   |                                                              | Coxão duro                                | 50g                           | 50g                  | 60g         | 70g   |
|                                                   |                                                              | Legumes e verduras diversas (até 4 tipos) | 70g                           | 70g                  | 80g         | 90g   |
|                                                   |                                                              | Alho                                      | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g    |
|                                                   |                                                              | Cebola                                    | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g   |
|                                                   |                                                              | Tempero verde                             | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g    |
|                                                   |                                                              | Pimentão                                  | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g   |
|                                                   |                                                              | Tomate                                    | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g   |
|                                                   |                                                              | Óleo de soja                              | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml   |
|                                                   |                                                              | Extrato de tomate                         | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g   |
|                                                   |                                                              | Sal                                       | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g  |
|                                                   |                                                              |                                           |                               |                      |             |       |
| Salada crua ou cozida                             | 30g Creche/Pré-escola)<br>35g (Fundamental)<br>40g (EJA)     | Legumes e verduras diversos (até 3 tipos) | 50 g                          | 50g                  | 60 g        | 70 g  |
|                                                   |                                                              | Vinagre p/ temperar                       | 0,5ml                         | 0,5ml                | 0,7ml       | 0,8ml |
|                                                   |                                                              | Azeite doce                               | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml   |
|                                                   |                                                              | Sal                                       | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g  |
| Legumes e verduras refogados ou cozidos com molho | 40g (Creche/Pré-escola)<br>50g (Fundamental)<br>60g (EJA)    | Legumes e verduras diversos (até 4 tipos) | 70 g                          | 70g                  | 80 g        | 90 g  |
|                                                   |                                                              | Alho                                      | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g    |
|                                                   |                                                              | Cebola                                    | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g   |
|                                                   |                                                              | Tempero verde                             | 2g                            | 2g                   | 3g          | 4g    |
|                                                   |                                                              | Pimentão                                  | 5g                            | 5g                   | 10g         | 12g   |
|                                                   |                                                              | Tomate                                    | 15g                           | 15g                  | 20g         | 25g   |
|                                                   |                                                              | Óleo de soja                              | 1ml                           | 1ml                  | 2ml         | 2ml   |
|                                                   |                                                              | Extrato de tomate                         | 15g                           | 15g                  | 20g         | 20g   |
|                                                   |                                                              | Sal                                       | 0,3g                          | 0,3g                 | 0,4g        | 0,4g  |

| TEMPEROS E INGREDIENTES PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES  |                             |                      |             |      |
|----------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------|------|
| Gêneros alimentícios                               | Creche/Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Tomate                                             | 15g                         | 15g                  | 20g         | 25g  |
| Pimentão                                           | 5g                          | 5g                   | 10g         | 12g  |
| Cebola                                             | 5g                          | 5g                   | 10g         | 12g  |
| Tempero verde (hortelã, coentro, cebolinha, salsa) | 2g                          | 2g                   | 3g          | 4g   |
| Colorau                                            | 0,5g                        | 0,5g                 | 1g          | 1g   |
| Açafrão                                            | 1g                          | 1g                   | 1g          | 1g   |
| Orégano                                            | 0,5g                        | 0,5g                 | 1g          | 1g   |
| Alho                                               | 2g                          | 2g                   | 3g          | 4g   |
| Pimenta cominho                                    | 0,2g                        | 0,2g                 | 0,3g        | 0,3g |
| Extrato de tomate                                  | 15g                         | 15g                  | 20g         | 20g  |
| Óleo de soja                                       | 1ml                         | 1ml                  | 2ml         | 2ml  |



|                                                       |       |       |       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Vinagre p/ tempero                                    | 0,5ml | 0,5ml | 0,7ml | 0,8ml |
| Vinagre p/ pré-preparo de peixe e frango              | 1ml   | 1ml   | 2ml   | 2ml   |
| Limão p/ pré-preparo de peixe e frango                | 10g   | 10g   | 12g   | 14g   |
| Azeite de dendê                                       | -     | 2ml   | 3ml   | 3ml   |
| Amendoim torrado sem sal                              | 6g    | 6g    | 8g    | 10g   |
| Castanha de caju torrada sem sal                      | 4g    | 4g    | 6g    | 8g    |
| Leite de coco                                         | 15ml  | 15ml  | 18ml  | 20ml  |
| Camarão seco                                          | 4g    | 4g    | 6g    | 8g    |
| Sal                                                   | 0,3g  | 0,3g  | 0,4g  | 0,4g  |
| Farinha de mandioca para acompanhamento das refeições | 16g   | 16g   | 20g   | 25g   |
| Canela em pau                                         | 0,5g  | 0,5g  | 0,5g  | 0,5g  |
| Canela em pó                                          | 0,5g  | 0,5g  | 1g    | 1g    |
| Cravo da Índia                                        | 0,5g  | 0,5g  | 0,5g  | 0,5g  |
| Uva passa                                             | 5g    | 5g    | 10g   | 10g   |
| Gengibre                                              | 0,5g  | 0,5g  | 1g    | 1g    |
| Manteiga                                              | 8g    | 8g    | 13g   | 13g   |
| Creme de leite                                        | 10g   | 10g   | 15g   | 15g   |
| Queijo ralado                                         | 2g    | 2g    | 4g    | 4g    |
| Folha de Louro                                        | 0,5g  | 0,5g  | 1g    | 1g    |

| PÃES                                             |                                                              |                                                                    |                               |                      |                 |              |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-----------------|--------------|
| Preparação                                       | Porção da preparação pronta                                  | Gêneros alimentícios                                               | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental     | EJA          |
| Pão para acompanhamento de sopa/caldo/ creme     | 50g (creche, pré-escola, fundamental e EJA)                  | Pão de sal ou leite ou milho                                       | 1 unidade (50g)               | 1 unidade (50g)      | 1 unidade (50g) | 1 unid (50g) |
| Pão com manteiga                                 | 54g (Creche/Pré-escola)<br>58g (Fundamental)<br>58g (EJA)    | Pão de sal ou leite ou milho                                       | 1 unidade (50g)               | 1 unidade (50g)      | 1 unidade (50g) | 1 unid (50g) |
|                                                  |                                                              | Manteiga                                                           | 4g                            | 4g                   | 8g              | 8 g          |
| Pão com ovo                                      | 95g (Creche/Pré-escola)<br>95g (Fundamental)<br>95g (EJA)    | Pão de sal ou leite ou milho                                       | 1 unidade (50g)               | 1 unidade (50g)      | 1 unidade (50g) | 1 unid (50g) |
|                                                  |                                                              | Ovo de galinha                                                     | 1 unidade                     | 1 unidade            | 1 unidade       | 1 unid       |
| Pão com queijo                                   | 74g (Creche/Pré-escola)<br>88g (Fundamental)<br>88g (EJA)    | Pão de sal ou leite ou milho                                       | 1 unidade (50g)               | 1 unidade (50g)      | 1 unidade (50g) | 1 unid (50g) |
|                                                  |                                                              | Queijo prato ou muçarela                                           | 20g                           | 20g                  | 30g             | 30g          |
|                                                  |                                                              | Manteiga                                                           | 4g                            | 4g                   | 8g              | 8 g          |
| Pão com carne ou frango                          | 90g (Creche/Pré-escola)<br>100g (Fundamental)<br>110g (EJA)  | Pão de sal ou leite ou milho                                       | 1 unidade (50g)               | 1 unidade (50g)      | 1 unidade (50g) | 1 unid (50g) |
|                                                  |                                                              | Peito de frango desfiado ou carne desfiada (patinho ou coxão mole) | 50g                           | 50g                  | 60g             | 70g          |
| Sanduiche natural (com até 2 legumes e verduras) | 100g (Creche/Pré-escola)<br>110g (Fundamental)<br>120g (EJA) | Pão de sal ou leite ou milho                                       | 1 unidade (50g)               | 1 unidade (50g)      | 1 unidade (50g) | 1 unid (50g) |
|                                                  |                                                              | Peito de frango desfiado ou carne desfiada (patinho ou coxão mole) | 50g                           | 50g                  | 60g             | 70g          |
|                                                  |                                                              | Cenoura ralada ou alface ou tomate                                 | 15g                           | 15g                  | 20g             | 20g          |

| CEREAIS, RAÍZES, TUBÉRCULOS E AMENDOIM  |                                                                 |                                                                    |                               |                      |             |      |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------|------|
| Preparação                              | Porção da preparação pronta                                     | Gêneros alimentícios                                               | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental | EJA  |
| Cuscuz de milho amanteigado             | 80g (creche e pré-escola)<br>100g (Fundamental)<br>120g (EJA)   | Flocão de milho                                                    | 40g                           | 40g                  | 50g         | 60g  |
|                                         |                                                                 | Manteiga                                                           | 4g                            | 4g                   | 8g          | 8 g  |
| Cuscuz de milho com frango ou carne     | 1250g (creche e pré-escola)<br>150g (Fundamental)<br>180g (EJA) | Flocão de milho                                                    | 40g                           | 40g                  | 50g         | 60g  |
|                                         |                                                                 | Peito de frango desfiado ou carne desfiada (patinho ou coxão mole) | 60 g                          | 60g                  | 70g         | 80 g |
| Cuscuz de milho com charque e calabresa | 150g (Fundamental)                                              | Flocão de milho                                                    | -                             | -                    | 50g         | -    |
|                                         |                                                                 | Charque                                                            | -                             | -                    | 30g         | -    |
|                                         |                                                                 | Linguiça calabresa                                                 | -                             | -                    | 30g         | -    |
| Cuscuz de milho com leite de coco       | 140g (creche e pré-escola)<br>190g (Fundamental)<br>220g (EJA)  | Flocão de milho                                                    | 40g                           | 40g                  | 50g         | 60g  |
|                                         |                                                                 | Leite de coco                                                      | 15 ml                         | 15ml                 | 18ml        | 20ml |
|                                         |                                                                 | Açúcar cristal                                                     | -                             | 5 g                  | 10g         | 10g  |
| Cuscuz de milho com leite bovino        | 300g (creche e pré-escola)<br>350g (Fundamental)<br>370g (EJA)  | Flocão de milho                                                    | 40g                           | 40g                  | 50g         | 60g  |
|                                         |                                                                 | Leite líquido integral                                             | 26g                           | 26g                  | 30g         | 30g  |
| Cuscuz de                               | 150 g (Creche/Pré-escola)                                       | Tapioca quebrada                                                   | 30 g                          | 30 g                 | 40 g        | 50 g |



|                                                |                                                                |                                                  |           |           |           |        |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| <b>Tapioca</b>                                 | 200 g (Fundamental)<br>250 g (EJA)                             | Leite de coco                                    | 15 ml     | 15ml      | 18ml      | 20ml   |
|                                                |                                                                | Açúcar cristal                                   | -         | 5 g       | 10g       | 10g    |
| <b>Aipim amanteigado</b>                       | 70g (creche e pré-escola)<br>90g (Fundamental)<br>100g (EJA)   | Aipim                                            | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Manteiga                                         | 4g        | 4g        | 8g        | 8 g    |
| <b>Inhame amanteigado</b>                      | 70g (creche e pré-escola)<br>90g (Fundamental)<br>100g (EJA)   | Inhame                                           | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Manteiga                                         | 4g        | 4g        | 8g        | 8 g    |
| <b>Batata doce amanteigada</b>                 | 120g (creche e pré-escola)<br>140g (Fundamental)<br>180g (EJA) | Batata doce                                      | 100g      | 100g      | 120g      | 150 g  |
|                                                |                                                                | Manteiga                                         | 4g        | 4g        | 8g        | 8 g    |
| <b>Banana da terra amanteigada</b>             | 70g (creche e pré-escola)<br>90g (Fundamental)<br>100g (EJA)   | Banana da terra                                  | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Manteiga                                         | 4g        | 4g        | 8g        | 8 g    |
| <b>Aipim com ovo</b>                           | 115g (creche e pré-escola)<br>135g (Fundamental)<br>150g (EJA) | Aipim                                            | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Ovo de galinha                                   | 1 unidade | 1 unidade | 1 unidade | 1 unid |
| <b>Inhame com ovo</b>                          | 115g (creche e pré-escola)<br>135g (Fundamental)<br>150g (EJA) | Inhame                                           | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Ovo de galinha                                   | 1 unidade | 1 unidade | 1 unidade | 1 unid |
| <b>Batata doce com ovo</b>                     | 165 (creche e pré-escola)<br>185g (Fundamental)<br>220g (EJA)  | Batata doce                                      | 100g      | 100g      | 120g      | 150 g  |
|                                                |                                                                | Ovo de galinha                                   | 1 unidade | 1 unidade | 1 unidade | 1 unid |
| <b>Banana da terra com ovo</b>                 | 120 (creche e pré-escola)<br>135g (Fundamental)<br>150g (EJA)  | Banana da terra                                  | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Ovo de galinha                                   | 1 unidade | 1 unidade | 1 unidade | 1 unid |
| <b>Aipim com charque e calabresa</b>           | 150g (Fundamental)                                             | Aipim                                            | -         | -         | 150g      | -      |
|                                                |                                                                | Charque                                          | -         | -         | 30g       | -      |
|                                                |                                                                | Linguiça calabresa                               | -         | -         | 30g       | -      |
| <b>Inhame com charque e calabresa</b>          | 150g (Fundamental)                                             | Inhame                                           | -         | -         | 150g      | -      |
|                                                |                                                                | Charque                                          | -         | -         | 30g       | -      |
|                                                |                                                                | Linguiça calabresa                               | -         | -         | 30g       | -      |
| <b>Batata doce com charque e calabresa</b>     | 200g (Fundamental)                                             | Batata doce                                      | -         | -         | 120g      | -      |
|                                                |                                                                | Charque                                          | -         | -         | 30g       | -      |
|                                                |                                                                | Linguiça calabresa                               | -         | -         | 30g       | -      |
| <b>Banana da terra com charque e calabresa</b> | 150g (Fundamental)                                             | Banana da terra                                  | -         | -         | 150g      | -      |
|                                                |                                                                | Charque                                          | -         | -         | 30g       | -      |
|                                                |                                                                | Linguiça calabresa                               | -         | -         | 30g       | -      |
| <b>Aipim com carne ou frango</b>               | 120g (creche e pré-escola)<br>150g (Fundamental)<br>160g (EJA) | Aipim                                            | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Carne (patinho ou coxão mole) ou peito de frango | 60 g      | 60g       | 70g       | 80 g   |
| <b>Inhame com carne ou frango</b>              | 120g (creche e pré-escola)<br>150g (Fundamental)<br>160g (EJA) | Inhame                                           | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Carne (patinho ou coxão mole) ou peito de frango | 60 g      | 60g       | 70g       | 80 g   |
| <b>Batata doce com carne ou frango</b>         | 165g (creche e pré-escola)<br>190g (Fundamental)<br>240g (EJA) | Batata doce                                      | 100g      | 100g      | 120g      | 150g   |
|                                                |                                                                | Carne (patinho ou coxão mole) ou peito de frango | 60 g      | 60g       | 70g       | 80 g   |
| <b>Banana da terra com carne ou frango</b>     | 120g (creche e pré-escola)<br>150g (Fundamental)<br>160g (EJA) | Banana da terra                                  | 120g      | 120g      | 150g      | 180 g  |
|                                                |                                                                | Carne (patinho ou coxão mole) ou peito de frango | 60 g      | 60g       | 70g       | 80 g   |
| <b>Amendoim</b>                                | 50g (creche e pré-escola)<br>60g (Fundamental)<br>75g (EJA)    | Amendoim cozido                                  | 100 g     | 100g      | 120 g     | 150 g  |
| <b>Milho fresco</b>                            | 50g (creche e pré-escola)<br>100g (Fundamental)<br>100g (EJA)  | Milho cozido                                     | ½ unidade | ½ unidade | 1 unidade | 1 unid |

## PREPARAÇÕES E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SITUAÇÕES ESPECIAIS E FESTIVIDADES

| Preparação             | Porção da preparação pronta             | Gêneros alimentícios | Creche / Pré-escola (≤3 anos) | Pré-escola (>3 anos) | Fundamental     | EJA |
|------------------------|-----------------------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|-----------------|-----|
| <b>Cachorro-quente</b> | 120g (pré-escola)<br>150g (Fundamental) | Salsicha             | -                             | 30g                  | 50g             | -   |
|                        |                                         | Alho                 | -                             | 2g                   | 3g              | -   |
|                        |                                         | Cebola               | -                             | 5g                   | 10g             | -   |
|                        |                                         | Tempero verde        | -                             | 2g                   | 3g              | -   |
|                        |                                         | Pimentão             | -                             | 5g                   | 10g             | -   |
|                        |                                         | Tomate               | -                             | 15g                  | 20g             | -   |
|                        |                                         | Óleo de soja         | -                             | 1ml                  | 2ml             | -   |
|                        |                                         | Extrato de tomate    | -                             | 15g                  | 20g             | -   |
|                        |                                         | Sal                  | -                             | 0,3g                 | 0,4g            | -   |
|                        |                                         | Pão de leite         | -                             | 1 unidade (50g)      | 1 unidade (50g) | -   |

**ESTADO DA BAHIA****PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

|                 |                                                       |                                               |   |          |           |        |
|-----------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---|----------|-----------|--------|
| <b>Pipoca</b>   | 40g (Pré-escola)                                      | Milho de pipoca                               | - | 40g      | 60g       | 60g    |
|                 | 60g (Fundamental)                                     | Óleo de soja                                  | - | 1ml      | 2ml       | 2ml    |
|                 | 60g (EJA)                                             | Sal                                           | - | 0,3g     | 0,4g      | 0,4g   |
| <b>Panetone</b> | 100g (Pré-escola)<br>100g (Fundamental)<br>100g (EJA) | Panetone com passas e frutas<br>cristalizadas | - | 1 unidad | 1 unidade | 1 unid |



## ANEXO D

## MODELOS DE CARDÁPIOS POR MODALIDADE DE ENSINO

| CRECHE                     |                                                                                                                 |                                                                                                 |                                                                                                                         |                                                                                                                |                                                                                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                  | SEGUNDA-FEIRA                                                                                                   | TERÇA-FEIRA                                                                                     | QUARTA-FEIRA                                                                                                            | QUINTA-FEIRA                                                                                                   | SEXTA-FEIRA                                                                                                         |
| DATA                       |                                                                                                                 |                                                                                                 |                                                                                                                         |                                                                                                                |                                                                                                                     |
| DESJEJUM<br>(__:__)        | Vitamina colorida (banana e beterraba) (sem açúcar) com biscoito de polvilho (sem açúcar)                       | Suco nutritivo (laranja e cenoura) (sem açúcar) com cuscuz com frango desfiado ensopado (peito) | Vitamina de manga (sem açúcar) com sanduíche natural de frango (peito de frango, cenoura e tomate)                      | Suco marciano (laranja e couve) (sem açúcar) com aipim cozido e ovo mexido                                     | Vitamina de banana (sem açúcar) e Banana da terra cozida com frango desfiado (peito de frango)                      |
| ALMOÇO<br>(__:__)          | Feijão cariquinho, Arroz, Isca de fígado ao molho, Salada de alface, cenoura ralada e tomate<br>Fruta: Melancia | Feijão preto com carne (patinho), Arroz com cenoura, Couve refogada<br>Fruta: Manga             | Feijão cariquinho, Macarrão espaguete, Isca de frango cozida (peito), Salada crua de repolho e tomate<br>Fruta: Laranja | Feijão cariquinho, Arroz, Frigideira de carne (coxão mole), Salada de abobrinha refogada<br>Fruta: Tangerina   | Arroz rosado (beterraba), Escondidinho de aipim com frango (peito), Salada de tomate e cenoura ralada<br>Fruta: Uva |
| LANCHE DA TARDE<br>(__:__) | Manga                                                                                                           | Melão                                                                                           | Banana                                                                                                                  | Mamão e Banana                                                                                                 | Melancia                                                                                                            |
| JANTAR<br>(__:__)          | Suco de goiaba (sem açúcar) com bolo de banana e aveia (sem açúcar)                                             | Macarrão com carne moída (patinho)<br>Fruta: Mamão                                              | Sopa de feijão com legumes (chuchu e abóbora) e carne (coxão mole)<br>Fruta: Melancia                                   | Vitamina de frutas (manga, melão e banana) (sem açúcar) com bolinho de batata doce com frango desfiado (peito) | Sopa de abobrinha e abóbora com carne (coxão mole), massa e torrada de pão francês                                  |

| PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                       |                                                                                              |                                                   |                                                                                                                      |                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | SEGUNDA-FEIRA                                                                                                         | TERÇA-FEIRA                                                                                  | QUARTA-FEIRA                                      | QUINTA-FEIRA                                                                                                         | SEXTA-FEIRA                                                                                     |
| DATA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |                                                                                              |                                                   |                                                                                                                      |                                                                                                 |
| DESJEJUM<br>(__:__)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Banana da terra cozida e P/alunos de até 3 anos:</b><br>Leite<br><b>P/alunos maiores de 3 anos:</b> Café com leite | Frutas: Maçã e Melancia                                                                      | Vitamina de banana e Pão de sal com queijo        | Frutas: Goiaba e Tangerina                                                                                           | Frutas: Banana e Mamão                                                                          |
| LANCHE MATUTINO E VESPERTINO<br>(__:__)                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Suco de goiaba e Cuscuz de milho com ovo mexido                                                                       | Feijão cariquinho, Arroz, Ensopado de frango (peito) com abóbora e abobrinha<br>Fruta: Melão | Suco de goiaba e Aipim com carne cozida (patinho) | Dobradinha saudável (feijão branco, peito de frango, cenoura), Arroz, Salada crua de alface e tomate<br>Fruta: Manga | Feijão preto, Macarrão, Isca de carne cozida (coxão mole) com batata e quiabo<br>Fruta: Laranja |
| <b>*Observação:</b> As preparações líquidas descritas no cardápio deverão ser oferecidas <b>sem açúcar para alunos de até 3 anos de idade (G2 e G3)</b> , atendendo as recomendações na Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Desse modo, para os demais escolares, o açúcar poderá ser incluído nessas preparações. |                                                                                                                       |                                                                                              |                                                   |                                                                                                                      |                                                                                                 |

| PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL (QUILOMBOLA)                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                       |                                                                                              |                                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | SEGUNDA-FEIRA                                                                                                         | TERÇA-FEIRA                                                                                  | QUARTA-FEIRA                                                       | QUINTA-FEIRA                                                                                                         | SEXTA-FEIRA                                                                                     |
| DATA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |                                                                                              |                                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                 |
| DESJEJUM<br>(__:__)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Banana da terra cozida e P/alunos de até 3 anos:</b><br>Leite<br><b>P/alunos maiores de 3 anos:</b> Café com leite | Frutas: Maçã e Melancia                                                                      | Vitamina de banana e Pão de sal com queijo                         | Frutas: Goiaba e Tangerina                                                                                           | Frutas: Banana e Mamão                                                                          |
| LANCHE MATUTINO E VESPERTINO<br>(__:__)                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Suco de goiaba e Cuscuz de milho com ovo mexido<br>Fruta: Laranja                                                     | Feijão cariquinho, Arroz, Ensopado de frango (peito) com abóbora e abobrinha<br>Fruta: Melão | Suco de acerola e Aipim com carne cozida (patinho)<br>Fruta: Mamão | Dobradinha saudável (feijão branco, peito de frango, cenoura), Arroz, Salada crua de alface e tomate<br>Fruta: Manga | Feijão preto, Macarrão, Isca de carne cozida (coxão mole) com batata e quiabo<br>Fruta: Laranja |
| <b>*Observação:</b> As preparações líquidas descritas no cardápio deverão ser oferecidas <b>sem açúcar para alunos de até 3 anos de idade (G2 e G3)</b> , atendendo as recomendações na Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Desse modo, para os demais escolares, o açúcar poderá ser incluído nessas preparações. |                                                                                                                       |                                                                                              |                                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                 |



| ENSINO FUNDAMENTAL                      |                                                 |                                                                                              |                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                 |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                               | SEGUNDA-FEIRA                                   | TERÇA-FEIRA                                                                                  | QUARTA-FEIRA                                       | QUINTA-FEIRA                                                                                                         | SEXTA-FEIRA                                                                                     |
| DATA                                    |                                                 |                                                                                              |                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                 |
| DESJEJUM<br>(__:__)                     | Café com leite e Banana da terra cozida         | Frutas: Maçã e Melancia                                                                      | Vitamina de banana e Pão de leite com queijo       | Frutas: Goiaba e Tangerina                                                                                           | Frutas: Banana e Mamão                                                                          |
| LANCHE MATUTINO E VESPERTINO<br>(__:__) | Suco de goiaba e Cuscuz de milho com ovo mexido | Feijão cariquinho, Arroz, Ensopado de frango (peito) com abóbora e abobrinha<br>Fruta: Melão | Suco de acerola e Aipim com carne cozida (patinho) | Dobradinha saudável (feijão branco, peito de frango, cenoura), Arroz, Salada crua de alface e tomate<br>Fruta: Manga | Feijão preto, Macarrão, Isca de carne cozida (coxão mole) com batata e quiabo<br>Fruta: Laranja |

| ENSINO FUNDAMENTAL 2 (QUILOMBOLA)       |                                                                   |                                                                                              |                                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                 |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                               | SEGUNDA-FEIRA                                                     | TERÇA-FEIRA                                                                                  | QUARTA-FEIRA                                                       | QUINTA-FEIRA                                                                                                         | SEXTA-FEIRA                                                                                     |
| DATA                                    |                                                                   |                                                                                              |                                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                 |
| DESJEJUM<br>(__:__)                     | Café com leite e Banana da terra cozida                           | Frutas: Maçã e Melancia                                                                      | Vitamina de banana e Pão de leite com queijo                       | Frutas: Goiaba e Tangerina                                                                                           | Frutas: Banana e Mamão                                                                          |
| LANCHE MATUTINO E VESPERTINO<br>(__:__) | Suco de goiaba e Cuscuz de milho com ovo mexido<br>Fruta: Laranja | Feijão cariquinho, Arroz, Ensopado de frango (peito) com abóbora e abobrinha<br>Fruta: Melão | Suco de acerola e Aipim com carne cozida (patinho)<br>Fruta: Mamão | Dobradinha saudável (feijão branco, peito de frango, cenoura), Arroz, Salada crua de alface e tomate<br>Fruta: Manga | Feijão preto, Macarrão, Isca de carne cozida (coxão mole) com batata e quiabo<br>Fruta: Laranja |

| EDUCAÇÃO ESPECIAL E EDUCAÇÃO INTEGRAL |                                                                                                          |                                                                                              |                                                                                           |                                                                                                                      |                                                                                                      |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                             | SEGUNDA-FEIRA                                                                                            | TERÇA-FEIRA                                                                                  | QUARTA-FEIRA                                                                              | QUINTA-FEIRA                                                                                                         | SEXTA-FEIRA                                                                                          |
| DATA                                  |                                                                                                          |                                                                                              |                                                                                           |                                                                                                                      |                                                                                                      |
| LANCHE DA MANHÃ<br>(__:__)            | Café com leite e Banana da terra cozida                                                                  | Mingau de milho e Biscoito Maisena                                                           | Vitamina de banana e Pão de leite com queijo                                              | Café com leite e Inhamé com frango cozido (peito)                                                                    | iogurte de morango e Biscoito cream cracker                                                          |
| ALMOÇO<br>(__:__)                     | Macarrão, Purê de batata, Bife de fígado cozido, Salada de cenoura e repolho refogados<br>Fruta: Laranja | Feijão cariquinho, Arroz, Ensopado de frango (peito) com abóbora e abobrinha<br>Fruta: Melão | Feijão fradinho, Arroz, Filé de merluza cozida com batata e quiabo<br>Fruta: Suco de umbu | Dobradinha saudável (feijão branco, peito de frango, cenoura), Arroz, Salada crua de alface e tomate<br>Fruta: Manga | Cozido (coxão duro, banana da terra, batata doce, abóbora e quiabo), Arroz, Pirão<br>Suco de acerola |
| LANCHE DA TARDE<br>(__:__)            | Suco de acerola e Cuscuz de milho com ovo mexido                                                         | Salada de frutas: Laranja, manga, maçã e goiaba com leite em pó                              | Caldo de Aipim com carne (patinho) e couve<br>Fruta: Mamão                                | Suco de goiaba e Bolo simples                                                                                        | Suco de cajá e Empanada de frango (peito)                                                            |

| EDUCAÇÃO INTEGRAL QUILOMBOLA |                                                                                                          |                                                                                              |                                                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                      |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                    | SEGUNDA-FEIRA                                                                                            | TERÇA-FEIRA                                                                                  | QUARTA-FEIRA                                                                       | QUINTA-FEIRA                                                                                                         | SEXTA-FEIRA                                                                                          |
| DATA                         |                                                                                                          |                                                                                              |                                                                                    |                                                                                                                      |                                                                                                      |
| DESJEJUM                     | Melancia e Goiaba                                                                                        | Maçã e Melancia                                                                              | Tangerina e Maçã                                                                   | Laranja e Melão                                                                                                      | Mamão e Banana                                                                                       |
| LANCHE DA MANHÃ<br>(__:__)   | Café com leite e Banana da terra cozida                                                                  | Mingau de milho e Biscoito Maisena                                                           | Vitamina de banana e Pão de leite com queijo                                       | Café com leite e Inhamé com frango cozido (peito)                                                                    | iogurte de morango e Biscoito cream cracker                                                          |
| ALMOÇO<br>(__:__)            | Macarrão, Purê de batata, Bife de fígado cozido, Salada de cenoura e repolho refogados<br>Fruta: Laranja | Feijão cariquinho, Arroz, Ensopado de frango (peito) com abóbora e abobrinha<br>Fruta: Melão | Feijão fradinho, Arroz, Filé de merluza cozida com batata e quiabo<br>Suco de umbu | Dobradinha saudável (feijão branco, peito de frango, cenoura), Arroz, Salada crua de alface e tomate<br>Fruta: Manga | Cozido (coxão duro, banana da terra, batata doce, abóbora e quiabo), Arroz, Pirão<br>Suco de acerola |
| LANCHE DA TARDE<br>(__:__)   | Suco de acerola e Cuscuz de milho com ovo mexido                                                         | Salada de frutas: Laranja, manga, maçã e goiaba com leite em pó                              | Caldo de Aipim com carne (patinho) e couve<br>Fruta: Mamão                         | Suco de goiaba e Bolo simples                                                                                        | Suco de cajá e Empanada de frango (peito)                                                            |



| EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA) |                                                                  |                                                                                                                 |                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                           |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                          | SEGUNDA-FEIRA                                                    | TERÇA-FEIRA                                                                                                     | QUARTA-FEIRA                                                                                                               | QUINTA-FEIRA                    | SEXTA-FEIRA                                                                                                               |
| DATA                               |                                                                  |                                                                                                                 |                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                           |
| LANCHE<br>(__:__)                  | Café com leite e Batata doce com frango cozido (peito de frango) | Feijão cariquinho, Macarrão ao alho e óleo, Ensopado de carne (patinho) com cenoura e abobrinha<br>Fruta: Melão | Arroz com couve, Purê de abóbora, Isca de frango cozida (peito de frango), Salada cozida de batata e chuchu<br>Fruta: Maçã | Suco de acerola e Bolo de milho | Feijão preto, Arroz, Frigideira de carne (coxão mole), Salada crua de beterraba ralada e repolho fatiado<br>Fruta: Goiaba |

| EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA (QUILOMBOLA) |                                                                                     |                                                                                                                 |                                                                                                                            |                                                    |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                                       | SEGUNDA-FEIRA                                                                       | TERÇA-FEIRA                                                                                                     | QUARTA-FEIRA                                                                                                               | QUINTA-FEIRA                                       | SEXTA-FEIRA                                                                                                               |
| DATA                                            |                                                                                     |                                                                                                                 |                                                                                                                            |                                                    |                                                                                                                           |
| LANCHE 1<br>(__:__)                             | Café com leite e Batata doce com frango cozido (peito de frango)<br>Fruta: Melancia | Feijão cariquinho, Macarrão ao alho e óleo, Ensopado de carne (patinho) com cenoura e abobrinha<br>Fruta: Melão | Arroz com couve, Purê de abóbora, Isca de frango cozida (peito de frango), Salada cozida de batata e chuchu<br>Fruta: Maçã | Suco de acerola e Bolo simples<br>Fruta: Tangerina | Feijão preto, Arroz, Frigideira de carne (coxão mole), Salada crua de beterraba ralada e repolho fatiado<br>Fruta: Goiaba |
| LANCHE 2<br>(__:__)                             | Iogurte de morango e Pão de leite com queijo                                        | Frutas: Melancia e Laranja                                                                                      | Frutas: Manga e Banana                                                                                                     | Café com leite e Beiju de coco                     | Frutas: Manga e Mamão                                                                                                     |

| PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                                               |                                                                                                                      |                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Necessidades Alimentares Específicas - Alimentos substitutos para alunos com <u>INTOLERÂNCIA À LACTOSE</u>                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                                               |                                                                                                                      |                                                                                                 |
| SEMANA 01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | SEGUNDA-FEIRA                                                                                                                                      | TERÇA-FEIRA                                                                                  | QUARTA-FEIRA                                                                                  | QUINTA-FEIRA                                                                                                         | SEXTA-FEIRA                                                                                     |
| DATA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                                               |                                                                                                                      |                                                                                                 |
| DESJEJUM<br>(__:__)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Banana da terra cozida e <u>P/alunos de até 3 anos: Leite zero lactose</u><br><u>P/alunos maiores de 3 anos: Café com leite em pó zero lactose</u> | Frutas: Maçã e Melancia                                                                      | Vitamina de banana com leite em pó zero lactose e Pão sem lactose com frango desfiado (peito) | Frutas: Goiaba e Tangerina                                                                                           | Frutas: Banana e Mamão                                                                          |
| LANCHE MATUTINO/ VESPERTINO<br>(__:__)                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Suco de goiaba e Cuscuz de milho com ovo mexido                                                                                                    | Feijão cariquinho, Arroz, Ensopado de frango (peito) com abóbora e abobrinha<br>Fruta: Melão | Suco de goiaba e Aipim com carne cozida (patinho)                                             | Dobradinha saudável (feijão branco, peito de frango, cenoura), Arroz, Salada crua de alface e tomate<br>Fruta: Manga | Feijão preto, Macarrão, Isca de carne cozida (coxão mole) com batata e quiabo<br>Fruta: Laranja |
| <b>*Observação:</b> As preparações líquidas descritas no cardápio deverão ser oferecidas <u>sem açúcar para alunos de até 3 anos de idade (G2 e G3)</u> , atendendo as recomendações na Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Desse modo, para os demais escolares, o açúcar poderá ser incluído nessas preparações. |                                                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                                               |                                                                                                                      |                                                                                                 |

**Observações:**

- 1- Os alimentos destinados à condição de saúde do(a) aluno(a) estão destacados em negrito.
- 2- Para o preparo do ovo, por gentileza, utilizar óleo de soja ou manteiga sem lactose.



## ANEXO E

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GERAIS USADOS NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

| GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ.</b> Pó fino de açafrão com coloração amarelada e sem presença de sujidades ou matérias estranhas, embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>AÇÚCAR CRISTAL,</b> de origem vegetal, constituído de sacarose de cana-de-açúcar. Cor branca. Embalagem em sacos de polietileno, de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>AMENDOIM,</b> torrado, sem sal, descascado, despelucado, grãos são, isento de sujidades, substâncias nocivas, parasitas, mofo e larvas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>AMIDO DE MILHO.</b> Constituído de amido extraído do milho. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ARROZ BRANCO,</b> classe longo fino, tipo 1, subgrupo polido. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem em sacos de polietileno de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ARROZ PARBOILIZADO,</b> classe longo fino, tipo 1, subgrupo parboilizado polido. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem em sacos de polietileno de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>AVEIA, em flocos finos.</b> Constituída de aveia em flocos finos. Acondicionada em sacos plásticos apropriados, fechados, reembalados em caixa de papel vedada. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>AVEIA, em flocos grossos.</b> Constituída de aveia em flocos grossos. Acondicionada em sacos plásticos apropriados, fechados, reembalados em caixa de papel vedada. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>AZEITE DE DENDÊ.</b> Constituído de óleo de palma, para aplicação culinária, com baixa acidez. O produto deve ter cor, sabor e odor característicos. Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e quantidade do produto. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>BEIJU DE COCO COM AÇÚCAR: beiju de tapioca, torrado com recheio de coco e açúcar.</b> Deve possuir sabor, cor e aroma característicos e textura crocante, porém não ter consistência muito enrijecida. Deve estar livre de sujidades, insetos, corpos estranhos, fungos ou outros tipos de contaminantes, devendo ser produzido de acordo com as normas técnicas de higiene e acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de forma a garantir a crocância do produto, apresentando validade mínima de 60 dias. Embalagem contendo identificação do produto, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.    |
| <b>BEIJU DE COCO SEM AÇÚCAR: beiju de tapioca, torrado com recheio de coco, SEM AÇÚCAR.</b> Deve possuir sabor, cor e aroma característicos e textura crocante, porém não ter consistência muito enrijecida. Deve estar livre de sujidades, insetos, corpos estranhos, fungos ou outros tipos de contaminantes, devendo ser produzido de acordo com as normas técnicas de higiene e acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de forma a garantir a crocância do produto, apresentando validade mínima de 60 dias. Embalagem contendo identificação do produto, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes. |
| <b>BISCOITO DOCE, tipo Maisena.</b> Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Isento de gordura trans. Embalagem dupla contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>BISCOITO DOCE INTEGRAL, tipo Maisena.</b> Constituído de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Isento de gordura trans. Embalagem dupla contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>BISCOITO DOCE, tipo Maria.</b> Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Isento de gordura trans. Embalagem dupla contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>BISCOITO DOCE, tipo rosquinha, sabores diversos.</b> Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Isento de gordura trans. Embalagem dupla contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>BISCOITO POLVILHO, sem açúcar.</b> Constituído de polvilho azedo, ovos, óleo e outros ingredientes permitidos, <b>sem adição de açúcar.</b> Deve estar livre de sujidades, devendo ser produzido de acordo com as normas técnicas de higiene e acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Embalagem contendo identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>BISCOITO SALGADO, tipo Cream Cracker.</b> Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Isento de gordura trans. Embalagem dupla contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL, tipo Cream Cracker.</b> Constituído de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Isento de gordura trans. Embalagem dupla contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>CACAU EM PÓ, 50% cacau.</b> Constituído de cacau em pó, açúcar e outros ingredientes permitidos. Embalagem com identificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> , Produto a base de cacau em pó, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais, de acordo com a ANVISA.                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>CACAU EM PÓ, 100% cacau</b> . Constituído de cacau em pó. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>CAFÉ EM PÓ</b> , torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e ter selo de pureza ABIC. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                |
| <b>CAMARÃO SECO DEFUMADO</b> . Camarão seco, apresentação com casca, tamanho médio. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura (SIF).                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>CANELA EM PAU</b> , proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semitubos. Pura, livre de sujidades parasitas, larvas e material estranho. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                   |
| <b>CANELA EM PÓ</b> , pura, de cor característica, livre de umidade. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                           |
| <b>CASTANHA DE CAJU, torrada, sem sal</b> , descascada, despelculada, isenta de sujidades, substâncias nocivas, parasitas, mofo e larvas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                               |
| <b>CHARQUE</b> de primeira qualidade, tipo dianteiro, devendo apresentar cor, aspecto, cheiro e sabor característicos. Deverá ser embalado a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, atóxico, constando data de embalagem, validade e informação nutricional, com selo S.I. F. Deverá apresentar aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, tipo de corte: característico da peça. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.             |
| <b>CORANTE, em pó</b> , a base de urucum. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>COMINHO, em pó</b> . Condimento misto. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>CRAVO</b> em botão floral maduro e dessecado. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                           |
| <b>CREME DE LEITE UHT tradicional</b> . Constituído de creme de leite, leite integral e/ou em pó desnatado e outros ingredientes permitidos. Homogeneizado. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                  |
| <b>ERVILHA, em conserva</b> . Constituída de ervilha em grãos e água, sem açúcar e sem sal. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>EXTRATO DE TOMATE</b> , concentrado, preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, sem açúcar, isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso e contaminações. A embalagem deverá ser em sachê, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais, de acordo com a ANVISA ou as especificações técnicas da legislação vigente. |
| <b>FARINHA DE AVEIA</b> . Constituída de farinha de aveia integral. Acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados, reembalados em caixa de papel vedada. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                        |
| <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Livre de sujidades, parasitas, corpos estranhos. Empacotados em embalagem lacrada de 1 Kg. O produto deverá conter dados de identificação, procedência, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                 |
| <b>FARINHA DE MILHO FLOCADA (Flocão para cuscuz)</b> , sem sal. Com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                        |
| <b>FARINHA DE TRIGO</b> , especial, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Embalagem de polietileno contendo 1 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                            |
| <b>FEIJÃO BRANCO</b> , tipo 1, grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                           |
| <b>FEIJÃO CARIOCA</b> , tipo 1, grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                          |
| <b>FEIJÃO FRADINHO</b> , tipo 1, grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                         |
| <b>FEIJÃO PRETO</b> , tipo, tipo 1, grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                      |
| <b>FERMENTO EM PÓ BIOLÓGICO</b> , seco, instantâneo. Sem conservantes. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                               |
| <b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> . Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>FOLHA DE LOURO</b> , folha desidratada, Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>FUBÁ DE MILHO</b> , enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> . Constituído de leite integral. Podendo conter também vitaminas e minerais em sua composição. Sem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo sachê, peso líquido de 200g ou 400g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                            |
| <b>LEITE DE COCO</b> , tradicional, constituído de leite de coco, água e outros ingredientes permitidos. Produto homogeneizado e pasteurizado. Garrafa contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>LINGUIÇA, suína, calabresa, especial</b> . Embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> . Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos, sem ovos. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> . Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos, sem ovos. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>MACARRÃO TIPO AVE MARIA</b> . Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos, sem ovos. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO</b> . Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos, sem ovos. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>MILHO BRANCO</b> , canjica, tipo 1, cor branca e despelculado. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MILHO PARA PIPOCA</b> , tipo 1. Grão de primeira qualidade, polido, limpo, isento de matérias terrosas. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MILHO VERDE, em conserva</b> . Constituído de milho verde em grãos e água, sem açúcar e sem sal. Embalagem com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NÉCTAR DE FRUTA</b> , sabores diversos. Composição básica: água, polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta, açúcar e outros ingredientes permitidos. Quantidade mínima de 30% de polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta. Deve ser em embalagem longa vida individual de 200 mL, reembalada em caixa de papel vedada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                        |
| <b>NÉCTAR DE FRUTA, sem açúcar</b> , sabores diversos. Composição básica: água, polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta e outros ingredientes permitidos. <b>Sem adição de açúcar, sem conservantes e sem edulcorantes</b> . Quantidade mínima de 50% de polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta. Deve ser em embalagem longa vida individual de 200 mL, reembalada em caixa de papel vedada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes. |
| <b>ÓLEO DE SOJA</b> , vegetal puro, refinado, rico em vitamina E. Embalagem com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ORÉGANO DESIDRATADO</b> , em embalagem plástica transparente resistente, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>PANETONE</b> . Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva passa, açúcar, frutas cristalizadas, manteiga, ovo e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser fresco, macio e de boa aparência. Deve conter substância conservante para evitar o crescimento de fungos. Embalagem individual fechada de 100g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                       |
| <b>PÃO DE SAL</b> . Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, óleo, sal e água. Não deve possuir leite, açúcar, ovos e gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Isento de gordura trans. Não utilizar margarina e/ou manteiga para untar a assadeira. O produto deve ser fresco, macio e de boa aparência. Deve ser produzido no dia da entrega. Acondicionado em embalagem plástica limpa e própria para alimentos. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                          |
| <b>PÃO DE LEITE</b> . Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos. Isento de gordura trans. O produto deve ser fresco, macio e de boa aparência. Deve conter substância conservante para evitar o crescimento de fungos. Embalagem fechada, contendo 10 unidades em cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                       |
| <b>PÃO DE MILHO</b> . Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá e/ou farinha de milho e outros ingredientes permitidos. Isento de gordura trans. O produto deve ser fresco, macio e de boa aparência. Deve conter substância conservante para evitar o crescimento de fungos. Embalagem fechada, contendo 10 unidades em cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                           |
| <b>POLVILHO DOCE</b> . Constituído de fécula de mandioca. SEM GLÚTEN. Embalagem de polietileno, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>POLVILHO AZEDO</b> . Constituído de fécula de mandioca. SEM GLÚTEN. Embalagem de polietileno, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>QUEIJO, tipo PARMESÃO ralado</b> , embalagem tradicional, pacote com 100g, com dados de identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>SAL</b> , refinado, iodado. Aparência: cristais de granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado. Cor branca, inodoro, sabor característico. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>SARDINHA</b> , produto elaborado com sardinhas integras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. Em lata, com óleo de soja comestível. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes. |
| <b>TAPIOCA GRANULADA</b> , natural, seca, de primeira qualidade, apresentação em grãos de tapioca irregulares, obtida a partir da goma de mandioca. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                          |
| <b>TAPIOCA QUEBRADA</b> , natural, seca, torrada, de primeira qualidade, aparência de beiju "quebrado", obtida a partir da torra da goma de mandioca. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                        |
| <b>UVA PASSA preta</b> , sem sementes, desidratada. Embalagem de polietileno, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                  |
| <b>UVA PASSA branca</b> , sem sementes, desidratada. Embalagem de polietileno, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                 |
| <b>VINAGRE de álcool</b> . Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                   |

| HORTALIÇAS E FRUTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ABACAXI</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ABOBRINHA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ABÓBORA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ACELGA</b> , fresca, de primeira, <i>in natura</i> , deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície das folhas; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                        |
| <b>AIPIM</b> , de primeira, <i>in natura</i> , raiz fresca, deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e futuro; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                    |
| <b>ALFACE crespa</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca, deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície das folhas; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ALHO</b> , de primeira, <i>in natura</i> , sem a réstia. deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à sua casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>AMENDOIM</b> , de primeira, <i>in natura</i> , de primeira qualidade, apresentando grãos íntegros, bem desenvolvidos, novos e macios, com grau de maturação adequado para o consumo, deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, fresco; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isento de umidade externa anormal, estar livre de resíduos de fertilizantes. |
| <b>BANANA DA PRATA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação verde que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>BANANA DA TERRA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação verde que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>BATATA INGLESA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação verde que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>BATATA-DOCE</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>BETERRABA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação verde que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>BRÓCOLIS</b> , fresco, de primeira, <i>in natura</i> , com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação verde que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                            |
| <b>CEBOLA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação verde que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                   |
| <b>CEBOLINHA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , em maço, fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície das folhas; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                               |
| <b>CENOURA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação verde que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                  |
| <b>CHUCHU</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação verde que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                   |
| <b>COCO SECO</b> , fruto seco, de primeira, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades, deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>COENTRO</b> , fresco, de primeira, <i>in natura</i> , em maço, talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverá ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície das folhas; estar livre de resíduos de fertilizantes. |
| <b>COUVE MANTEIGA</b> , fresca, de primeira, <i>in natura</i> , em maço, talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverá ter atingido grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície das folhas; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                    |
| <b>GENGIBRE</b> , raiz fresca, deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                 |
| <b>GOIABA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                             |
| <b>HORTELA</b> , fresca, de primeira, <i>in natura</i> , em maço, talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverá ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície das folhas; estar livre de resíduos de fertilizantes. |
| <b>INHAME</b> , de primeira, <i>in natura</i> , raiz fresca, deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes.   |
| <b>LARANJA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , tipo pera, fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                 |
| <b>LIMÃO</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresco; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                              |
| <b>MAÇÃ</b> , de primeira, <i>in natura</i> , espécie Fuji, fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                 |
| <b>MAMÃO FORMOSA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresco; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. |
| <b>MANGA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MARACUJÁ</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresco; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                 |
| <b>MELANCIA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                 |
| <b>MELÃO</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresco; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                    |
| <b>MILHO verde</b> , <i>in natura</i> , de primeira qualidade, fresco, em espiga de tamanho médio a grande, apresentando grãos íntegros, bem desenvolvidos, novos, macios e com grau de maturidade adequado para o consumo. Deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Com ausência de sujidades, parasitas, insetos, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à casca, estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. |
| <b>PEPINO</b> , de primeira, <i>in natura</i> ; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                           |
| <b>PIMENTÃO</b> , espécie verde, de primeira, <i>in natura</i> ; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                          |
| <b>QUIABO</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                           |
| <b>REPOLHO</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresco; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície das folhas; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                |
| <b>SALSA</b> , fresca, de primeira, <i>in natura</i> , talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverá ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície das folhas; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                  |
| <b>TANGERINA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                |
| <b>TOMATE</b> , de primeira, <i>in natura</i> ; deve se apresentar intacto e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                           |
| <b>VAGEM</b> , de primeira, <i>in natura</i> , fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                    |

**CONGELADOS E REFRIGERADOS****GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CARNE, bovina, COXÃO MOLE</b> , de primeira qualidade, sem osso, apresentando cor vermelha vivo brilhante, com consistência firme, congelada, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O alimento deverá atender as Normas Técnicas vigentes. |
| <b>CARNE, bovina, COXÃO DURO</b> , de primeira qualidade, sem osso, apresentando cor vermelha vivo brilhante, com consistência firme, congelada, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O alimento deverá atender as Normas Técnicas vigentes. |
| <b>CARNE, bovina, PATINHO</b> , de primeira qualidade, sem osso, apresentando cor vermelha vivo brilhante, com consistência firme, congelada, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O alimento deverá atender as Normas Técnicas vigentes.    |
| <b>FÍGADO, bovino</b> , inteiro, de primeira qualidade, apresentando cor característica, com consistência firme, congelado, acondicionado e transportado sob refrigeração adequada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do                                                                                                                  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O alimento deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>FILE DE MERLUZA</b> , cortado em filé, congelado, sem espinhas, sem pele, com aspecto firme, acondicionado e transportado sob refrigeração adequada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O alimento deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>FILE DE PESCADA</b> , cortado em filé, congelado, sem espinhas, sem pele, com aspecto firme, acondicionado e transportado sob refrigeração adequada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O alimento deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>FRANGO, coxa e sobrecoxa</b> , em pedaços congelados, sem dorso. O produto deverá ter aspecto firme, cor e odor próprios, sem manchas esverdeadas. Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Acondicionado e transportado sob refrigeração adequada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O alimento deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                               |
| <b>FRANGO, filé de peito</b> , sem osso, congelado, aspecto firme, cor e odor próprios, sem manchas esverdeadas. Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Acondicionado e transportado sob refrigeração adequada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O alimento deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                    |
| <b>GOMA DE MANDIOCA PRONTA PARA TAPIOCA</b> , natural, de primeira qualidade, constituída de fécula de mandioca e água. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> . Constituído de Leite integral e/ou leite integral reconstituído e/ou leite semidesnatado/leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó semidesnatado reconstituído/leite semidesnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de morango, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa maior de peso líquido de até 1,15kg ou garrafa menor de peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                          |
| <b>IOGURTE SABOR AMEIXA</b> . Constituído de Leite integral e/ou leite integral reconstituído e/ou leite semidesnatado/leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó semidesnatado reconstituído/leite semidesnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de ameixa, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa maior de peso líquido de até 1,15kg ou garrafa menor de peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                            |
| <b>IOGURTE SABOR COCO</b> . Constituído de Leite integral e/ou leite integral reconstituído e/ou leite semidesnatado/leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó semidesnatado reconstituído/leite semidesnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de coco, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa maior de peso líquido de até 1,15kg ou garrafa menor de peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                |
| <b>IOGURTE SABOR FRUTAS VERMELHAS</b> . Constituído de Leite integral e/ou leite integral reconstituído e/ou leite semidesnatado/leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó semidesnatado reconstituído/leite semidesnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de frutas vermelhas, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa maior de peso líquido de até 1,15kg ou garrafa menor de peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                        |
| <b>IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS/VITAMINA DE FRUTAS/FRUTAS</b> . Constituído de Leite integral e/ou leite integral reconstituído e/ou leite semidesnatado/leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó semidesnatado reconstituído/leite semidesnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de frutas, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa maior de peso líquido de até 1,15kg ou garrafa menor de peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                        |
| <b>MANTEIGA, de primeira qualidade com sal</b> . Constituída de creme de leite e cloreto de sódio (sal). Podendo conter também corante natural de urucum e fermento lácteo em sua composição. Ter consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água (umidade), cor branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica com tampa, peso líquido de 200g ou 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes. |
| <b>MARGARINA</b> , cremosa, com sal, de primeira qualidade, constituída de gorduras vegetais, <b>isenta de gorduras trans</b> . Aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Acondicionada em embalagem plástica de polietileno atóxica, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>OVO de galinha</b> , tipo extra, classe A. Produto fresco, tipo grande, de tamanho uniforme e cor branca, casca íntegra e limpa, sem manchas, fungos ou sujidades, sem rachaduras ou deformações, de tamanho uniforme, peso mínimo 50g. Acondicionados em embalagem apropriada contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>POLPA</b> , de fruta natural, congelada, sabor <b>ACEROLA</b> . Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Deverá estar acondicionada em embalagens de 1kg e de 100g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura-MAPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>POLPA</b> , de fruta natural, congelada, sabor <b>CAJÁ</b> . Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Deverá estar acondicionada em embalagens de 1kg e de 100g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura-MAPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>POLPA</b> , de fruta natural, congelada, sabor <b>CAJU</b> . Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso líquido, prazo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Deverá estar acondicionada em embalagens de 1kg e de 100g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura-MAPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>POLPA</b> , de fruta natural, congelada, sabor <b>GOIABA</b> . Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Deverá estar acondicionada em embalagens de 1kg e de 100g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura-MAPA.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>POLPA</b> , de fruta natural, congelada, sabor <b>MANGA</b> . Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Deverá estar acondicionada em embalagens de 1kg e de 100g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura-MAPA.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>POLPA</b> , de fruta natural, congelada, sabor <b>UMBU</b> . Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Deverá estar acondicionada em embalagens de 1kg e de 100g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura-MAPA.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>QUEIJO TIPO muçarela</b> , fatiado, constituído de leite pasteurizado, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos pela legislação. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem em polietileno, que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                      |
| <b>QUEIJO TIPO prato</b> , fatiado, constituído de leite pasteurizado, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos pela legislação. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem em polietileno, que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                         |
| <b>SALSICHA</b> , para cachorro-quente, constituída de carne bovina e/ou carne de ave mecanicamente separada, carne/gordura suína, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. Sem pimenta e sem glúten. Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Embalagem saco plástico transparente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes. |



## ANEXO F

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATIVIDADES PEDAGÓGICAS  
EXTRACLASSE

| GÊNEROS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BEIJU DE COCO COM AÇÚCAR:</b> beiju de tapioca, torrado com recheio de coco e açúcar. Deve possuir sabor, cor e aroma característicos e textura crocante, porém não ter consistência muito enrijecida. Deve estar livre de sujidades, insetos, corpos estranhos, fungos ou outros tipos de contaminantes, devendo ser produzido de acordo com as normas técnicas de higiene e acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de forma a garantir a crocância do produto, apresentando validade mínima de 60 dias. Embalagem contendo identificação do produto, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem individual contendo 50g. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                  |
| <b>BEIJU DE COCO COM GOIABA:</b> beiju de tapioca, torrado com recheio de coco, goiaba e açúcar. Deve possuir sabor, cor e aroma característicos e textura crocante, porém não ter consistência muito enrijecida. Deve estar livre de sujidades, insetos, corpos estranhos, fungos ou outros tipos de contaminantes, devendo ser produzido de acordo com as normas técnicas de higiene e acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de forma a garantir a crocância do produto, apresentando validade mínima de 60 dias. Embalagem contendo identificação do produto, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem individual contendo 50g. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                          |
| <b>BEIJU DE COCO SEM AÇÚCAR:</b> beiju de tapioca, torrado com recheio de coco, SEM AÇÚCAR. Deve possuir sabor, cor e aroma característicos e textura crocante, porém não ter consistência muito enrijecida. Deve estar livre de sujidades, insetos, corpos estranhos, fungos ou outros tipos de contaminantes, devendo ser produzido de acordo com as normas técnicas de higiene e acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de forma a garantir a crocância do produto, apresentando validade mínima de 60 dias. Embalagem contendo identificação do produto, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem individual contendo 50g. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                               |
| <b>BISCOITO DOCE INDIVIDUAL.</b> Constituído de farinha de trigo integral, cereais integrais, açúcar, fermento químico e outros ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Embalagem dupla contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes. Embalagem individual de no mínimo 25g. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>BISCOITO DOCE INDIVIDUAL SEM AÇÚCAR, sabores diversos.</b> Composição básica: Farinha de trigo integral, farinha integral reconstituída de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, fibra solúvel, aveia integral e outros ingredientes permitidos. Não deve possuir açúcar, leite, lactose e ovos em sua composição. Deve ser adoçado com edulcorantes. Deve apresentar textura crocante, odor, sabor e cor característicos. Deve ser acondicionado em embalagens de 75g, contendo 3 unidades de 25g, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes. |
| <b>BISCOITO POLVILHO</b> feito de polvilho azedo, <b>sem açúcar</b> , com ovos, gordura de origem vegetal e outros ingredientes permitidos pela Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 para crianças de até 3 anos de idade. Deve apresentar textura crocante, odor, sabor e cor característicos. Deve estar livre de sujidades, devendo ser produzido de acordo com as normas técnicas de higiene e acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado, apresentando validade mínima de 90 dias. Embalagem contendo identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. <b>Embalagem individual</b> contendo 40 g. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                    |
| <b>BISCOITO SALGADO INDIVIDUAL.</b> Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Deve ser acondicionado em embalagens impermeáveis de, no mínimo 136,8g, contendo 6 unidades de, no mínimo 22,8g, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL INDIVIDUAL.</b> Composição básica: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos, apresentando textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Deve ser acondicionado em embalagens impermeáveis de, no mínimo 136,8g, contendo 6 unidades de, no mínimo 22,8g, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                      |
| <b>BISCOITO SALGADO INDIVIDUAL, sem glúten, sem leite, sem lactose e sem ovos, sabores diversos.</b> Composição básica: Tapioca, extrato de soja, óleos vegetais, amido, açúcar e outros ingredientes permitidos. Deve apresentar textura crocante, odor, sabor e cor característicos. A embalagem deve conter os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes. Embalagem individual contendo 25 g. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>FRUTA: GOIABA</b> de primeira, <i>in natura</i> , deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>FRUTA: MAÇÃ</b> de primeira, <i>in natura</i> , espécie Fuji, deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>FRUTA: TANGERINA</b> , de primeira, <i>in natura</i> , deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, fresca; deve se apresentar intacta e firme; ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; deve estar livre de fungos, insetos, parasitas e larvas; estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes.

**IOGURTE, sabores diversos.** Constituído de leite integral e/ou leite integral reconstituído e/ou leite semidesnatado/leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó semidesnatado reconstituído/leite semidesnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de fruta, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa, peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**IOGURTE DESNATADO, sabores diversos.** Constituído de leite desnatado/leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de fruta, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa (peso líquido de 170g), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**IOGURTE SEM AÇÚCAR, sabores diversos.** Constituído de leite desnatado/leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de fruta, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Não deve possuir açúcar em sua composição. Deve ser adoçado com edulcorantes. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa, peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**IOGURTE SEMIDESNATADO, sabores diversos.** Constituído de leite semidesnatado/leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído, preparado de fruta, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa, peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**IOGURTE ZERO LACTOSE, sabores diversos.** Constituído de leite semidesnatado e/ou leite em pó semidesnatado reconstituído e/ou leite desnatado/leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído/leite em pó reconstituído, preparado de fruta, enzima lactase, fermento lácteo e outros ingredientes permitidos. Deverá estar acondicionado em embalagem do tipo garrafa, peso líquido de 170g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**NÉCTAR DE FRUTA, sabores diversos.** Composição básica: água, polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta, açúcar e outros ingredientes permitidos. Quantidade mínima de 30% de polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta. Deve ser em embalagem longa vida individual de 200 mL, reembalada em caixa de papel vedada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**NÉCTAR DE FRUTA, sem açúcar, sabores diversos.** Composição básica: água, polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta e outros ingredientes permitidos. **Sem adição de açúcar, sem conservantes e sem edulcorantes.** Quantidade mínima de 50% de polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta. Deve ser em embalagem longa vida individual de 200 mL, reembalada em caixa de papel vedada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**PÃO DE LEITE.** Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes permitidos. Isento de gordura trans. O produto deve ser fresco, macio e de boa aparência. Deve conter substância conservante para evitar o crescimento de fungos. Embalagem fechada, contendo 10 unidades em cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**PÃO DE MILHO.** Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá e/ou farinha de milho e outros ingredientes permitidos. Isento de gordura trans. O produto deve ser fresco, macio e de boa aparência. Deve conter substância conservante para evitar o crescimento de fungos. Embalagem fechada, contendo 10 unidades em cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**QUEIJO TIPO muçarela,** fatiado, constituído de leite pasteurizado, fermento láctico e outros ingredientes permitidos pela legislação. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem em polietileno, que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.

**QUEIJO TIPO prato,** fatiado, constituído de leite pasteurizado, fermento láctico e outros ingredientes permitidos pela legislação. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem em polietileno, que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá atender as Normas Técnicas vigentes.



## ANEXO G

## ESPECIFICAÇÃO DE UTENSÍLIOS PARA AS COZINHAS ESCOLARES

| DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obs.:</b> O tamanho e a quantidade dos utensílios podem variar conforme a demanda de cada unidade escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Abridor multifuncional</b> (lata, garrafa), em aço inox.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Assadeira de alumínio</b> , tamanho <b>grande</b> , com 2,5 mm de espessura, 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e 8 cm de altura, podendo ter variação de (+/-) 10% nas dimensões. Fabricado em alumínio polido, design retangular, com alças resistentes nas laterais. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                         |
| <b>Assadeira de alumínio</b> , tamanho <b>médio</b> , com 2,5 mm de espessura, 50 cm de comprimento, 35 cm de largura e 7 cm de altura, podendo ter variação de (+/-) 10% nas dimensões. Fabricado em alumínio polido, design retangular, com alças resistentes nas laterais. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                          |
| <b>Assadeira de alumínio</b> , tamanho <b>pequeno</b> , com 2,5 mm de espessura, 41 cm de comprimento, 29 cm de largura e 5 cm de altura, podendo ter variação de (+/-) 10% nas dimensões. Fabricado em alumínio polido, design retangular, com alças resistentes nas laterais. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                        |
| <b>Bandeja plástica</b> para servir refeição, de tamanho grande, desenvolvida em plástico de polipropileno de alta qualidade, retangular com as bordas arredondadas, com alça e empilhável, de material virgem, atóxico e inodoro. Aprovada pela ANVISA.                                                                                                                                                                                         |
| <b>Bacia plástica</b> para uso com alimentos, tamanho <b>grande</b> , cor branca, com capacidade de 27 Litros, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. Fabricada em Polipropileno, design redondo. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos.                                                                                                    |
| <b>Bacia plástica</b> para uso com alimentos, tamanho <b>médio</b> , cor branca, com capacidade de 17 Litros, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. Fabricada em Polipropileno, design redondo. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos.                                                                                                     |
| <b>Bacia plástica</b> para uso com alimentos, tamanho <b>pequeno</b> , cor branca, com capacidade de 8 Litros, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. Fabricada em Polipropileno, design redondo. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos.                                                                                                    |
| <b>Caçarola com tampa</b> , capacidade para 17 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                            |
| <b>Caçarola com tampa</b> , capacidade para 12 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                            |
| <b>Caçarola com tampa</b> , capacidade para 7 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                             |
| <b>Caçarola com tampa</b> , capacidade para 2 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                             |
| <b>Caçarola com tampa</b> , capacidade para 2 litros. Feita em alumínio com revestimento antiaderente interno e externo, e tampa no mesmo material. Pegador de tampa e alças bilaterais em baquelite. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio. <b>Utensílio destinado aos alunos com necessidades alimentares específicas.</b> |
| <b>Caixa plástica organizadora para armazenamento de utensílios</b> , capacidade para 6 litros. Caixa plástica transparente fechada, com tampa, com travas laterais, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. Fabricada em polipropileno, atóxico, alta resistência e qualidade, empilhável, com tampa hermética do mesmo material.                                                                                                      |
| <b>Caixa plástica organizadora para armazenamento de utensílios</b> , capacidade para 10 litros. Caixa plástica transparente fechada, com tampa, com travas laterais, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. Fabricada em polipropileno, atóxico, alta resistência e qualidade, empilhável, com tampa hermética do mesmo material.                                                                                                     |
| <b>Caixa plástica organizadora para armazenamento de utensílios</b> , capacidade para 30 litros. Caixa plástica transparente fechada, com tampa, com travas laterais, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. Fabricada em polipropileno, atóxico, alta resistência e qualidade, empilhável, com tampa hermética do mesmo material.                                                                                                     |
| <b>Caixa plástica organizadora para armazenamento de utensílios</b> , capacidade para 56 litros. Caixa plástica transparente fechada, com tampa, com travas laterais, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. Fabricada em polipropileno, atóxico, alta resistência e qualidade, empilhável, com tampa hermética do mesmo material.                                                                                                     |
| <b>Caldeirão com tampa</b> , tamanho <b>grande</b> , com 2 capacidades diferentes: 30 e 45 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                |
| <b>Caldeirão com tampa</b> , tamanho <b>médio</b> , com capacidade para 20 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                |
| <b>Caldeirão com tampa</b> , tamanho <b>pequeno</b> , com capacidade para 10 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                              |
| <b>Caneco tipo leiteira/fervedor com tampa</b> , com capacidade para 4 litros, produzido em alumínio polido, com tampa no mesmo material. Pegador de tampa e alça resistente em baquelite para evitar superaquecimento. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                               |
| <b>Caneco tipo leiteira/fervedor com tampa</b> , com capacidade para 2,5 litros, produzido em alumínio polido, com tampa no mesmo material. Pegador de tampa e alça resistente em baquelite para evitar superaquecimento. Podendo ter variação de (+/-) 10% na                                                                                                                                                                                   |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Caneco tipo leiteira/fervedor com tampa</b> , com capacidade para 1,8 litros. Feito em alumínio com revestimento antiaderente interno e externo, e tampa no mesmo material. Pegador de tampa e alça resistente em baquelite para evitar superaquecimento. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio. <b>Utensílio destinado aos alunos com necessidades alimentares específicas.</b> |
| <b>Colher côncava para caldeirão</b> , comprimento de 50 cm, fabricada em polietileno resistente a altas temperaturas (alta densidade), atóxico, podendo ter variação de (+/-) 10% no comprimento. A fabricação do produto deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.                                                                                                                                                  |
| <b>Colher côncava para caldeirão</b> , comprimento de 40 cm, fabricada em polietileno resistente a altas temperaturas (alta densidade), atóxico, podendo ter variação de (+/-) 10% no comprimento. A fabricação do produto deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.                                                                                                                                                  |
| <b>Colher côncava para caldeirão</b> , comprimento de 30 cm, fabricada em polietileno resistente a altas temperaturas (alta densidade), atóxico, podendo ter variação de (+/-) 10% no comprimento. A fabricação do produto deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.                                                                                                                                                  |
| <b>Cortador de legumes e frutas</b> , com tripé, tamanho <b>médio</b> . Corpo em alumínio fundido, facas em aço inox 10 mm, colunas em aço maciço. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio e demais materiais utilizados.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Cuscuzeiro com tampa</b> , tamanho <b>grande</b> , com 2 capacidades diferentes: 20 e 30 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 2 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                      |
| <b>Cuscuzeiro com tampa</b> , tamanho <b>médio</b> , capacidade para 12 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 2 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                          |
| <b>Cuscuzeiro com tampa</b> , tamanho <b>pequeno</b> , capacidade para 7 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 2 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                         |
| <b>Cuscuzeiro com tampa</b> , com capacidade para 3 litros. Feito em alumínio com revestimento antiaderente interno e externo, e tampa no mesmo material. Pegador de tampa e alças bilaterais em baquelite. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio. <b>Utensílio destinado aos alunos com necessidades alimentares específicas.</b>                                                  |
| <b>Escorredor</b> , tamanho <b>grande</b> , com capacidade para 20 litros. Em alumínio polido, tipo tacho; com pé e asas de alumínio; com presença de furos nas laterais para escoamento; espessura de, no mínimo, 2 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                     |
| <b>Escorredor</b> , tamanho <b>médio</b> , com capacidade para 10 litros. Em alumínio polido, tipo tacho; com pé e asas de alumínio; com presença de furos nas laterais para escoamento; espessura de, no mínimo, 2 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                      |
| <b>Escorredor</b> , tamanho <b>pequeno</b> , com capacidade para 5 litros. Em alumínio polido, tipo tacho; com pé e asas de alumínio; com presença de furos nas laterais para escoamento; espessura de, no mínimo, 2 mm, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                     |
| <b>Faca para corte de carne 6"</b> , com fio liso, devendo ter espessura 3,0 mm e 27,5 cm de comprimento com variação de (+/-) 10%. Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em aço inox.                                                                                             |
| <b>Faca para corte de carne 7"</b> , com fio liso, devendo ter espessura 3,0 mm e 29 cm de comprimento com variação de (+/-) 10%. Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em aço inox.                                                                                               |
| <b>Faca para corte de carne 10"</b> , com fio liso, devendo ter espessura 3,0 mm e 33 cm de comprimento com variação de (+/-) 10%. Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em aço inox.                                                                                              |
| <b>Faca para corte de legumes 3"</b> , com fio liso, devendo ter espessura 2,5 mm e 19 cm de comprimento com variação de (+/-) 10%. Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em aço inox.                                                                                             |
| <b>Faca para corte de legumes 4"</b> , com fio liso, devendo ter espessura 2,5 mm e 21 cm de comprimento com variação de (+/-) 10%. Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em aço inox.                                                                                             |
| <b>Faca para corte de legumes 5"</b> , com fio liso, devendo ter espessura 2,5 mm e 25 cm de comprimento com variação de (+/-) 10%. Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em aço inox.                                                                                             |
| <b>Faca para corte de pães 8"</b> , com fio serrilhado, devendo ter espessura 2,5 mm e 33 cm de comprimento com variação de (+/-) 10%. Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em aço inox.                                                                                          |
| <b>Frigideiracom tampa</b> , tamanho <b>grande</b> , capacidade para 8 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa no mesmo material. Pegador de tampa e alça(s) em alumínio e/ou baquelite. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                               |
| <b>Frigideiracom tampa</b> , tamanho <b>médio</b> , capacidade para 5 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa no mesmo material. Pegador de tampa e alça(s) em alumínio e/ou baquelite. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                                |
| <b>Frigideiracom tampa</b> , tamanho <b>pequeno</b> , capacidade para 3 litros. Em alumínio polido industrial, linha hotel; com tampa no mesmo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| material. Pegador de tampa e alça(s) em alumínio e/ou baquelite. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Frigideira com tampa</b> , com capacidade para 1,5 litros. Feita em alumínio com revestimento antiaderente interno e externo, e tampa no mesmo material. Pegador de tampa e alça(s) em baquelite. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio. <b>Utensílio destinado aos alunos com necessidades alimentares específicas.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Furador de coco verde (abridor)</b> manual, estrutura de aço inox e cabo de plástico ou polipropileno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Garrafa térmica/Botijão térmico</b> , tamanho <b>grande</b> , capacidade para 12 litros, para conservar líquidos quentes e frios. Feito em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) com isolamento em Poliuretano (PU). Com tripé retrátil, bocal largo, tampa, alça e torneira eficiente contra vazamentos. Cores diversas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Garrafa térmica/Botijão térmico</b> , tamanho <b>médio</b> , capacidade para 9 litros, para conservar líquidos quentes e frios. Feito em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) com isolamento em Poliuretano (PU). Com tripé retrátil, bocal largo, tampa, alça e torneira eficiente contra vazamentos. Cores diversas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Garrafa térmica/Botijão térmico</b> , tamanho <b>pequeno</b> , capacidade para 5 litros, para conservar líquidos quentes e frios. Feito em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) com isolamento em Poliuretano (PU). Com tripé retrátil, bocal largo, tampa, alça e torneira eficiente contra vazamentos. Cores diversas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Jarra com tampa</b> , capacidade para 5 litros, graduada, feita em polipropileno transparente, tampa branca, material atóxico, livre de Bisfenol (BPA). Com bico para servir, cabo firme e formato redondo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Jarra com tampa</b> , capacidade para 2 litros, graduada, feita em polipropileno transparente, tampa branca, material atóxico, livre de Bisfenol (BPA). Com bico para servir, cabo firme e formato redondo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kit de caixas plásticas para mantimentos/alimentos</b> , composto por caixas plásticas fechadas, com tampa, para mantimentos/alimentos, nos seguintes tamanhos: grande (capacidade 40 L), médio (capacidade 25 L) e pequeno (capacidade 18 L), podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. Fabricado em polipropileno, atóxico para alimentos, empilhável, com tampa hermética do mesmo material. Os produtos devem atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kit de peneiras</b> , composto por peneiras feitas em aço inox com cabo de mesmo material, nos seguintes tamanhos: grande (largura 20 cm), médio (largura 12 cm) e pequeno (largura 10 cm), podendo ter variação de (+/-) 10% na largura. O cabo deve ser firme e confortável.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Kit para alimentação escolar de alunos</b> , composto pelos seguintes itens: <b>1 (um) prato fundo com abas</b> , produzido em alumínio de liga 1200 e revestido por um prato em polipropileno virgem atóxico. Modelo liso nas partes interna e externa (sem frisos, pontas ou bordas cortantes), empilhável, e com capacidade volumétrica de 540 ml, podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade; <b>1 (um) copo com alça</b> , produzido em alumínio de liga 1200 e revestido por polipropileno virgem atóxico. Modelo liso nas partes interna e externa (sem frisos, pontas ou bordas cortantes), e com capacidade volumétrica de 300 ml; <b>1 (uma) faca sem pontado plástico</b> livre de Bisfenol (BPA); <b>1 (uma) colher de plástico</b> livre de BPA; e <b>1 (um) garfo de plástico</b> livre de BPA. Os talheres devem ser fabricados em polipropileno, ter paredes internas e externas lisas, sem reentrâncias ou ressalto, ser de fácil limpeza para não acumular resíduos, atóxicos e com pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da ANVISA quanto a metais pesados. Acabamento fosco ou micro texturizado, resistentes à temperatura de 100°C, por no mínimo 20 minutos. A fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos. Todos os utensílios devem ser virgens de 1º uso. O kit deverá ser em cor azul e/ou amarela e/ou vermelha. |
| <b>Kit para alimentação escolar de alunos com restrição ao uso de utensílios em alumínio</b> , composto pelos seguintes itens: <b>1 (um) prato fundo, com abas, de plástico</b> livre de BPA; <b>1 (uma) caneca, com alça, de plástico</b> livre de BPA e capacidade de 300 ml; <b>1 (uma) faca sem ponta de plástico</b> livre de Bisfenol (BPA); <b>1 (uma) colher de plástico</b> livre de BPA; e <b>1 (um) garfo de plástico</b> livre de BPA. Os utensílios devem ser fabricados em polipropileno, ter paredes internas e externas lisas, sem reentrâncias ou ressalto, ser empilhável (prato), ter formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos), ser de fácil limpeza, atóxicos e com pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da ANVISA quanto a metais pesados. Acabamento fosco ou micro texturizado, resistentes à temperatura de 100°C, por no mínimo 20 minutos. A fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos. Todos os utensílios devem ser virgens de 1º uso. O kit deverá ser em cor azul e/ou amarela e/ou vermelha.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kit de utensílios para mexer e servir alimentos</b> , composto por peças em inox ou silicone ou plástico resistente livre de BPA para mexer e servir alimentos, sendo: concha, escumadeira, pegador, espátula vazada, espátula pão duro, garfo trinchante e colher de servir. As dimensões dos utensílios dependerão da demanda de cada unidade escolar com base na quantidade de alunos atendidos. A fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Kit talheres em inox para auxílio no preparo das refeições</b> , composto por 3 talheres para uso diário na cozinha, sendo: 1 (uma) colher de sopa, 1 (um) garfo e 1 (uma) faca com fio serrilhado com ponta. Com lâmina e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, feitos em aço inox de alta resistência e durabilidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Lixeira plástica com tampa e pedal</b> para área interna, tamanho <b>grande</b> , na cor branca, capacidade para 100 litros, fabricada em polipropileno ou polietileno, com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Lixeira plástica com tampa e pedal</b> para área interna, tamanho <b>médio</b> , na cor branca, capacidade para 60 litros, fabricada em polipropileno ou polietileno, com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Lixeira plástica com tampa e pedal</b> para área interna, tamanho <b>pequeno</b> , na cor branca, capacidade para 40 litros, fabricada em polipropileno ou polietileno, com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Panela de pressão industrial/profissional</b> , capacidade para 15 litros, produzida em alumínio polido, com tampa no mesmo material. Alças resistentes em baquelite para evitar superaquecimento. Com válvulas e sistema de segurança. Aprovada pelo INMETRO. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Panela de pressão doméstica</b> , capacidade para 7 litros, produzida em alumínio polido, com tampa no mesmo material. Alças resistentes em baquelite para evitar superaquecimento. Com válvulas e sistema de segurança. Aprovada pelo INMETRO. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Panela de pressão doméstica</b> , capacidade para 4,5 litros, produzida em alumínio polido, com tampa no mesmo material. Alças resistentes em baquelite para evitar superaquecimento. Com válvulas e sistema de segurança. Aprovada pelo INMETRO. Podendo ter variação de (+/-) 10% na capacidade. O produto deve atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| utensílios em alumínio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Remo (pá) para caldeirão</b> , comprimento de 50 cm, fabricada em polietileno resistente a altas temperaturas (alta densidade), atóxico, podendo ter variação de (+/-) 10% no comprimento. A fabricação do produto deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.                                                                             |
| <b>Remo (pá) para caldeirão</b> , comprimento de 40 cm, fabricada em polietileno resistente a altas temperaturas (alta densidade), atóxico, podendo ter variação de (+/-) 10% no comprimento. A fabricação do produto deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.                                                                             |
| <b>Remo (pá) para caldeirão</b> , comprimento de 30 cm, fabricada em polietileno resistente a altas temperaturas (alta densidade), atóxico, podendo ter variação de (+/-) 10% no comprimento. A fabricação do produto deve atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.                                                                             |
| <b>Tábua de corte</b> , na <b>cor branca</b> , feita em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, antiderrapante, fácil higienização, resistente a produtos químicos, com dimensões de 50cm (A) X 30cm (L) x 1,5cm (E), podendo ter variação de (+/-) 10% nas dimensões. Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.   |
| <b>Tábua de corte</b> , na <b>cor verde</b> , feita em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, antiderrapante, fácil higienização, resistente a produtos químicos, com dimensões de 50cm (A) X 30cm (L) x 1,5cm (E), podendo ter variação de (+/-) 10% nas dimensões. Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos.    |
| <b>Tábua de corte</b> , na <b>cor vermelha</b> , feita em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, antiderrapante, fácil higienização, resistente a produtos químicos, com dimensões de 50cm (A) X 30cm (L) x 1,5cm (E), podendo ter variação de (+/-) 10% nas dimensões. Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos. |
| <b>Vasilhas plásticas com tampa de rosca</b> , com tamanhos e capacidades variados, fabricadas em polipropileno transparente, tampa branca, atóxico para alimentos, livres de BPA. Empilháveis, com tampa hermética tipo rosca do mesmo material da vasilha.                                                                                                                                                                  |



## ANEXO H

## ESPECIFICAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MÓVEIS PARA AS COZINHAS ESCOLARES – FNDE

| DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obs.:</b> O tamanho e a quantidade dos equipamentos e móveis podem variar conforme a demanda de cada unidade escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Armário</b> para armazenamento de gêneros alimentícios não perecíveis, feito em aço resistente, deverá ter 2 portas, 4 prateleiras e fechadura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Armário aéreo</b> para armazenamento de gêneros alimentícios não perecíveis ou utensílios, feito em aço resistente, deverá ter 3 portas com puxadores resistentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Balança digital de precisão</b> , destinada à pesagem dos alimentos/preparações, capacidade de até 10kg, precisão de 1g, com sistema de função tara, display 5 dígitos, desligamento automático, funcionamento por pilhas ou baterias (deverão estar inclusas no produto), com indicador de excesso de peso e de pilha fraca. Garantia mínima de 1 ano.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Balança eletrônica digital</b> , destinada à pesagem dos alimentos durante a entrega dos gêneros nas unidades escolares, capacidade de até 35 kg, divisão mínima de 2 g, com sistema de função tara, display 5 dígitos. Plataforma de medição (prato ou bandeja) em aço inoxidável. Deverá possuir selo do INMETRO. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.                                                                                                                                                                         |
| <b>Batedeira doméstica</b> , com capacidade mínima para 3 litros. Deverá acompanhar batedores, ter 4 níveis de velocidade + turbo, botão ejetor, tigela giratória (movimentação manual) e potência mínima de 500 W. Base com ventosas para estabilidade do equipamento. Tigela removível, em polipropileno, com capacidade mínima de 3 litros e batedores de aço inox.                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Batedeira planetária</b> , com capacidade para 4,5 litros. Deverá acompanhar, pelo menos, 3 tipos de batedores, para o preparo de massas leves, médias e pesadas. Sistema de troca de velocidades com 12 níveis de velocidade e movimento planetário de 360°. Potência de 700 W. Base com ventosas para estabilidade do equipamento. Tigela removível, em polipropileno, com capacidade de 4,5 litros e batedores de aço inox.                                                                                                                                                               |
| <b>Caixa plástica</b> para armazenamento de hortifrúti, tipo monobloco, vazada, em polipropileno. Cores diversas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Espremedor de frutas industrial</b> , automático, feito em aço inox, alta performance e resistência, com copo coletor de no mínimo 1 litro. Encaixe rápido com peças removíveis e base antiderrapante, peneira com fácil encaixe, 2 cones para extração. Tampa em aço inox, alumínio ou plástico. Garantia mínima 1 ano. Certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Deverá vir acompanhado de Manual de Instruções em português. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada, de forma que garanta sua proteção e integridade. Com potência mínima de 500 W. |
| <b>Estante</b> para armazenamento de gêneros alimentícios não perecíveis, feita em aço resistente, deverá ter 6 bandejas de 90 cm de largura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Fogão industrial 04 bocas</b> , dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). Deverá seguir normas técnicas e legislação de referência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Fogão industrial 06 bocas</b> , dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). Deverá seguir normas técnicas e legislação de referência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Freezer horizontal</b> , deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade útil mínima de 300 L. Deverá seguir normas técnicas e legislação de referência.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Freezer vertical</b> , deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade útil mínima de 230 L. Deverá seguir normas técnicas e legislação de referência.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Liquidificador doméstico</b> , capacidade para 2 litros, copo dosador (jarra) removível, feito em polipropileno, lâminas feitas em aço inox e trava de segurança na base. Com 2 velocidades e função pulsar/autolimpeza com 550 W de potência. <b>Poderá ser solicitado um copo adicional, da mesma marca do equipamento entregue, para casos de necessidades alimentares específicas.</b>                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Liquidificador Industrial</b> , capacidade para 8 litros, copo removível confeccionado em chapa de aço inox, com espessura de 1 mm. Alças em aço inox. Tampa do copo em aço inox. Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. Interruptor liga/desliga e interruptor para pulsar.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Mesa inox com prateleira</b> , feita em aço inox 304 e com prateleira inferior lisa. As opções de tamanhos da mesa devem ser compatíveis com as áreas das cozinhas escolares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Pallet vazado</b> , em polipropileno, de tamanho compatível às cozinhas das unidades escolares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Refrigerador doméstico vertical frost free duplex grande</b> , na cor branca, capacidade líquida total de 375 a 460L. O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme 38 estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Deverá seguir as normas técnicas e legislação de referência.                                                                                                                                                                           |
| <b>Refrigerador doméstico vertical frost free duplex pequeno</b> , na cor branca, capacidade líquida total de 250 a 370L. O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme 38 estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Deverá seguir as normas técnicas e legislação de referência.                                                                                                                                                                          |
| Torneira com filtro de parede para cozinha, feita de plástico ABS na cor branca, com filtro de água acoplado, bica alta móvel (360°), jato comum de água, com saída separada para água filtrada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DE FARDAMENTO PARA MERENDEIRAS

| PRODUTO                                                                                                                                                                          | UND     | QUANTIDADE UNITÁRIA |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|
| <b>Camisa</b> , em gola "V" manga curta 100% algodão. Cor branca.                                                                                                                | UNIDADE | 2                   |
| <b>Calça</b> , brim com elástico. Cor branca.                                                                                                                                    | UNIDADE | 2                   |
| <b>Avental</b> , em napa com viés na cor branca tipo frente única. Tamanho médio.                                                                                                | UNIDADE | 2                   |
| <b>Touca</b> , tipo copeira, em tecido poliéster na cor branca, com laço em filó na cor branca.                                                                                  | UNIDADE | 2                   |
| <b>Sapato unissex</b> , para segurança no trabalho, sem cadarço, em couro vaqueta lisa, na cor preta, colarinho acolchoado, solado em poliuretano, sem biqueira de aço.          | UNIDADE | 1                   |
| <b>Luva térmica</b> para cozinha industrial, cano curto. Modelo 2 dedos, confeccionada com tecido de fibras inerentes a chama, impermeabilizado, com feltro e tecido de algodão. | UNIDADE | 1                   |



## ANEXO J

## ESPECIFICAÇÃO DE MATERIAL DESCARTÁVEL

| PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UND     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Touca descartável:</b> touca sanfonada descartável simples com elástico duplo, fabricada sem TNT, 100% polipropileno. Atóxico. Gramatura: 20g. Tamanho único. Cor branca.                                                                                                                                                                                                                                                                      | CAIXA   |
| <b>Luva descartável:</b> luva de vinil, descartável, confeccionada em resina vinílica, com pulverização internamente de amido, superfície externa lisa, ambidestra, impermeável com ótima flexibilidade e redutor alérgico. Tamanhos: M e G. Caixa com 100 unidades.                                                                                                                                                                              | CAIXA   |
| <b>Saco plástico transparente, capacidade para 3kg:</b> bobina picotada virgem, produzida em polietileno de Alta Densidade – PEAD. Embalagem com 500 sacos.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BOBINA  |
| <b>Saco plástico transparente, capacidade para 10kg:</b> bobina picotada virgem, produzida em polietileno de Alta Densidade – PEAD. Embalagem com 500 sacos.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BOBINA  |
| <b>Saco plástico para amostra de alimentos:</b> saco esterilizado, lacrado, com tarja branca, específico para estabelecimentos que trabalham com alimentos e que precisam coletar amostras. Tamanhos diversos. Embalagem com 500 unidades.                                                                                                                                                                                                        | PACOTE  |
| <b>Etiqueta branca autoadesiva:</b> feita em BOPP fosco, de alto padrão de qualidade, tamanhos diversos, impermeável, resistente a refrigeração e congelamento. Embalagem: rolo com mínimo de 1.000 unidades, com dados de identificação do produto e marca do fabricante.                                                                                                                                                                        | ROLO    |
| <b>Guardanapo de papel:</b> folha simples, na cor branca, medindo, no mínimo 22x20cm, com boa capacidade de absorção, sem furos, isento de materiais estranhos ou sujidades, embalado em pacotes plásticos, devendo conter externamente os dados do produto e do fabricante.                                                                                                                                                                      | PACOTE  |
| <b>Copo descartável:</b> na cor branca ou transparente, capacidade para 200 mL, em plástico poliestireno não tóxico, com resina termoplástica destinada ao consumo de bebidas, isento de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas e rebarbas. A embalagem deverá ter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade, devendo ser fabricado conforme normas ABNT. Embalagem com 100 unidades. | PACOTE  |
| <b>Embalagem individual descartável, tipo caixa:</b> formato retangular, tampa alta, material PET, transparente. Tamanho P ou M, destinada ao acondicionamento de <b>lanche extraclasse 1</b> .                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE |
| <b>Embalagem individual descartável, tipo caixa:</b> formato retangular, tampa alta, material PET, transparente. Tamanho M ou G, destinada ao acondicionamento de <b>lanche extraclasse 2</b> .                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE |
| <b>Saco plástico para pão de cachorro-quente:</b> feito em material Polietileno de Alta Densidade (PEAD), virgem pigmentado branco, aspecto branco leitoso, livre de BPA, medindo aproximadamente 20x10 cm.                                                                                                                                                                                                                                       | PACOTE  |

**ANEXO L****PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E PREÇOS ESTIMADOS**

| ITEM                        | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS                       | QUANT. | U.F  | QUANTIDADE<br>X 10 MESES | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>TOTAL       |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|--------|------|--------------------------|-------------------|----------------------|
| 1                           | DESJEJUM/CRECHE                                  | 10.800 | UND. | 108.000                  | 6,17              | 666.360,00           |
| 2                           | ALMOÇO/CRECHE                                    | 10.800 | UND. | 108.000                  | 11,74             | 1.267.920,00         |
| 3                           | JANTAR /CRECHE                                   | 10.800 | UND. | 108.000                  | 10,29             | 1.111.320,00         |
| 4                           | LANCHE VESPERTINO/CRECHE                         | 10.800 | UND. | 108.000                  | 7,58              | 818.100,00           |
| 5                           | LANCHE MATUTINO/ED INTEGRAL                      | 13.300 | UND. | 133.000                  | 7,58              | 1.007.475,00         |
| 6                           | ALMOÇO/ED INTEGRAL                               | 13.300 | UND. | 133.000                  | 11,74             | 1.561.420,00         |
| 7                           | LANCHE VESPERTINO/ED INTEGRAL                    | 13.300 | UND. | 133.000                  | 7,58              | 1.007.475,00         |
| 8                           | DESJEJUM/PRE ESCOLA/FUD I e II EJA               | 50.140 | UND. | 501.400                  | 6,17              | 3.093.638,00         |
| 9                           | LANCHE/PRE ESCOLA/FUND I e II EJA                | 96.860 | UND. | 968.600                  | 7,58              | 7.337.145,00         |
| 10                          | LANCHE 1/QUILOMBOLA - PRÉ ESCOLA/FUND I E II-EJA | 7.180  | UND. | 71.800                   | 7,58              | 543.885,00           |
| 11                          | LANCHE 2/QUILOMBOLA - PRÉ ESCOLA/FUND I E II-EJA | 7.180  | UND. | 71.800                   | 7,58              | 543.885,00           |
| 12                          | DESJEJUM QUILOMBOLA                              | 2.580  | UND. | 25.800                   | 6,17              | 159.186,00           |
| 13                          | LANCHE MATUTINO/QUILOMBOLA                       | 2.580  | UND. | 25.800                   | 7,58              | 195.435,00           |
| 14                          | ALMOÇO/QUILOMBOLA                                | 2.580  | UND. | 25.800                   | 11,74             | 302.892,00           |
| 15                          | LANCHE VESPERTINO/QUILOMBOLA                     | 2.580  | UND. | 25.800                   | 7,58              | 195.435,00           |
| 16                          | LANCHE EXTRA CLASSE/CRECHE/PRE FUND I e II-EJA   | 3.920  | UND. | 39.200                   | 7,58              | 296.940,00           |
| <b>TOTAL GERAL ESTIMADO</b> |                                                  |        |      |                          |                   | <b>20.108.511,00</b> |



## ANEXO M

## MODELO COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

| CUSTOS DIRETOS                                         |                |   |
|--------------------------------------------------------|----------------|---|
| Item                                                   | Valor Estimado | % |
| 1) Matéria prima/insumos                               |                |   |
| 2) Mão de Obra direta                                  |                |   |
| 3 )Uniforme                                            |                |   |
| <b>SUB TOTAL CUSTOS DIRETOS</b>                        |                |   |
| CUSTOS INDIRETOS                                       |                |   |
| Item                                                   | Valor Estimado |   |
| 4) Infraestrutura e Utilidades                         |                |   |
| 5) Equipamentos e Manutenção                           |                |   |
| 6) Despesas Administrativas                            |                |   |
| 7) Custo de Distribuição/Logística                     |                |   |
| 8) Utensílios e equipamentos domésticos                |                |   |
| 9) Substituição de utensílio e equipamentos domésticos |                |   |
| <b>SUB TOTAL CUSTOS INDIRETOS</b>                      |                |   |
| <b>TOTAL CUSTOS DIRETO E INDIRETO</b>                  |                |   |
| <b>B D I</b>                                           |                |   |
| <b>VALOR TOTAL</b>                                     |                |   |

- 1) Inclui todos os alimentos e ingredientes no preparo
- 2) Inclui Salários, encargos sociais e benefícios
- 3) Uniforme da equipe
- 4) Gás Liquefeito
- 5) Depreciação e custo de manutenção
- 6) Salários da equipe administrativa, materiais de escritório
- 7) Combustível e manutenção de veículos para entregas
- 8) Utensílios e equipamentos utilizados para preparação do alimento
- 9) Custo de substituição de utensílio e equipamentos domésticos



ANEXO N

**MINUTA - TERMO DE CESSÃO DE IMÓVEL**

**TERMO DE CESSÃO DE USO DE IMÓVEL**, que entre si celebram, de um lado, **[NOME DO CEDENTE]**, [qualificação completa: pessoa física ou jurídica, CNPJ/CPF, endereço], doravante denominado **CEDENTE**, e, de outro lado, **[NOME DO CESSIONÁRIO]**, [qualificação completa], doravante denominado **CESSIONÁRIO**, mediante as cláusulas e condições a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Termo tem por objeto a cessão de uso do imóvel localizado à [endereço completo], com área total de [informar área], devidamente registrado sob a matrícula nº [número], no [Cartório de Registro de Imóveis], que será utilizado exclusivamente para [descrever a finalidade da cessão].

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA FINALIDADE**

O imóvel ora cedido destina-se **exclusivamente** ao uso para [descrever a finalidade específica], sendo vedada qualquer alteração de finalidade sem prévia e expressa autorização do CEDENTE.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO**

A cessão de uso é concedida pelo prazo de [prazo determinado ou indeterminado], iniciando-se em [data] e encerrando-se em [data, se houver], podendo ser prorrogada mediante termo aditivo, desde que haja interesse das partes.

**CLÁUSULA QUARTA – DA NATUREZA DA CESSÃO**

A presente cessão é feita a título [gratuito/oneroso], não gerando ao CESSIONÁRIO qualquer direito de posse definitiva, domínio ou indenização por benfeitorias, salvo se expressamente autorizadas pelo CEDENTE.

**CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CESSIONÁRIO**

São obrigações do CESSIONÁRIO:

I – Utilizar o imóvel exclusivamente para a finalidade prevista neste Termo;

II – Zelar pela conservação e bom uso do imóvel;

III – Arcar com despesas ordinárias de manutenção, consumo de água, energia elétrica e demais encargos decorrentes do uso;

IV – Restituir o imóvel ao final da cessão nas mesmas condições em que o recebeu, ressalvado o desgaste natural.

**CLÁUSULA SEXTA – DAS BENFEITORIAS**

As benfeitorias realizadas no imóvel somente poderão ocorrer mediante autorização expressa do CEDENTE, incorporando-se ao imóvel sem direito a retenção ou indenização, salvo disposição em contrário.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO**

O presente Termo poderá ser rescindido a qualquer tempo, por interesse do CEDENTE ou por descumprimento das cláusulas pactuadas, mediante comunicação prévia por escrito, sem que caiba indenização ao CESSIONÁRIO.

**CLÁUSULA OITAVA – DA DEVOLUÇÃO DO IMÓVEL**

Encerrada a cessão, o CESSIONÁRIO compromete-se a devolver o imóvel livre e desocupado, em condições adequadas de uso.

**CLÁUSULA NONA – DO FORO**

Fica eleito o foro da Comarca de [município/UF] para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste Termo, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam o presente Termo em [número] vias de igual teor e forma.

[Local], [data]

**CEDENTE**

Nome: Assinatura:

**CESSIONÁRIO**

Nome: Assinatura:

TESTEMUNHA 1 – Nome / CPF

TESTEMUNHA 2 – Nome / CPF



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**ANEXO O**

**DIMENSIONAMENTO DE UTENSÍLIOS  
PARA AS COZINHAS ESCOLARES – FNDE**

**(Arquivo em excel anexado juntamente com o edital na plataforma BLL)**

**(Consta a seguir cópia impressa do arquivo digitalizado em PDF)**

[illegible]

73

74

75



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**ANEXO P**

**DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS e MÓVEIS  
PARA AS COZINHAS ESCOLARES – FNDE**

**(Arquivo em excel anexado juntamente com o edital na plataforma BLL)**

**(Consta a seguir cópia impressa do arquivo digitalizado em PDF)**

**ANEXO "P" - DIMENSIONAMENTO MOVEIS E EQUIPAMENTOS PARA AS COZINHAS ESCOLARES – FNDE**

[illegible]

**ANEXO Q****RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E QUANTITATIVO REFEIÇÕES SERVIDOS POR ALUNOS**

| Nº           | UNIDADE ESCOLAR                 | SEGMENTO               | LOCALIDADE            | QUANTI-<br>DADE DE<br>ALUNOS | QUANTIDADE DE REFEIÇÕES/ESCOLA/MODALIDADE |            |                           |            |               |            |
|--------------|---------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------------|-------------------------------------------|------------|---------------------------|------------|---------------|------------|
|              |                                 |                        |                       |                              | CRECHE                                    |            |                           |            | PRÉ-ESCOLA    |            |
|              |                                 |                        |                       |                              | DESJE-<br>JUM                             | ALMOÇO     | LANCHE<br>VESPER-<br>TINO | JANTAR     | DESJE-<br>JUM | LANCHE     |
| 1            | CRECHE CASULO ZAIDE DALTRO DIAS | CRECHE                 | CENTRO                | 92                           | 92                                        | 92         | 92                        | 92         | -----         | -----      |
| 2            | CRECHE MUNICIPAL DO CAÍPE       | CRECHE                 | CAÍPE DE BAIXO        | 68                           | 68                                        | 68         | 68                        | 68         | -----         | -----      |
| 3            | CRECHE ISIDORIA BORGES          | CRECHE                 | CENTRO                | 135                          | 135                                       | 135        | 135                       | 135        | -----         | -----      |
| 4            | CRECHE LEONOR TEIXEIRA          | CRECHE                 | CAMPINAS              | 99                           | 99                                        | 99         | 99                        | 99         | -----         | -----      |
| 5            | CRECHE MENINO JESUS             | CRECHE /<br>PRÉ-ESCOLA | JABEQUARA<br>DA AREIA | 82                           | 46                                        | 46         | 46                        | 46         | 36            | 36         |
| 6            | CRECHE O GIRASSOL               | CRECHE /<br>PRÉ-ESCOLA | SANTO<br>ESTEVÃO      | 114                          | 61                                        | 61         | 61                        | 61         | 26            | 53         |
| 7            | MONTEIRO LOBATO                 | CRECHE /<br>PRÉ-ESCOLA | CENTRO                | 198                          | 39                                        | 39         | 39                        | 39         | 96            | 159        |
| <b>Total</b> |                                 |                        |                       | <b>788</b>                   | <b>540</b>                                | <b>540</b> | <b>540</b>                | <b>540</b> | <b>158</b>    | <b>248</b> |

**ANEXO Q1****RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E QUANTITATIVO REFEIÇÕES SERVIDOS POR ALUNOS**

| Nº           | UNIDADE ESCOLAR                 | SEGMENTO             | LOCALIDADE | QUANTIDADE DE ALUNOS | QUANTIDADE DE REFEIÇÕES/ESCOLA |            |                   |
|--------------|---------------------------------|----------------------|------------|----------------------|--------------------------------|------------|-------------------|
|              |                                 |                      |            |                      | LANCHE MATUTINO                | ALMOÇO     | LANCHE VESPERTINO |
| 1            | ANA TOURINHO JUNQUEIRA AYRES    | PRÉ ESCOLA / FUND. I | MACACO     | 46                   | 46                             | 46         | 46                |
| 2            | ARLETE MAGALHÃES                | FUND. I              | CENTRO     | 169                  | 169                            | 169        | 169               |
| 3            | COMPLEXO ESCOLAR RILZA VALENTIM | FUND. I              | CAMPINAS   | 216                  | 216                            | 216        | 216               |
| 4            | RURAL DO GURUGÉ                 | PRÉ-ESCOLA           | GURUGÉ     | 44                   | 44                             | 44         | 44                |
| 5            | APAE                            | EDUCAÇÃO ESPECIAL    | GURUGÉ     | 190                  | 190                            | 190        | 190               |
| <b>Total</b> |                                 |                      |            | <b>665</b>           | <b>665</b>                     | <b>665</b> | <b>665</b>        |

**ANEXO Q2****RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E QUANTITATIVO REFEIÇÕES SERVIDOS POR ALUNOS**

| Nº           | UNIDADE ESCOLAR                                            | SEGMENTO             | LOCALIDADE      | QUANTIDADE DE ALUNOS | QUANTIDADE DE REFEIÇÕES/ESCOLA/MODALIDADE |                 |            |                   |                           |            |
|--------------|------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|----------------------|-------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|---------------------------|------------|
|              |                                                            |                      |                 |                      | INTEGRAL                                  |                 |            |                   | PRÉ-ESCOLA, FUND. I e EJA |            |
|              |                                                            |                      |                 |                      | DESJEJUM                                  | LANCHE MATUTINO | ALMOÇO     | LANCHE VESPERTINO | LANCHE 1                  | LANCHE 2   |
| 1            | CENTRO EDUCACIONAL CLAUDIONOR BATISTA – CECBA (quilombola) | FUND. II             | MONTE RECÔNCAVO | 265                  | -----                                     | -----           | -----      | -----             | 265                       | 265        |
| 2            | DUQUE DE CAXIAS (quilombola)                               | FUND I/ EJA I        |                 | 137                  | 129                                       | 129             | 129        | 129               | 8                         | 8          |
| 3            | JOSE DE ARAGÃO BULCÃO (quilombola)                         | PRÉ-ESCOLA           |                 | 64                   | -----                                     | -----           | -----      | -----             | 64                        | 64         |
| 4            | SÃO ROQUE (quilombola)                                     | PRÉ-ESCOLA / FUND. I | ILHA DO PATI    | 22                   | -----                                     | -----           | -----      | -----             | 22                        | 22         |
| <b>Total</b> |                                                            |                      |                 | <b>488</b>           | <b>129</b>                                | <b>129</b>      | <b>129</b> | <b>129</b>        | <b>359</b>                | <b>359</b> |



## ANEXO Q3

## RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E QUANTITATIVO REFEIÇÕES SERVIDOS POR ALUNOS

| Nº    | UNIDADE ESCOLAR                              | SEGMENTO                  | LOCALIDADE           | QUANTIDADE DE ALUNOS | QUANTIDADE DE REFEIÇÕES/ESCOLA |        |
|-------|----------------------------------------------|---------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|--------|
|       |                                              |                           |                      |                      | DESJEJUM                       | LANCHE |
| 1     | ABDON ANTONIO CALDEIRA                       | PRÉ-ESCOLA                | SOCORRO              | 30                   | 7                              | 30     |
| 2     | ALMIR PINTO DA CUNHA                         | PRÉ-ESCOLA / EJA I        | CAMPINAS             | 47                   | 12                             | 47     |
| 3     | ÁLVARO RODRIGUES VASCONCELOS                 | FUND. I / EJA I           | JABEQUARA DA AREIA   | 53                   | 36                             | 53     |
| 4     | ANÍSIO TEIXEIRA                              | PRÉ-ESC. / FUND. I        | ENGENHO DE BAIXO     | 85                   | 53                             | 85     |
| 5     | ANTONINA OLÍMPIA PESSOA DA SILVA             | PRÉ-ESC. / FUND. I        | ROSEIRA              | 34                   | 17                             | 34     |
| 6     | ANTONIO BALBINO                              | PRÉ-ESC. / FUND. I        | ILHA DAS FONTES      | 39                   | 21                             | 39     |
| 7     | BARTOLOMEU DOS SANTOS MATOS                  | PRÉ-ESCOLA                | SÃO BENTO            | 39                   | 30                             | 39     |
| 8     | BEM-ME-QUER                                  | PRÉ-ESCOLA                | PARAMIRIM            | 38                   | 27                             | 38     |
| 9     | BENTO GONÇALVES                              | FUND. I                   | JABEQUARA DA AREIA   | 71                   | 38                             | 71     |
| 10    | CANTINHO DA ALEGRIA                          | PRÉ-ESCOLA                | CAÍPE DE BAIXO       | 81                   | 55                             | 81     |
| 11    | CRISTINA CÉLIA DE JESUS SACRAMENTO           | PRÉ-ESCOLA                | CAÍPE DE CIMA        | 97                   | 56                             | 97     |
| 12    | CENTRO DE APERFEIÇOAMENTO DO SABER - CEAS    | FUNDAMENTAL II/EJA II     | CAÍPE DE CIMA        | 650                  | 319                            | 650    |
| 13    | FAGUNDES VARELA                              | FUND. I                   | SANTO ESTEVÃO        | 32                   | 11                             | 32     |
| 14    | FREI ELISEU EISMAN                           | FUND. I / EJA I           | CENTRO               | 270                  | 140                            | 270    |
| 15    | INSTITUTO MUNICIPAL LUIZ VIANA NETO - IMLVN  | FUND. II / EJA II         | CENTRO               | 605                  | 310                            | 605    |
| 16    | IROMAR SILVA NOGUEIRA                        | FUND. I / EJA I           | CAÍPE DE BAIXO       | 341                  | 160                            | 341    |
| 17    | JOÃO SEABRA DE ALMEIDA VELOSO                | FUND. I / EJA I           | MURIBECA             | 119                  | 59                             | 119    |
| 18    | JOAQUIM ALVES CRUZ RIOS                      | FUND. II                  | PITANGUEIRA          | 400                  | 201                            | 400    |
| 19    | JOAQUIM IGNACIO DE ARAGÃO BULCÃO             | FUND. I / EJA I           | COROADO              | 90                   | 44                             | 90     |
| 20    | JULIETA RIBEIRO PORCIÚNCULA                  | FUND. I                   | CENTRO               | 123                  | 69                             | 123    |
| 21    | JUVENAL EUGENIO DE QUEIROZ                   | PRÉ ESC. / FUND I / EJA I | BAIXA FRIA           | 100                  | 44                             | 100    |
| 22    | LICIA MARIA ALVES PINHO                      | FUND. I                   | CENTRO               | 108                  | 90                             | 108    |
| 23    | LUZIENE AMÁLIA SANTOS ROCHA                  | PRÉ-ESCOLA                | MURIBECA             | 92                   | 50                             | 92     |
| 24    | MARIA AMELIA SANTOS (Três Marias)            | FUND. I                   | SÃO BENTO            | 92                   | 48                             | 92     |
| 25    | MARIA DA CONCEIÇÃO CARVALHO CUNHA            | PRÉ-ESC. / FUND. I        | MADRUGA              | 42                   | 18                             | 42     |
| 26    | MARIA DAS DORES ALVES (Três Marias)          | FUND. I                   | SÃO BENTO            | 88                   | 47                             | 88     |
| 27    | MARIA LUCIA ALVES                            | FUND. I                   | CAÍPE DE CIMA        | 162                  | 82                             | 162    |
| 28    | NAVARRO DE BRITO                             | FUND. I                   | SOCORRO              | 94                   | 50                             | 94     |
| 29    | O SOLDADO DESCONHECIDO                       | FUND. I / EJA I           | SANTO ESTEVÃO        | 49                   | 14                             | 49     |
| 30    | OSÓRIO VILAS BOAS                            | PRÉ-ESCOLA/ FUND I/EJA I  | MURIBECA             | 80                   | 27                             | 80     |
| 31    | QUINTINO NASCIMENTO                          | PRÉ-ESCOLA                | COROADO              | 65                   | 34                             | 65     |
| 32    | ROBERTINA SANTOS DO AMOR DIVINO              | PRÉ-ESCOLA                | CENTRO               | 55                   | 28                             | 55     |
| 33    | RURAL DE JABEQUARA DAS FLORES                | PRÉ-ESCOLA / FUND. I      | JABEQUARA DAS FLORES | 100                  | 49                             | 100    |
| 34    | RURAL DE PARAMIRIM                           | FUND. I                   | PARAMIRIM            | 39                   | 18                             | 39     |
| 35    | SÃO BENTO DAS LAJES                          | PRÉ-ESCOLA                | SÃO BENTO            | 78                   | 39                             | 78     |
| 36    | VERA MARIA FERREIRA DE SANTANA (Três Marias) | FUND. I / EJA I           | SÃO BENTO            | 107                  | 46                             | 107    |
| TOTAL |                                              |                           |                      | 4595                 | 2349                           | 4595   |



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**ANEXO R**

**CROQUI DOS ESPAÇOS ESCOLARES**

**(Arquivo em PDF anexado juntamente com o edital na plataforma BLL)**



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE

USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

ANEXO II  
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026

A  
Prefeitura Municipal de São Francisco do Conde  
Att. Sr. Pregoeiro

**REF.:** Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2026.

Prezado Senhor;

Pela presente, submetemos à apreciação de V.Sa., a nossa proposta relativa a licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos ainda, que temos pleno conhecimento das condições em que se realizará o fornecimento/serviço e concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no edital em referência.

**1 - PROPONENTE:**

- 1.1. - Razão Social: \_\_\_\_\_
- 1.2. - Endereço: \_\_\_\_\_
- 1.3. - C.N.P.J.: \_\_\_\_\_
- 1.4. - Email: \_\_\_\_\_

**2 - PROPOSTA DE PREÇOS - LANCE INICIAL**

- 2.1 Nosso preço global e denominado de lance inicial é de R\$.\_\_\_\_\_ (.....);  
conforme Planilha de Especificações, Quantitativos e Preços.
- 2.2 A Planilha de Especificações, Quantitativos e Preços, encontra-se anexo a esta proposta.

**3 - PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA**

- 3.1 A presente proposta tem validade de \_\_\_\_\_ dias, contados da sua abertura.

**4 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 4.1 Concordamos com os prazos previstos no Edital e na Minuta de Contrato.



**5 - DECLARAÇÃO**

- 5.1 Declaramos que nos preços propostos estão inclusos e diluídos os custos que envolvem a perfeita execução do contrato, bem como todos os custos relativos a mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, as contribuições fiscais, transporte/frete e seguro, bem como as despesas diretas e indiretas e quaisquer outras necessárias a total execução do fornecimento/serviço.

**6 – QUALIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL.**

- 6.1 Nome: \_\_\_\_\_
- 6.2 Cargo: \_\_\_\_\_
- 6.3 CPF nº. \_\_\_\_\_
- 6.4 RG nº. \_\_\_\_\_

**7 – DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO.**

- 7.1 Banco: \_\_\_\_\_
- 7.2 Agência: \_\_\_\_\_
- 7.3 Conta Corrente: \_\_\_\_\_

Cidade,      de                      de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

**PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E PREÇOS.**

| ITEM               | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS                       | QUANT. | U.F  | QUANT X 10 MESES | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|--------------------|--------------------------------------------------|--------|------|------------------|----------------|-------------|
| 1                  | DESJEJUM/CRECHE                                  | 10.800 | UND. | 108.000          |                |             |
| 2                  | ALMOÇO/CRECHE                                    | 10.800 | UND. | 108.000          |                |             |
| 3                  | JANTAR /CRECHE                                   | 10.800 | UND. | 108.000          |                |             |
| 4                  | LANCHE VESPERTINO/CRECHE                         | 10.800 | UND. | 108.000          |                |             |
| 5                  | LANCHE MATUTINO/ED INTEGRAL                      | 13.300 | UND. | 133.000          |                |             |
| 6                  | ALMOÇO/ED INTEGRAL                               | 13.300 | UND. | 133.000          |                |             |
| 7                  | LANCHE VESPERTINO/ED INTEGRAL                    | 13.300 | UND. | 133.000          |                |             |
| 8                  | DESJEJUM/PRE ESCOLA/FUD I e II EJA               | 50.140 | UND. | 501.400          |                |             |
| 9                  | LANCHE/PRE ESCOLA/FUND I e II EJA                | 96.860 | UND. | 968.600          |                |             |
| 10                 | LANCHE 1/QUILOMBOLA - PRÉ ESCOLA/FUND I E II-EJA | 7.180  | UND. | 71.800           |                |             |
| 11                 | LANCHE 2/QUILOMBOLA - PRÉ ESCOLA/FUND I E II-EJA | 7.180  | UND. | 71.800           |                |             |
| 12                 | DESJEJUM QUILOMBOLA                              | 2.580  | UND. | 25.800           |                |             |
| 13                 | LANCHE MATUTINO/QUILOMBOLA                       | 2.580  | UND. | 25.800           |                |             |
| 14                 | ALMOÇO/QUILOMBOLA                                | 2.580  | UND. | 25.800           |                |             |
| 15                 | LANCHE VESPERTINO/QUILOMBOLA                     | 2.580  | UND. | 25.800           |                |             |
| 16                 | LANCHE EXTRA CLASSE/CRECHE/PRE FUND I e II-EJA   | 3.920  | UND. | 39.200           |                |             |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                  |        |      |                  |                |             |

APÊNDICE DO ANEXO II  
PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

| CUSTOS DIRETOS                                         |                |   |
|--------------------------------------------------------|----------------|---|
| Item                                                   | Valor Estimado | % |
| 1) Matéria prima/insumos                               |                |   |
| 2) Mão de Obra direta                                  |                |   |
| 3 )Uniforme                                            |                |   |
| <b>SUB TOTAL CUSTOS DIRETOS</b>                        |                |   |
| CUSTOS INDIRETOS                                       |                |   |
| Item                                                   | Valor Estimado |   |
| 4) Infraestrutura e Utilidades                         |                |   |
| 5) Equipamentos e Manutenção                           |                |   |
| 6) Despesas Administrativas                            |                |   |
| 7) Custo de Distribuição/Logística                     |                |   |
| 8) Utensílios e equipamentos domésticos                |                |   |
| 9) Substituição de utensílio e equipamentos domésticos |                |   |
| <b>SUB TOTAL CUSTOS INDIRETOS</b>                      |                |   |
| <b>TOTAL CUSTOS DIRETO E INDIRETO</b>                  |                |   |
| <b>B D I</b>                                           |                |   |
| <b>VALOR TOTAL</b>                                     |                |   |

- 1) Inclui todos os alimentos e ingredientes no preparo
- 2) Inclui Salários, encargos sociais e benefícios
- 3) Uniforme da equipe
- 4) Gás Liquefeito
- 5) Depreciação e custo de manutenção
- 6) Salários da equipe administrativa, materiais de escritório
- 7) Combustível e manutenção de veículos para entregas
- 8) Utensílios e equipamentos utilizados para preparação do alimento
- 9) Custo de substituição de utensílio e equipamentos domésticos

Cidade,      de      de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

ANEXO III  
MINUTA DO CONTRATOPREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026

Contrato de prestação de serviços/fornecimento que entre si fazem o **MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO CONDE** e a Empresa \_\_\_\_\_.

O **MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº. 13.830.823/0001-96, com sede administrativa na Praça da Independência, s/nº, Centro, São Francisco do Conde – BA, neste ato representado pelo(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, Secretário(a) Municipal de \_\_\_\_\_, autorizado(a) pelo Decreto Municipal nº \_\_\_\_\_ de delegação de competência, doravante denominado(a) **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº. \_\_\_\_\_, com sede na Rua \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, nacionalidade, estado civil, profissão, inscrito no CPF sob o nº. \_\_\_\_\_, portador do RG nº. \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Rua \_\_\_\_\_, doravante denominada apenas **CONTRATADA**, tendo em vista o constante no **Processo Administrativo nº 4915/2025**, e em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133/21; Lei Complementar nº 123/06; Decreto Municipal nº 247/2023, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 001/2026**, bem como mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para prestação de serviços / fornecimento de \_\_\_\_\_, que serão executados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Termo de Referência, Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, à proposta vencedora e eventuais anexos dos documentos supracitados, independentemente de transcrição.
- 1.3. Tabela da prestação do serviço:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UF | QUANT | MARCA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------------|----|-------|-------|----------------|-------------|
| 1    |               |    |       |       |                |             |
| 2    |               |    |       |       |                |             |
| 3    |               |    |       |       |                |             |
| ...  |               |    |       |       |                |             |

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de \_\_\_\_\_, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes, na forma da Lei nº 14.133/2021, através da celebração de termo aditivo.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA - REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (art. 92, IV)**

- 3.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pelo CONTRATADO, os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

**4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

- 4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual

**5. CLÁUSULA QUINTA - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 5.1 Os modelos de gestão e de execução constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

**6 CLÁUSULA SEXTA – PREÇO**

- 6.1 O valor global estimado do presente instrumento é R\$ ( ) que a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor da fatura sobre o montante fornecido/executado pela **Contratada**.

Único - Nos preços previstos neste contrato estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da **CONTRATADA**, como também transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações.

**7 CLÁUSULA SÉTIMA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

- 7.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato

**8 CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE**

- 8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 8.1.1. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice adotado, o qual está descrito no termo de referência (anexo I do edital), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a **CONTRATADA** obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 8.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 8.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 8.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 8.7. O reajuste será realizado por termo aditivo.

**9 CLÁUSULA NONA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 9.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas na dotação orçamentária, prevista no orçamento do Município, para o exercício, na classificação abaixo:

| Unidade | Projeto/Atividade: | Elemento Despesa: | Fonte |
|---------|--------------------|-------------------|-------|
|         |                    |                   |       |

- 9.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

**10 CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

- 10.1. As obrigações do contratante e do contratado e demais condições a eles referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo I do edital.

**11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

- 11.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades



- que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 11.2. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
  - 11.3. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
  - 11.4. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
  - 11.5. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
  - 11.6. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
  - 11.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
  - 11.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
  - 11.9. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
  - 11.10. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
  - 11.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
  - 11.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)**

- 12.1. Os termos da garantia, caso tenha, estão descritos no termo de referência, anexo I do edital.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

- 13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, com dolo ou culpa o licitante/adjudicatário que:
- 13.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
  - 13.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - 13.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;
  - 13.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame.
  - 13.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
    - 13.1.5.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
    - 13.1.5.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
    - 13.1.5.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva sem qualquer justificativa; ou
    - 13.1.5.4 deixar de apresentar amostra sem qualquer justificativa (quando for o caso);
    - 13.1.5.5 apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
  - 13.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
  - 13.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
  - 13.1.8. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração
  - 13.1.9. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
  - 13.1.10. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - 13.1.11. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



- 13.1.12. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.1.13. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 13.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 13.3. Com fulcro na Lei nº 14.133 de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
  - 13.3.1. Advertência;
  - 13.3.2. Multa;
  - 13.3.3. Impedimento de licitar e contratar;
  - 13.3.4. 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.
- 13.4. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 13.4.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
  - 13.4.2. As peculiaridades do caso concreto;
  - 13.4.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 13.4.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - 13.4.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.5. A sanção prevista na cláusula 13.3.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na cláusula 13.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 13.6. A sanção prevista na cláusula 13.3.2, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas na cláusula 13, deste edital.
- 13.7. A sanção prevista na cláusula 13.3.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 13.1.2, 13.1.3, 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6 e 13.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública do ente Municipal que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 13.8. A sanção prevista na cláusula 13.3.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 13.1.8, 13.1.9, 13.1.10, 13.1.11 e 13.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 13.1.2, 13.1.3, 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6 e 13.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na cláusula 13.7 deste edital, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 13.9. As sanções previstas nas cláusulas 13.3.1, 13.3.3 e 13.3.4, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na cláusula 13.3.2.
- 13.10. Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.
- 13.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 13.12. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente as legislações pertinentes.
- 13.13. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no site de transparência do Município e no CEIS e CNEP.
- 13.15. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 13.16. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver



proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos

- 13.17. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 13.18. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.19. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 13.20. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública municipal.

#### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 14.1. O contrato se extingue nas hipóteses descritas nos artigos 137 à 139 da Lei nº 14.133/2021.

#### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

- 15.1. É vedado ao CONTRATADO:
  - a) Caucionar ou utilizar este Contrato para qualquer operação financeira;
  - b) Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

#### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

- 16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 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, de 2021](#).

#### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

- 17.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, Decreto Municipal nº 247/2023 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

#### 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – 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, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#).

#### 19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

- 19.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Francisco do Conde, 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 14.133/21](#).
- 19.2. E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 05 (cinco) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

São Francisco do Conde, de

de 2026.

MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO CONDE

Sr(a) .....



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

Contratante

Empresa.....

Sr(a).....

**CONTRATADA**

**Testemunhas:**

1 - \_\_\_\_\_  
CPF nº

2 - \_\_\_\_\_  
CPF nº



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

**ANEXO IV**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**Nº 001/2026**

\_\_\_\_\_(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE), \_\_\_\_\_(CNPJ Nº), sediada no  
(a)\_\_\_\_\_

(ENDEREÇO COMPLETO), declara, sob as penas da lei, que cumpre, plenamente, os requisitos exigidos no procedimento licitatório referenciado.

Igualmente, declaramos sob as penas da lei, que nossos diretores, responsáveis legais e técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócio, não são empregados ou ocupantes de cargo comissionado na Administração Pública, bem como nossa Empresa não está incursa em nenhum dos impedimentos elencados no Edital da licitação referenciada.

Finalizando, declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

Cidade,        de                        de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIA DE CARGOS RESERVADOS PREVISTO EM LEI**

**PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026**

\_\_\_\_\_(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE), \_\_\_\_\_(CNPJ Nº),  
sediada no (a)\_\_\_\_\_ (ENDEREÇO COMPLETO), declara, sob as penas da lei, que a empresa  
possui a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e  
que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24  
de julho de 1991.

Cidade,        de                                de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

**ANEXO VI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/2006)**

**PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026**

DECLARO, sob as penas da Lei, em atendimento ao Edital do **Pregão Eletrônico nº 001/2026**, promovido pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE, que a empresa \_\_\_\_\_ (nome completo) CNPJ n.º \_\_\_\_\_, com sede/domicílio no \_\_\_\_\_ (endereço completo) \_\_\_\_\_, por mim representada, atende os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

Cidade,      de      de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

**ANEXO VII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE COOPERATIVA ENQUADRADA NO ART. 34 DA LEI Nº 11.488/2007**

**PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026**

DECLARO, sob as penas da Lei, em atendimento ao Edital do **Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2026**, promovido pela PREFEITURA DE MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE, que a Cooperativa \_\_\_\_\_ (nome completo) CNPJ n.º \_\_\_\_\_, com sede/domicílio no \_\_\_\_\_ (endereço completo), por mim representada, é enquadrada no Art. 34 da Lei nº 11.488/2007.

Cidade,      de                      de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

**ANEXO VIII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO ART. 7º, INCISO XXXIII,  
DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (ART. 68, INCISO VI, DA LEI 14.133/2021)**

**PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026**

A signatária \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável legal \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, declara para os devidos fins do disposto no art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz

Sim ( )          Não ( )

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

**ANEXO IX**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPOSTA ECONÔMICA COMPREENDE  
A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS (Art. 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021)**

**PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável legal \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, declara par aos devidos fins do disposto no art. 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



USARPAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

ANEXO XI  
MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026

À Prefeitura Municipal de São Francisco do Conde – BA  
Comissão Permanente de Licitação – COPEL

Sr. Pregoeiro Oficial

A signatária \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável legal \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_.

FIRMO E DECLARO, para todos os fins de direito e sob minha inteira responsabilidade, a qual assina de maneira espontânea, sem coação, ameaça, dolo, erro, lesão, fraude, estado de perigo, constrangimento, ou qualquer outro tipo de vício de consentimento, sendo-o feito de forma de livre e espontânea vontade, que cumpro plenamente os requisitos de habilitação descritos na Lei 14.133/2021, e ainda:

1. Que todas as afirmações, declarações, ações orais ou manuscritas são verdadeiras e compreendo que se falsa for, estarei sujeito às penalidades previstas no art. 299 do Código Penal Brasileiro;
2. Que todos os documentos, certidões, atos de qualquer espécie, são verdadeiros, e compreendo que se falso for, estarei sujeito às penalidades previstas no art. 301 a 305 e 307 do Código Penal Brasileiro;
3. Que a proponente e seus sócios não praticaram em momento algum a ação prevista no art. 337-K do Código Penal, neste certame;
4. Que não temos em nosso quadro técnico ou societário, pessoa que se enquadre nos impedimentos do art. 14º da Lei nº 14.133/2021.
5. Que tenho ciência da obrigação de acompanhar o controle dos contratos e que a entrega em quantidades maiores do que as estabelecidas no instrumento contratual não cria ônus para a administração, não cabendo realizar qualquer cobrança;
6. Autorizo o Pregoeiro do Pregão em tela a realizar diligências sobre a veracidade dos documentos acostados a este certame, obter cópias e informações da empresa e seus sócios, para fins de verificar a veracidade de documentos de habilitação, escrituração fiscal, capital social, patrimônio líquido, etc., podendo realizar tais diligências junto à Receita Federal do Brasil – RFB, Juntas Comerciais, Secretarias de Fazendas Estadual ou Municipal, Contadores responsáveis, podendo requerer destes, cópia de certidão de inteiro teor de qualquer natureza, nos termos da Portaria RFB Nº 1384, de 09 de Setembro de 2016;
7. Que entregarei no prazo estabelecido no edital, quaisquer documentos diligenciados pelo Pregoeiro, que seja protegido por sigilo fiscal, como o Imposto de Renda, com a finalidade de comprovar a veracidade de dados indicados nas peças acostadas na proposta e documentos de habilitação, tais como custos, capital social, patrimônio líquido, conta caixa, conta banco, investimentos, e demais documentos que a administração pública entender cabível solicitar;
8. Que atendo aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade com as Leis Ambientais vigentes;
9. Declaro sob as penalidades da Lei que não estou impedido de licitar com a administração pública e não sofri quaisquer penalidades de suspensão, conforme registro no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal da Transparência do Governo Federal; Governos Estaduais e com o Governo Municipal, em qualquer dos seus poderes;



10. Declaro que conheço as várias leis e convenções aplicáveis no Brasil que proíbem atos de corrupção e outros atos lesivos contra a administração pública, dentre elas a Convenção Anticorrupção da OCDE, a Convenção das Nações Unidas contra a Corrupção (Decreto Federal nº 5.687/06), o Código Penal Brasileiro, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992), Lei nº 9.613/98 e a Lei nº 12.846/2013, doravante denominadas, em conjunto, “Leis Anticorrupção”. Em todas as atividades e atos relacionados à execução do presente Certame, comprometo-me a cumprir e fazer cumprir, por mim e por meus administradores, colaboradores e terceiros, rigorosamente, as Leis Anticorrupção;
11. Obrigo-me, de forma irrevogável, a não prometer, oferecer, dar, patrocinar, incentivar, obrigar ou concordar, direta ou indiretamente, com subornos, fraudes, tráfico de influência, extorsão, vantagem indevida (seja em dinheiro, presentes, descontos, favores ou qualquer outra coisa de valor), a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada, nem praticar quaisquer dos atos vedados pelas Leis Anticorrupção. Comprometo-me, ainda, a adotar as melhores práticas de governança com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro, de acordo o disposto no artigo 7º, inciso VIII, da Lei nº. 12.846/2013 e na Lei nº 9.613/98 e suas respectivas modificações e regulamentações;
12. Observo e farei observar, por nossos fornecedores, prepostos, empregados, colaboradores em geral, prestadores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética e integridade durante todo o processo de contratação e execução deste Contrato. É nosso dever treinar nossos empregados e colaboradores em geral acerca de condutas éticas e do combate à corrupção;
13. Declaro que nos últimos 05 (cinco) anos não fui objeto de nenhuma investigação, inquérito ou processo administrativo ou judicial relacionado ao descumprimento das Leis Anticorrupção ou de lavagem de dinheiro, e que minha atividade está em conformidade com estas leis;
14. Declaro, ainda, que não há qualquer agente público ou pessoa a ele relacionada que receberá, direta ou indiretamente, benefícios ou vantagens em decorrência do presente Certame, assumindo inteiramente total responsabilidade por ações dolosas ou culposas que venham a caracterizar crime de improbidade administrativa, independente de processo em trânsito e julgado;
15. Tenho ciência que qualquer violação das Leis Anticorrupção ou da presente Cláusula (Leis Anticorrupção) - será considerada uma infração grave a este Certame, consistindo justa causa para rescisão motivada de eventual contratação, conferindo a Contratante o direito de declarar rescindido imediatamente o presente Contrato, sem qualquer ônus ou penalidade, ficando a Contratada responsável pelas perdas e danos a que der causa, nos termos da lei;
16. Que conheço os preceitos da Lei Federal nº. 8.429/1992 – Lei de Improbidade Administrativa, nos artigos 337-E à 337-P do Código Penal, Lei 12.846/13 – Lei Anticorrupção, Lei n. 8.137/90 – Crimes de Ordem tributária;
17. Que a proposta apresentada para participar do presente Certame foi elaborada de maneira independente pelo proponente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
18. Declaro que não possuímos, em nosso quadro de sócios e funcionários, servidores públicos da Prefeitura Municipal de São Francisco do Conde – BA;
19. Declaro que dispomos de toda a infraestrutura, aparelhamento, pessoal técnico adequado e disponível para à realização do objeto da licitação;
20. Declaro, por fim, que estou plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la.

Cidade,        de                                de 2026.

---

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

**ANEXO XI**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENOS CONHECIMENTOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**Nº 001/2026**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável legal \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, declara para os devidos fins, que temos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação e atendimento às exigências de Habilitação.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

ANEXO XII  
MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a **empresa** .....  
através de seu representante legal – Sr (a) ....., cumpriu com  
o exigido no **item 19** do Termo de Referência, anexo I do Edital, **visitando** os locais onde serão executados os  
serviços objeto desta licitação.

Por ser verdade, dato e assino o presente Atestado.

São Francisco do Conde,      de      de 2026.

\_\_\_\_\_  
Responsável pela emissão do atestado

Nome: \_\_\_\_\_



**ESTADO DA BAHIA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE**

**USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(contendo endereço completo / fone/fax – cidade – estado e cep)

**ANEXO XIII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CONHECE AS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E PECULIARIDADES  
INERENTES A NATUREZA DOS TRABALHOS, PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO LICITADO**

**PREGÃO ELETRÔNICO  
Nº 001/2026**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável legal \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, declara para os devidos fins, que conhece as condições de execução e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, para a execução do objeto licitado.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA