



EDITAL
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

O **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DO VALE DO PARAIBUNA** - **CIMPAR**, pessoa jurídica de direito público, de natureza autárquica, com sede à Avenida Rui Barbosa, nº 642, Santa Terezinha, Município de Juiz de Fora/MG, CEP 36.045-410, inscrito no CNPJ sob o nº 21.565.740/0001-45, torna pública a abertura do Procedimento Licitatório nº 41/2025, na modalidade **Pregão Eletrônico** nº 30/2025, do Tipo **Menor Preço do Lote**, tendo por objeto o **Registro de Preços** para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo aplicável, também, no que couber, a Instrução Normativa nº 05/2017 da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, de acordo com as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório e seus anexos.

As propostas comerciais e documentos de habilitação serão recebidas em sessão pública **às 10:00 horas do dia 29/09/2026**, por meio do sistema BLL COMPRAS, oportunidade em que serão examinados. O pregão será realizado pelo (a) Pregoeiro (a) oficial, ou substituto, e Equipe de Apoio designados pela portaria nº 08/2026, de 18 de agosto de 2026.

Cópia deste instrumento convocatório estará disponível no quadro de avisos localizado na sede do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DO VALE DO PARAIBUNA – CIMPAR, e no site: www.cimparzonadamata.org.br, bem como poderá ser obtido junto ao (a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, no horário de 09:00 às 12:00 e de 13:00 às 17:00 horas.

1 – OBJETO.

1.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências constantes no Termo de Referência e demais anexos:

Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
Anexo I.1 – Matriz de Risco
Anexo II – Estudo de Quantitativos;
Anexo III – Termo de Referência;
Anexo III.1 – Quantitativos de alunos por seguimento;
Anexo III.2 – Modelos de Cardápios por seguimento;
Anexo III.3 – Descrição dos gêneros alimentícios;
Anexo III.4 – Per capita dos alimentos nas preparações;



Anexo III.5 – Metodologia para o cálculo de merendeiras e nutricionistas;
Anexo III.6 – Relação de Equipamentos e Utensílios;
Anexo III.7 – Planilha de Composição de Custos;
Anexo IV – Modelo de Proposta Comercial;
Anexo IV.1 – Modelo de Ficha de Identificação de Produtos;
Anexo V – Modelo de Credenciamento;
Anexo VI – Modelo de Declaração de que não emprega menor de idade;
Anexo VII – Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;
Anexo VIII – Declaração de Integralidade de Custos;
Anexo IX – Declaração de Reserva de Cargos para Pessoa com Deficiência e Para a Reabilitação Da Previdência Social;
Anexo X – Minuta da Ata de Registro de Preços;
Anexo XI – Minuta Contratual.

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço do lote, conforme devidamente justificado no Estudo Técnico Preliminar (Anexo I), observadas as exigências contidas neste Edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

2 – ÓRGÃO GERENCIADOR, MUNICÍPIOS CONTRATANTES E ÓRGÃOS PARTICIPANTES.

2.1. O órgão gerenciador será o CIMPAR.

2.2. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas no artigo 86 da Lei nº 14.133/2021.

2.3. As aquisições ou contratações adicionais disciplinadas no item 2.2 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens constantes do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços (ARP).

2.4. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ARP independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

2.5. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas, conforme o artigo 86, §2º, III, da Lei nº 14.133/2021.

2.6. QUALQUER ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DEVERÁ SER PREVIAMENTE COMUNICADA AO CIMPAR.

2.7. É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participação, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto do Edital, *vide* artigo 82, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

2.8. O órgão gerenciador, nos termos do artigo 30 do Decreto Federal nº 11.462/2023, poderá realizar o remanejamento dos quantitativos fixados na Ata, desde que haja



anuência dos Entes Participantes e do Fornecedor.

3 – CADASTRO E CREDENCIAMENTO.

3.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *Internet*, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

3.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas por meio do sítio da Plataforma de Licitações da BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/>.

3.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao CIMPAR ou ao provedor do sistema a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

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

3.4.1. Qualquer imperícia proporcionada por ausência de conhecimento dos trâmites internos/técnicos do sistema, ausente comprovação de instabilidade/erro da plataforma devidamente registrada e impugnada, não serão consideradas para efeitos de arguição de nulidade.

3.5. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento dos documentos de habilitação e da proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecidos.

3.6. Cada licitante credenciará apenas um representante, que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.

3.7. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

3.7.1. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

3.7.2. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.7.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.7.4. 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 Federal de 1988;

3.7.5. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal de 1988;



3.7.6. Que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e que se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

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

3.9. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

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

3.10.1. A inobservância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.11. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente de eventuais perdas diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.12. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, a sessão pública na *Internet* será aberta pelo (a) Pregoeiro (a) com a utilização de chave de acesso e senha.

3.12.1. Os licitantes poderão participar da sessão pública na *Internet* mediante a utilização de chave de acesso e senha.

3.12.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o (a) Pregoeiro (a) e os licitantes.

4 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

4.1. Poderão participar da presente licitação os interessados legalmente autorizados a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação e que atenderem a todas as exigências deste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação, e que estiverem devidamente cadastrados junto ao Órgão Provedor do Sistema, por meio do endereço eletrônico BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/>.

4.2. Não será admitida a participação de empresas em consórcio, nos termos da Lei nº 14.133/2021, com base nos fatos e fundamentos a seguir:

4.2.1. Conforme dispõe o Artigo 15 da Lei 14.133/2021, a participação de consórcios é permitida como regra geral, podendo ser vedada, desde que devidamente justificada na fase interna da licitação.

4.2.2. Outrossim, a jurisprudência pacífica dos Órgãos de Controle Externo (TCE-MG -



DENÚNCIA nº 1.182.146; TCE-MG - EDITAL DE LICITAÇÃO nº 1.114.680), estabelece que a Administração Pública necessita ponderar a complexidade do empreendimento, bem como o vulto do certame, representando aspecto discricionário do Gestor, desde que respeitada a competitividade do procedimento.

4.2.3. Nesse sentido, cumpre-se explicitar que, a fim de afastar elementos subjetivos, a Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 6º, incisos XIII, definiu expressamente os serviços classificados como comuns. Veja-se:

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

4.2.4. *In casu*, tem-se que todas as atribuições ora licitadas possuem caráter inerentemente comuns, perfeitamente dimensionadas no Termo de Referência.

4.2.5. Ademais, todos os documentos de habilitação requeridos se encontram em perfeita consonância com as disposições da Lei nº 14.133/2021, não havendo necessidade expressa de união de desígnios e competências para satisfazê-los.

4.2.6. Superados os requisitos de observância geral fixados pelo Órgão de Controle Externo, passa-se a tecer considerações acerca dos contornos fáticos do objeto em testilha.

4.2.7. Riscos Operacionais e Logísticos:

4.2.7.1. Primeiramente, tendo em vista que o objeto da licitação se refere à prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar, incluindo o planejamento, preparo, fornecimento e distribuição das refeições, bem como a elaboração de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições específicas, não há vantagens na divisão ou incorporação de diversas empresas para execução do mesmo objeto.

4.2.7.2. Isso porque, como é cediço, o Consórcio Público Intermunicipal (CIMPAR) atua como instrumento de gestão associada, não possuindo personalidade jurídica autônoma, de modo que os contratos serão firmados individualmente pelos Municípios Consorciados com a empresa vencedora do certame.

4.2.7.3. A fragmentação da execução entre várias empresas introduziria elevado grau de complexidade operacional, especialmente diante da necessidade de padronização dos cardápios, controle nutricional, logística de distribuição e atendimento simultâneo aos diversos municípios, fatores essenciais para a uniformidade e regularidade dos serviços prestados.

4.2.7.4. A título de exemplo, uma empresa que possua estrutura própria consolidada, equipe técnica qualificada e capacidade logística compatível com o porte da demanda apresenta condições operacionais superiores às aquelas que não possuam comunicação interna efetiva acerca de etapas críticas, como fornecimento de gêneros alimentícios, transporte das refeições ou gestão de equipe nutricional. Essa disparidade poderia resultar em falhas de padrão alimentar, atrasos e inconsistências na qualidade dos serviços prestados, comprometendo a eficácia da contratação.

4.2.7.5. Assim, a necessidade de coordenação entre diferentes empresas, cada uma com métodos de trabalho, prazos e padrões de qualidade próprios, aumentaria



desnecessariamente a complexidade da gestão contratual, ampliando riscos de descontinuidade, falhas de comunicação e perda de controle nutricional, o que poderia comprometer a execução uniforme e segura dos serviços de alimentação escolar nos Municípios Consorciados.

4.2.8. Responsabilidade e Fiscalização:

4.2.8.1. A dispersão de responsabilidades entre diversas empresas consorciadas pode criar dificuldades adicionais na fiscalização e no controle de qualidade da execução do contrato.

4.2.8.2. Nos termos do Tribunal de Justiça de Minas Gerais (Agravado de Instrumento: 0342501-19.2024.8.13.0000), *“As obrigações das sociedades consorciadas se atrelam exatamente ao que ficar estabelecido no contrato constitutivo do consórcio, não havendo presunção de solidariedade entre elas.”*

4.2.8.3. Em suma, caso seja constatado eventual descumprimento ou inexecução, a Administração Pública seria responsável pela apuração de qual empresa específica proporcionou a falha e, ainda, lidar com possíveis imbróglis judiciais para dirimir a extensão dos danos.

4.2.8.4. Evidentemente, essas adversidades não coadunam com o interesse público, podendo ser tranquilamente evitadas pela vedação de partição de consórcios no certame.

4.2.8.5 Dessa forma, a decisão de vedação de ingresso de conglomerados de empresas na presente licitação está fundamentada na necessidade de garantir simplicidade operacional e facilidade de fiscalização, com o objetivo final de assegurar a execução eficiente e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

4.3. Não poderão participar deste Pregão:

4.3.1. Os interessados que se encontrarem em processo de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, fusão, cisão ou de incorporação, empresas estrangeiras que não funcionem no país ou empresas que estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com os Municípios Consorciados, ou tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4.3.2. Que possuam participação direta ou indireta de sócio, diretor ou responsável técnico, tendo vínculo empregatício ou estatutário com o CIMPAR ou com algum dos Municípios integrantes do Consórcio.

4.3.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme às orientações da Consulta nº 1.098.262 do Tribunal de Contas de Minas Gerais (TCE-MG).

4.4. Considerando o valor estimado do orçamento, não há implementação dos benefícios ou cotas previstas na Lei Complementar nº 123/2006, com fulcro no artigo 4º, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

4.5. A licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos, civil, penal e administrativamente.



4.6. As licitantes deverão declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, quando do registro de sua proposta comercial, que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e que suas respectivas propostas atendem às exigências do Edital.

5 – PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL.

5.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao (à) Pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do portal BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/>.

5.1.1. O (a) Pregoeiro (a) responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo legal.

5.1.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

5.2. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do Edital do Pregão, por meio do portal BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/>, na forma prevista no Edital, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

5.2.1. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não possuem efeito suspensivo.

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

5.3. O conteúdo e a decisão dos eventuais pedidos de impugnação ou esclarecimentos serão divulgados no *site*: www.cimparzonadamata.org.br, bem como no próprio sistema de licitações, sendo de responsabilidade exclusiva do licitante o acompanhamento dos sítios eletrônicos.

5.3.1. Todas as informações lançadas como respostas a questionamentos feitos pelos licitantes e/ou como esclarecimentos serão divulgadas por meio do *site*: www.cimparzonadamata.org.br, bem como do próprio sistema BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/>.

5.4. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório.

5.5. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o licitante que não apontar as falhas ou as irregularidades supostamente existentes no Edital até **o terceiro dia útil** que anteceder a data de realização do Pregão.

5.6. Qualquer modificação que sobrevier ao Edital em consequência das decisões das impugnações, ou dos esclarecimentos prestados, e que afetar a formulação das propostas, implicará na definição e na publicação de nova data para realização do certame.

6 – APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS.

6.1. O presente Pregão Eletrônico, com fulcro no artigo 17, §1º, da Lei nº 14.133/2021, em devida análise dos contornos fáticos do objeto em questão, **terá fase de habilitação antecedente à etapa competitiva**, com base nos seguintes fundamentos:



6.1.1. Em que pese o procedimento padrão fixado nos incisos do normativo supramencionado, **o Legislador conferiu expressa discricionariedade ao Gestor Público para inverter as fases elencadas**, desde que constatados os benefícios e devidamente registrados no instrumento convocatório.

6.1.2. Nesse passo, como é cediço, apesar da temeridade da conduta, diversas empresas aventureiras e inexperientes frequentemente participam de processos licitatórios, possuindo total conhecimento da sua ausência de capacidade técnica/econômica para atender as demandas do Edital.

6.1.3. Registra-se que, também, é usual que essas entidades ofereçam lances abaixo dos limites de presunção de exequibilidade, ensejando custos indiretos à Administração Pública, qual seja pela necessidade de demonstração da executabilidade da proposta ou pela eventual convocação de demais licitantes, em face da desclassificação da oferta inapropriada.

6.1.4. **A imprudência discutida é extremamente gravosa ao erário pois**, após superadas as incongruências na etapa competitiva, constata-se que a suposta “vencedora” não atende requisitos objetivos e claros fixados pelo Órgão Gerenciador, **implicando em manifesta perda de tempo e esforço por parte de todos os envolvidos**.

6.1.5. Dessa forma, **a inversão das fases do procedimento visa a proporcionar maior eficácia ao certame**. Essa conclusão é embasada pela decorrência lógica de que, empresas que atendem aos preceitos econômicos e demandas técnicas instituídos, possuem maior chance de ofertar lances condizentes com os valores de mercado e, **mais importante, prestarem o serviço de forma contundente**.

6.1.6. *In casu*, **essa solução se demonstra adequada em função das condições de habilitação específicas que foram instituídas no presente instrumento convocatório**, notoriamente a qualificação profissional e demais normas previstas nesse Edital, bem como atendimento aos índices econômicos e monta de patrimônio líquido (artigo 69, §4º, da Lei nº 14.133/2021).

6.1.7. A experiência do Órgão Gerenciador em contratações de natureza similar demonstra que, em licitações voltadas à prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar, é recorrente a participação de empresas sem estrutura técnica adequada, equipe qualificada ou capacidade econômico-financeira compatível, que buscam ingressar no certame com propostas de caráter meramente oportunista, apresentando valores inexecutáveis e incompatíveis com a execução de serviços que exigem controle nutricional, logística de fornecimento e atendimento simultâneo a múltiplos municípios, o que compromete a qualidade e a continuidade da alimentação escolar fornecida aos estudantes.

6.1.8. Desse modo, possibilitar a permanência dessas empresas pode distorcer a competitividade do certame, gerar lances artificiais ou estratégias meramente especulativas, e influenciar negativamente o comportamento de licitantes efetivamente aptos, que acabam desestimulados a disputar em igualdade de condições.

6.1.9. Assim, evidenciada a permissibilidade legal, com o intuito de afastar empresas inexperientes e inconsequentes, constatados os manifestos benefícios aferidos por tal medida, **entende-se por justificada a antecipação da fase de habilitação**.



6.2. Os documentos complementares à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados, serão encaminhados pelos licitantes, observado o prazo de, no máximo, 2 (duas) horas contadas da solicitação do (a) Pregoeiro (a) no sistema.

6.3. Ressalta-se que, em observância ao artigo 165, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, na hipótese de inabilitação de eventual licitante, desde que prontamente manifestada a intenção de recurso, os prazos para encaminhar as razões de irresignações serão contados a partir da ata final de julgamento das habilitadas.

6.4. Após deliberado definitivamente, as licitantes habilitadas encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço até a data e o horário estabelecidos para continuação da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

6.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

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

6.9. Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado serão disponibilizados para avaliação do (a) Pregoeiro (a) e para acesso público somente após o encerramento do envio de lances.

6.10. Os documentos complementares à proposta, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de, no máximo, 2 (duas) horas contadas da solicitação do (a) Pregoeiro (a) no sistema.

6.11. Durante a sessão pública, a comunicação entre o (a) Pregoeiro (a) e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

6.12. Cabe 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto ao certame.

7 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

7.1. Os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação, até a data da sessão pública inaugural:



7.1.1. Habilitação jurídica (artigo 66 da Lei nº 14.133/2021):

7.1.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

7.1.1.2.1. O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.

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

7.1.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão ou entidade competente.

7.1.1.5. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais e das declarações a serem apresentadas.

7.1.1.6. Registro empresarial, no caso de empresa individual.

7.1.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista (artigo 68 da Lei nº 14.133/2021):

7.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) atualizado, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente e compatível com o objeto desta licitação;

7.1.2.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014.

7.1.2.3. Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS ou documento equivalente que comprove a regularidade.

7.1.2.4. Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal referente ao domicílio da empresa.

7.1.2.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) provando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

7.1.3 Habilitação econômico-financeira (artigo 69 da Lei nº 14.133/2021):

7.1.3.1. Certidão de Falência e Concordata emitida por órgão competente com data de emissão de até 3 (três) meses da data de abertura da sessão, quando ausente indicação expressa de prazo de validade na certidão.

7.1.3.1.1. No caso de certidão de recuperação judicial positiva, a licitante deverá, juntamente à certidão, apresentar comprovação de que o plano de recuperação



expressamente prevê a participação da empresa em contratações públicas, bem como que referido plano foi homologado judicialmente, sob pena de inabilitação.

7.1.3.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados monetariamente, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS – DISPONIBILIDADE INTERNA – IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV ou outro indicador que o venha substituir.

1- Se necessária a atualização monetária do Balanço Patrimonial, deverá ser apresentado, juntamente dos documentos em apreço, o Memorial de Cálculo correspondente, assinado pelo representante legal da empresa licitante e por profissional de contabilidade habilitado e devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

Observações: Serão também aceitos, **de forma não cumulativa**, como na forma da lei o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

I. Sociedades regidas pela Lei Federal nº. 6.404/1976 (Sociedade Anônima): Publicados em Diário Oficial, ou publicados em jornal de grande circulação, ou por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa, ou em outro órgão equivalente;

II. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido pela Lei Complementar nº 123/2006, optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições Simples Nacional, o Balanço Patrimonial poderá ser substituído pela Declaração de Informações Socioeconômicas e Fiscais – DEFIS.

III. Sociedades cadastradas no Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, poderão apresentar, na forma da lei, a seguinte documentação, extraída das fichas do Livro Digital:

- Termos de Abertura e Encerramento do Livro Digital;
- Balanço Patrimonial;
- Demonstrativo de Resultado do Exercício; e
- Recibo de entrega emitido pelo SPED.

IV. Sociedades criadas no exercício em curso: Fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa, ou em outro órgão equivalente;

2- Os documentos relativos ao Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis somente serão aceitos se publicados em jornais oficiais (publicação original ou cópia autenticada que possibilitem inclusive a identificação do veículo e a data da publicação), ou cópias autenticadas retiradas do Livro Diário registrado na Junta Comercial, Cartório de Registro de Pessoa Jurídica, ou em outro órgão equivalente, contendo assinatura do representante legal da empresa licitante e do profissional de contabilidade habilitado e devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

3- O Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis apresentadas para fins de habilitação após o último dia útil do mês de junho do corrente ano serão obrigatoriamente do exercício imediatamente anterior.



3.1 – Às empresas optantes pelo regime tributário do lucro real, em observância ao art. 5º da Instrução Normativa RFB nº 2003/2021, restando pendente a emissão, será facultada a apresentação dos balanços patrimoniais dos exercícios 2022/2023, desde que aporte demais documentos contábeis atualizados capazes de atestar a competência financeira da empresa.

7.1.3.2.1. **As licitantes deverão fornecer declaração**, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no edital, em consonância ao artigo 69, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

7.1.3.3. Comprovação de possuir, Patrimônio Líquido, igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do artigo 69, §4º, da Lei nº 14.133/21.

7.1.3.3.1. A exigência em questão é motivada pela necessidade de contratar empresa integra e apta a satisfazer as demandas dos Municípios Consorciados ao longo do tempo, sendo incontestável que sociedades com maior patrimônio tendem a possuir capacidade operacional significativa e duradoura. Ademais o percentual exigido se encontra dentro dos moldes legais supramencionados.

7.1.3.4. Os balanços patrimoniais devem atestar os seguintes índices de saúde econômica da licitante:

7.1.3.4.1. Índice de Liquidez Geral (ILG), maior ou igual a 1,5

$$\text{Fórmula: } \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,5$$

7.1.3.4.2. Índice de Liquidez Corrente (ILC) maior ou igual a 1,5

$$\text{Fórmula: } \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,5$$

7.1.3.4.3. Grau de Endividamento (GE) menor ou igual a 0,8;

$$\text{Fórmula: } \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}} \leq 0,8$$

7.1.3.5. A demonstração em questão é perfeitamente recepcionada pelo artigo 69 da Lei nº 14.133/2021, sendo certo que os índices em questão são usuais para a contratação pretendida.

7.1.3.6. Os índices em comento são imprescindíveis para comprovar que a empresa contratada possui capacidade econômico-financeira adequada à execução integral dos serviços de alimentação e nutrição escolar, considerando que o cumprimento regular do



contrato impacta diretamente na continuidade e qualidade da alimentação oferecida aos estudantes da rede pública.

7.1.3.7. Nesse espeque, a exigência desses índices não se trata de formalidade excessiva, mas de medida de cautela, com fulcro em garantir a execução contínua e eficiente do contrato, minimizando os riscos de inadimplemento das obrigações assumidas e, resguardando, por consequência, o interesse público.

7.1.3.8. Outrossim, a Doutrina e a jurisprudência das Cortes de Contas são uníssonas no sentido de que, idealmente, os índices de liquidez devem ser fixados em montante máximo no valor de 1,5 e, conquanto ao grau de endividamento, necessitam permanecer entre 0,8 e 1,0, conforme o entendimento do TCEMG nas Denúncias nº 1.120.004, nº 1.007.586, nº 1.040.654 e nº 1.082.427.

7.1.3.9. Por oportuno, colaciona-se excerto do voto do Conselheiro Wanderley Ávila, exarado na Denúncia nº 958.358, esse replicado em demais acórdãos, como na Denúncia nº 1.058.520, que fixou o entendimento de que a exigência de índices contábeis e a sua fixação devem ser analisadas com base nas particularidades do caso concreto:

A exigência de índices contábeis tem o condão de comprovar a saúde financeira da empresa licitante, excluindo do certame aquelas que se encontram em situação vulnerável, que as incapacita de suportarem os ônus decorrentes do contrato durante a execução (...) Por sua vez, a usualidade dos índices apenas pode ser verificada a partir do caso concreto, levando-se em consideração as particularidades do objeto licitado. Assim, é impossível fixar um limite máximo em abstrato, uma vez que, de acordo com as peculiaridades dos serviços ou obras a serem realizados, não é ilegal a fixação em patamares mais altos.

7.1.3.9. *In casu*, a essencialidade do objeto licitado decorre de sua relevância direta para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública, uma vez que a prestação contínua e adequada dos serviços de alimentação escolar é condição indispensável para o pleno desenvolvimento, rendimento e bem-estar dos alunos. Ademais, a execução eficiente desse serviço impacta diretamente na saúde, na inclusão social e no desempenho escolar, constituindo-se, portanto, em atividade essencial à efetividade das políticas públicas educacionais e sociais implementadas pelos Municípios Consorciados.

7.1.3.10. Assim, considerando seu caráter essencial e discricionariedade do Órgão Gerenciador em adotar critérios que assegurem, além da eficiência e da economicidade, a prevalência do interesse público, é imprescindível garantir a contratação da empresa que detenha as melhores condições financeiras para a execução do contrato.

7.1.3.11. Nesse sentido, é evidente que os valores adotados na presente licitação são perfeitamente regulares.

7.1.4. Capacidade técnica (artigo 67 da Lei nº 14.133/2021):

7.1.4.1. A licitante deverá apresentar prova de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do Responsável Técnico (RT) e da empresa, por meio da apresentação do Certificado de Registro, devendo comprovar vínculo do RT com a empresa por qualquer meio idôneo, seja por meio de sua participação no quadro



societário, carteira de trabalho que comprove vínculo, por contrato de trabalho ou de prestação de serviço especificamente para este fim¹.

7.1.4.1.1. O Responsável Técnico deverá ser detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica – ART, emitido pelo CRN onde comprove que prestou serviço de alimentação e nutrição.

7.1.4.2. Comprovação de aptidão técnico-operacional, mediante apresentação de atestados que demonstrem capacidade na execução de serviços similares, comprovando o atendimento de, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) do número total de atendimentos diários exigidos no Termo de Referência, nos moldes do artigo 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021.

7.1.4.2.1. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

7.1.4.2.2. Os atestados devem comprovar que a licitante possui experiência mínima de 03 (três) anos na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de certidões, referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo obrigatoriedade dos 03 (três) anos serem ininterruptos.

Observação: Como é cediço, a Lei nº 14.133/2021 faculta, quanto à documentação relativa à qualificação técnica-profissional e operacional, que a Administração exija comprovação de aptidão por meio de atestados que demonstrem a execução de objetos similares em características, quantidades e prazos, conforme dispõe o art. 67, §1º da aludida Lei.

Ademais, a jurisprudência do TCE/MG é uníssona e em conformidade às disposições do código licitatório (Denúncia n 1.088.751 e 1.095.566). Nota-se: *“É pertinente a exigência editalícia, para fins de habilitação, de atestado de aptidão técnico-operacional em nome da própria licitante, uma vez que tal requisito visa apreciar a capacidade da empresa para cumprir as atividades descritas no objeto da licitação (...)”*.

No caso em tela, tratando-se da execução de serviços especializados de alimentação e nutrição escolar, que envolvem planejamento nutricional, preparo, fornecimento e controle de qualidade das refeições, bem como a elaboração de cardápios individualizados para estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições específicas, justifica-se a exigência de comprovação mínima da execução de serviços de natureza, complexidade semelhantes e afetos à parcela de maior relevância do objeto, conforme delimitados no Termo de Referência.

Tal exigência visa assegurar que a licitante possua experiência prévia comprovada, garantindo qualidade, regularidade e eficiência na execução das atividades mais relevantes do objeto licitado, mitigando riscos de inexecução contratual e assegurando a correta aplicação dos recursos públicos.

Portanto, trata-se de medida plenamente legítima e proporcional, amparada pela legislação e jurisprudência pertinentes, que reconhecem a legalidade da exigência de experiência técnica quando fundamentada na natureza e nas especificidades do contrato.

¹ Resolução CFN nº 702/2021. Art. 2º.



7.1.4.3. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnica-operacional, a uma única contratação.

7.1.4.4. A Administração se resguarda no direito de diligenciar junto à pessoa jurídica/física emitente do Atestado/Declaração de Capacidade Técnica, visando a obter informações sobre o serviço prestado.

7.2. Como documentação complementar, as licitantes apresentarão:

7.2.1. Licença Sanitária emitida pelo órgão de vigilância sanitária competente, que comprove a regularidade do estabelecimento destinado ao armazenamento dos gêneros alimentícios, haja vista a Resolução SES/MG nº 7.426/2021. (Denúncia nº 1.160.912 do TCE-MG)²

7.2.2. Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) vencido, será aceito protocolo de revalidação, desde que a Vigilância Sanitária competente pela expedição do documento (municipal ou estadual) confira validade legal ao documento.

7.3. Deverão ainda, as licitantes, apresentarem as seguintes declarações:

7.3.1. Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (Anexo VII).

7.3.2. Declaração 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, caso a empresa seja obrigada na forma do disposto no artigo 93 da Lei Federal nº 8.213/91 (Anexo IX).

7.3.3. Declaração, sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (Lei nº 10.097/00). (Anexo VI).

7.3.4. Declaração 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 eventuais termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas (Anexo VIII).

7.3. Serão aceitas as Certidões acima em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração, dentro do prazo de validade, sujeitando-

² (...) 2. Nos termos do Decreto-Lei n. 986/1969, de abrangência nacional, o qual instituiu regras básicas sobre alimentos e estabeleceu a obrigatoriedade de as empresas que atuam nesse segmento possuírem o Alvará Sanitário para o exercício de suas atividades. Dispôs, ademais, especificamente no seu art. 46, que as “instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimento” devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.



as a verificação caso necessário (artigo 70 da Lei nº 14.133/21). Havendo divergência entre os dados constantes da certidão apresentada e os dados constantes da verificação, prevalecerá a última.

7.4. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do artigo 64 da Lei nº 14.133/2021.

7.5. Considerar-se-á como válido por 180 (cento e oitenta) dias os documentos que não possuírem outra referência quanto a esse prazo, salvo quando estipulado explicitamente em cláusula específica lapso diverso.

7.6. Considerar-se-á desclassificada e/ou inabilitada a licitante:

7.6.1. Cujas propostas contiverem vícios insanáveis;

7.6.2. Cujas propostas não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no Edital;

7.6.3. Cujas propostas apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

7.6.4. Que não tiverem a exequibilidade da proposta demonstrada quando exigida pela Administração;

7.6.5. Que apresentarem as propostas em desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que insanáveis.

7.6.6. Deixar de atender a alguma exigência deste Edital, ou apresentar declaração ou documentação que não atenda aos requisitos legais.

7.7. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

7.7.1. Se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

7.7.2. Se o licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

7.7.3. Se o licitante for matriz e o executor do Contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;

7.7.4. Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.7.5. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.



8 – ANÁLISE DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

8.1. Como primeira medida, o (a) Pregoeiro (a) verificará a habilitação de todos os licitantes que apresentarem seus documentos até a sessão pública inaugural, observando o disposto neste Edital.

8.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.2.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

8.2.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

8.2.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

8.3. O (A) Pregoeiro (a) poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação. Sendo facultada, também, a determinação de diligências para sanar eventuais dúvidas.

8.4. A diligência será destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, não sendo permitida, após a entrega da documentação, a substituição ou apresentação de certidões, salvo para, a critério do Pregoeiro(a):

I – Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento dos documentos e propostas;

II - Esclarecimento de dúvidas ou manifestos erros materiais.

8.5. O (A) Pregoeiro (a) poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

8.6. As ME, EPP e Equiparadas deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

8.7. Todos os documentos deverão ter vigência até o dia previsto para realização do pregão; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidos por 180 (cento e oitenta) dias contados de sua expedição, **ressalvadas as exceções previstas no Edital**.

8.8. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.9. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:



- a) Se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) Se o licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) Se o licitante for matriz e o executor do contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;
- d) Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

8.10.1. Ressalta-se que, em observância ao artigo 165, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, na hipótese de inabilitação de eventual licitante, desde que prontamente manifestada a intenção de recurso, os prazos para encaminhar as razões de irresignações serão contados a partir da ata final de julgamento das habilitadas.

8.11. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante estará apto para participar da etapa competitiva do certame.

9 – PROPOSTAS COMERCIAIS.

9.1. A proposta com o valor total para o lote deverá ser inserida em campo próprio, no sistema eletrônico, após a deliberação definitiva das empresas habilitadas, até o prazo indicado pelo Pregoeiro(a), vedada a identificação do titular da proposta até a conclusão da fase de lances.

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

9.2. A licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

9.2.1. Valor global do total do lote;

9.3. A proposta deverá conter a especificação clara e detalhada do objeto a ser fornecido, rigorosamente de acordo com as exigências constantes deste Edital e Anexos, não se admitindo propostas alternativas;

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

9.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos serviços.

9.6. 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.

9.7. O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.



9.8. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto deste Edital será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

9.9. São requisitos da proposta de preço:

a) Ser apresentada em língua portuguesa, todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, contendo o número e a modalidade da licitação deste Edital;

b) Ser elaborada nos moldes do Anexo IV deste Edital, bem como em conformidade com as estipulações do Termo de Referência;

c) Conter o prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data limite prevista para entrega das propostas, prerrogativa fixada no artigo 90, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

d) Conter a composição de custo para cada tipo de refeição, compreendendo o fornecimento de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, a terceirização de mão de obra necessária ao pré-preparo e preparo das refeições e os serviços de logística, supervisão, manutenção, reposição dos utensílios das cozinhas das Unidades Escolares.

9.10. As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pelo (a) Pregoeiro (a), caso contenham erros de soma e/ou multiplicação, bem como divergências entre o preço unitário e o total do item, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro. Sendo a proposta corrigida, o representante da empresa deverá assiná-la se estiver presente na sessão.

9.11. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, por estarem omissas ou apresentarem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

9.12. Nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, as propostas que apresentarem valor final inferior a 50% (cinquenta por cento) do orçamento estimado serão dotadas de presunção de inexequibilidade.

9.12.1. O (a) Pregoeiro(a) deverá propor diligências para que o licitante ateste a viabilidade de sua oferta, no prazo máximo de 02 (duas horas), mediante notas fiscais emitidas no exercício corrente e com monta similar aos qualitativos e quantitativos licitados, bem como esclarecimentos sobre a executabilidade do preço proposto.

9.12.2. Recebidas ou não as razões, o Pregoeiro(a) expedirá decisão, fundamentando o acolhimento ou rejeição da proposta.

9.13. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas um preço para cada item do objeto desta licitação.

9.14. A proposta eletrônica no sistema não poderá conter qualquer dado que possibilite a sua identificação pois qualquer informação que identifique o proponente implicará na desclassificação da proposta.



9.15. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada, em obediência ao artigo 59, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

10 – CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS.

10.1. O (a) Pregoeiro (a) avaliará, exclusivamente, a aceitabilidade da proposta de menor valor, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade aos requisitos estabelecidos neste Edital.

10.2. Serão desclassificadas as propostas que:

10.2.1. Contenham informação(ões) que identifique(m) o licitante;

10.2.2. Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do serviço;

10.2.3. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital ou conflitem com as normas da legislação vigente;

10.2.4. Contiverem vícios insanáveis;

10.2.5. Apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

10.2.6. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada quando exigidas pela Administração;

10.3. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhada em tempo real por todos os participantes.

10.4. A desclassificação da proposta nesta fase não impede o seu julgamento definitivo na fase de aceitação da proposta, após a fase de lances do pregão.

10.5. Todas as propostas participarão da etapa de envio de lances.

10.6.1. O sistema ordenará automaticamente as propostas.

10.6. Credenciadas as licitantes, o (a) Pregoeiro (a) dará início à etapa competitiva do certame, quando, então, os representantes deverão estar conectados ao sistema.

10.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o (a) Pregoeiro (a) e os licitantes.

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

10.9. Os licitantes encaminharão seus lances exclusivamente por meio eletrônico. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado do recebimento e valor consignado no registro.



10.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no Edital.

10.11. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do lote.

10.12. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ou, quando for o caso, maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.12.1. Serão considerados lances intermediários:

10.12.2. Iguais ou inferiores ao maior já ofertado, quando adotado o critério de julgamento de maior lance;

10.12.3. Iguais ou superiores ao menor já ofertado, quando adotados os demais critérios de julgamento.

10.13. Na sucessão de lances, a diferença de valor não poderá ser inferior a ser de R\$ 1.000,00 (mil reais).

10.14. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

10.15. Durante a etapa aberta, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance ou, quando for o caso, do maior percentual de desconto registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

10.16. Fica a critério do (a) Pregoeiro (a) a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, observadas as regras do sistema.

10.17. Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**, concomitantemente às especificações, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade do objeto e demais condições definidas neste Edital.

10.18. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no Edital.

11 – MODO DE DISPUTA ABERTO.

11.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

11.1.2. A prorrogação automática da etapa de lances de que trata o item anterior será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública será encerrada automaticamente.



11.4. Encerrada a fase competitiva sem a prorrogação automática pelo sistema, o (a) Pregoeiro (a) poderá, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances em prol da consecução do melhor preço ou, quando for o caso, maior desconto.

11.5. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo (a) Pregoeiro (a).

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

11.7. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

11.8. O valor estimado do objeto para a contratação é de R\$ 374.123.057,33 (trezentos e setenta e quatro milhões, cento e vinte e três mil e cinquenta e sete reais e trinta e três centavos).

11.9. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o (a) Pregoeiro (a) poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos do artigo 56, §4º, da Lei nº 14.133/2021.

11.10. O (A) Pregoeiro (a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

12. DESCONEXÃO DO SISTEMA DURANTE A ETAPA DE LANCES.

12.1. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o (a) Pregoeiro (a) no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

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

13 – CRITÉRIOS DE DESEMPATE.

13.1. O encerramento da etapa de lances dar-se-á quando, convocadas pelo (a) Pregoeiro (a), as LICITANTES manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

13.2. Constatado empate entre as propostas vencedoras, os critérios de desempate previstos no artigo 60 da Lei nº 14.133/2021 serão utilizados.

13.3. Será considerado vencedor o licitante que, ao final da disputa de lances, ofertar o MENOR PREÇO DO LOTE.

13.4. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarada vencedora a LICITANTE que apresentar a proposta de acordo com as



especificações deste Edital, com o preço de mercado, e que ofertar o MENOR PREÇO DO LOTE.

13.5. Será desclassificada a proposta que não atender às exigências deste Edital e que apresentar preço manifestamente inexequível.

14 – NEGOCIAÇÃO E ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

14.1. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o (a) Pregoeiro (a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o menor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital, em observância ao artigo 61 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

14.2.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração, *vide* artigo 61, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

14.3. Encerrada a negociação, o (a) Pregoeiro (a) convocará o licitante detentor da melhor oferta para que envie a proposta adequada ao último lance ofertado, acompanhada, quando for o caso, da documentação complementar.

14.3.1. A proposta ajustada e, quando solicitada, a documentação complementar, deverá ser enviada em formato digital pelo licitante, por meio de funcionalidade disponível no sistema, **no prazo de até 02 (duas) horas contados da sua convocação**;

14.3.2. Não será considerado, para fins de análise, sob qualquer alegação, qualquer documento adicionado ao sistema depois de transcorrido o prazo estabelecido no item 14.3.1;

14.3.3. É facultado ao (à) Pregoeiro (a) prorrogar, por igual termo, o prazo estabelecido, a partir da solicitação expressa e fundamentada, feita via *chat* ou e-mail, pelo licitante, antes de findo o prazo inicial;

14.3.4. Após o envio da proposta e da documentação complementar, quando for o caso, o responsável pelo envio deverá entrar em contato com o (a) Pregoeiro (a) para confirmação do recebimento.

14.4. A proposta deverá, obrigatoriamente, obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Fazer referência ao Pregão nº 30/2025;
- b) Conter todas as informações conforme Modelo de Proposta de Preços (Anexo IV) do presente Edital, devidamente identificada com a Razão Social, CNPJ, Responsável Legal (responsável pela assinatura de Ata e/ou Contrato), Telefone, e-mail, endereço completo, assinada e datada pelo(s) representante(s) legal(ais) ou procurador(es),
- c) Conter todos os impostos computados nos valores do serviço.
- d) Conter o preço unitário e global do(s) item(ns) que compõe(m) o objeto licitado, expresso em moeda corrente nacional;



- e) Conter o prazo de validade que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;
- f) Conter a especificação clara e completa do(s) serviços(s) oferecido(s) com informações técnicas que possibilite(m) a sua completa avaliação, atendendo, no mínimo, ao especificado no presente Edital;
- g) Não conter emendas, rasuras ou entrelinhas;
- h) Ser redigida em língua portuguesa.

14.5. No preço cotado, deverão estar incluídos todos os descontos e despesas inerentes à prestação do serviço. O preço proposto será considerado completo e suficiente para o cumprimento do objeto licitado, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante. O preço proposto é de inteira responsabilidade da licitante, devendo observar, com rigor, quando da elaboração da proposta, para que não ocorram erros de digitação, especificações incompletas, ou valor cotado errado, estando sujeito à desclassificação da proposta.

14.6. Não serão aceitas propostas com vantagens ou ofertas não previstas neste Edital.

14.7. Os equívocos e omissões porventura havidos nas cotações de valores serão de inteira responsabilidade do licitante, não lhe cabendo, no caso de erro para maior e consequente alteração na classificação, qualquer recurso, nem tampouco, em caso de erro para menor, eximir-se do fornecimento dos bens isentando-se o CIMPAR e os Municípios Consorciados de qualquer compensação.

14.8. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros. Havendo divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

14.9. Só será aceita uma proposta, não podendo a empresa cotar o preço e ofertar opção.

14.10. A quantidade dos itens indicados no Termo de Referência (Anexo III) poderá sofrer alterações para mais ou para menos, conforme disposto no artigo 125 da Lei nº 14.133/2021.

15. JULGAMENTO DA PROPOSTA, PROPOSTA READEQUADA E AMOSTRAS.

15.1. Encerrada a etapa de lances ou negociação, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital.

15.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado no Edital ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

15.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.



15.2.2. Nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, as propostas que apresentarem valor final inferior a 50% (cinquenta por cento) do orçamento estimado serão dotadas de presunção de inexequibilidade.

15.2.3. O (a) Pregoeiro(a) deverá propor diligências para que o licitante ateste a viabilidade de sua oferta, no prazo máximo de 02 (duas horas), mediante notas fiscais emitidas no exercício corrente e com monta similar aos qualitativos e quantitativos licitados, bem como esclarecimentos sobre a executabilidade do preço proposto.

15.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, **devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita, sob pena de preclusão;**

15.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em Ata;

15.5. O (A) Pregoeiro (a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

15.5.1. Antes de findo o prazo estabelecido no item 15.5, e a partir de solicitação fundamentada feita no *chat* pelo licitante, é facultado ao (à) Pregoeiro (a) prorrogar o prazo.

15.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo (a) Pregoeiro (o), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, manuais, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo (a) Pregoeiro (a), sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

15.6. Se a proposta ou lance de menor preço for desclassificado, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou lance subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação.

15.7. Havendo necessidade, o (a) Pregoeiro (a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a sua continuidade.

15.8. A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

15.9. A proposta somente não será atualizada automaticamente quando houver mais de um item dentro do lote, **cabendo ao fornecedor a atualização dos valores de cada item de sua proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou em outro prazo informado pelo (a) Pregoeiro (a).**

15.10. Após todos os trâmites indicados anteriormente, o detentor da proposta de menor preço será declarado vencedor do certame.

15.11. Com o intuito de aferir a adequação dos insumos a serem fornecidos pela licitante provisoriamente qualificada como vencedora, deverão ser fornecidas "Fichas de



Identificação de Produtos” ao final da fase de julgamento das propostas, nos termos do art. 41, inc. II c/c art. 17, §3º, ambos da Lei nº 14.133/2021.

15.12. Essas informações são indispensáveis para que o CIMPAR verifique a qualidade e conformidade dos produtos e preparações alimentares ofertados, assegurando que atendam às diretrizes nutricionais e sanitárias do PNAE. Essa medida garante o controle técnico e a segurança alimentar dos estudantes, prevenindo o uso de insumos inadequados que possam comprometer a execução e a continuidade dos serviços de alimentação escolar.

15.13. O exame das Fichas será realizado por equipe designada pela Diretoria solicitante, visando verificar a qualidade e a conformidade em relação a todos os índices e especificações técnicas exigidos no Termo de Referência.

15.13.1. A equipe responsável proferirá decisão fundamentada explicitando as razões de aprovação ou rejeição das Fichas.

15.14. Outrossim, caso haja rejeição das Fichas de Identificação de Produtos fornecidas, o CIMPAR reserva-se a prerrogativa de solicitar amostras diretas dos insumos, visando averiguar aspectos essenciais dos alimentos, como textura, condições de conservação, rotulagem e validade e demais características descritas no descritivo de cada item.

I – Os parâmetros passíveis de aferição direta serão medidos no ato da análise da amostra, examinados pelos servidores mencionados na cláusula 15.13.

II - A Administração poderá realizar diligências junto ao fabricante ou fornecedor, visando confirmar a veracidade das informações apresentadas.

15.15. No que se refere às Fichas de Identificação de Produtos e as amostras, deverão ser considerados os seguintes critérios:

15.15.1. A licitante classificada em 1º lugar no certame deverá apresentar as “Fichas de Identificação de Produtos” em estrita conformidade com os insumos descritos no Termo de Referência, contendo as marcas que serão utilizadas para preparo das refeições escolares, devidamente assinadas pelo responsável legal da empresa, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

15.15.2. As Fichas deverão ser preenchidas conforme modelo constante no Anexo IV.1, não serão aceitas versões alternativas.

15.15.2.1. As Fichas devem versar exclusivamente acerca dos gêneros alimentícios descritos no Anexo III.4 do Termo de Referência.

15.15.3. Havendo a rejeição da Ficha oferecida, a licitante deverá providenciar amostras dos alimentos fixados no Termo de Referência, acompanhados de nota fiscal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, lapso razoável e convalidado pelo TCE-MG (Denúncia nº 1.119.967).

15.15.4. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para o local de exame, de forma a preservar todas suas características, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, em conformidade com a legislação vigente.



15.15.5. Os gêneros devem ser devidamente rotulados, em consonância com a legislação vigente;

15.15.6. As amostras deverão ser entregues em veículo de transporte adequado às normas sanitárias vigentes, notadamente a Portaria SVS/MS nº 326/97 e a Resolução-RDC Anvisa nº 275/2002, devidamente higienizado e equipado, em conformidade com a legislação específica aplicável ao transporte de alimentos perecíveis.

15.15.7. No rótulo da embalagem inicial deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a. Ingredientes do produto;
- b. Informações nutricionais;
- c. Data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo.
- d. Peso líquido.

15.15.8. No rótulo da embalagem final deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a. Identificação do produto;
- b. Nome ou razão social e endereço do empacotador;
- c. Data de embalagem;
- d. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo

15.16. A equipe responsável pelo exame das amostras proferirá decisão fundamentada, explicitando as razões de aceitação ou rejeição das amostras.

15.17. Será desclassificada a empresa que tiver suas amostras recusadas, sendo convocado o próximo licitante na ordem de classificação.

16 – RECURSOS ADMINISTRATIVOS E PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO.

16.1. Encerrado o julgamento da habilitação e das propostas, o (a) Pregoeiro (a) proclamará a vencedora, proporcionando a oportunidade às demais licitantes, no prazo de 30 (trinta) minutos, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de decadência do direito por parte da licitante.

16.2. Os recursos serão cabíveis, observado o artigo 165, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, em face de:

- a) Ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- c) Ato de julgamento das propostas;
- d) Anulação ou revogação da licitação;
- e) Extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

16.3. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

16.4. Ressalta-se que, em observância ao artigo 165, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, na hipótese de inabilitação de eventual licitante, **desde que prontamente manifestada a intenção de recurso (trinta minutos)**, os prazos para encaminhar as



razões de irresignações serão contados a partir da ata final de julgamento das habilitadas.

16.5. O pedido de reconsideração poderá ser apresentado no prazo de 3 (três) dias úteis contado da data de intimação, relativamente aos atos não impugnáveis por recurso hierárquico próprio, conforme artigo 165, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

16.6. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

16.6.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente (trinta minutos), sob pena de preclusão;

16.6.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de lavratura da ata de julgamento de habilitação ou de classificação/desclassificação da proposta;

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

16.8. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos, em consonância com o artigo 165, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

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

16.10. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.11. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, nos termos do artigo 168 da Lei nº 14.133/2021.

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

16.13. O resultado dos recursos será divulgado por meio do portal eletrônico utilizado para a realização do certame e no Diário Oficial de cada um dos Municípios Consorciados.

16.14. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/>.

17 – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

17.1. Encerradas as fases de habilitação e de julgamento, esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no artigo 71 da Lei nº 14.133/2021.



18 – CONTRATAÇÃO.

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

18.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Contrato, o CIMPAR poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

18.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

18.4. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, poderão ser convocados os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor;

18.4.1. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 18.4, o CIMPAR, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

18.4.1.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

18.4.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

18.5. Conforme exigido pelo § 4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante vencedor deverá implementar programa de integridade, no prazo de 06 (seis) meses, contados da celebração do contrato.

18.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo CIMPAR caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, não se aplicando aos remanescentes que eventualmente recursarem.

18.7. A minuta contratual assinada pela licitante vencedora deverá ser publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

19 – TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

19.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.



19.2. As Ordens de Fornecimento contendo nota de empenho ou instrumento equivalente, serão enviadas no e-mail informado pela licitante, devendo a contratada confirmar o recebimento em até 48 (quarenta e oito) horas.

19.2.1. Se transcorrido o prazo retro apontado sem manifestação da empresa contratada, a Ordem de Fornecimento será dada como recebida para efeito de contagem do prazo de entrega.

19.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pelo CIMPAR.

19.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, nos casos previstos no inciso II do artigo 95 da Lei nº 14.133/2021, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

19.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida às disposições da Lei nº 14.133/2021;

19.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e em seus Anexos;

19.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos respectivos artigos.

19.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

19.5. Na assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços, 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.

20 – CADASTRO DE RESERVA.

20.1. Após a declaração do vencedor do certame, o (a) Pregoeiro (a) responsável perguntará aos demais classificados (caso haja) se há interesse em aderir ao cadastro de reserva pela proposta do primeiro colocado.

20.1.1. Havendo interesse, será incluído na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, em concordância com o artigo 82, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021.

20.1.1.1. O Anexo que trata o subitem 20.1.1. consiste na ata de realização da sessão pública do pregão, que conterá a informação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com descontos iguais ao do licitante vencedor do certame.

20.2. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.

20.3. O registro a que se refere o subitem 20.1.1. tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata.



20.4. Se houver mais de um licitante na situação de que trata o subitem 20.1.1, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

20.5. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva a que se refere o subitem 20.1.1. será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

20.6. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o componente do cadastro de reserva será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente à data do recebimento da convocação.

20.7. Os licitantes componentes do cadastro de reserva poderão ser convocados, obedecida à ordem de classificação do certame, para assumir o objeto da Ata de Registro de Preços:

20.7.1. Integralmente, quando o licitante vencedor do certame, convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, não o fizer no prazo e condições estabelecidas; e

20.7.2. Nos prazos, condições e quantitativos remanescentes, quando for cancelado o Registro de Preços do vencedor do certame.

21 – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

21.1. Homologado o resultado da licitação, o (a) Pregoeiro (a), respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

21.2. A Ata de Registro de Preços não obriga o CIMPAR, tampouco os Municípios Consorciados, a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objeto(s), obedecidas as disposições do artigo 83 da Lei nº 14.133/2021.

21.3. O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Diário Oficial dos Municípios, sendo disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

21.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado a vantajosidade do preço pactuado.

21.5. O CIMPAR monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

21.6. O CIMPAR convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.



21.7. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

21.8. Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove, mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

21.9. Em nenhuma hipótese os preços decorrentes da revisão poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico-financeira.

21.10. Serão considerados preço de mercado aqueles que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pelo CIMPAR para determinado Item, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021.

21.11. Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, o CIMPAR poderá convocar os demais fornecedores classificados ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.

21.12. As alterações oriundas da revisão de preços, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente nos Diários Oficiais dos Municípios Consorciados.

21.13. A Ata de Registro de Preços será publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), em conformidade com o artigo 54 da Lei nº 14.133/2021.

22 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

22.1. O objeto do presente certame terá sua execução iniciada em até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da ordem de fornecimento, em conformidade com as especificações técnicas, cronogramas, prazos, local e condições apontadas no respectivo Termo de Referência e documentação anexa.

22.2. A partir de sua conclusão, o objeto será recebido e submetido ao setor requisitante para avaliar a sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência e Contrato, a fim de que se decida sobre sua aceitação ou rejeição.

22.3. Concluída a prestação dos serviços, o recebimento desses dar-se-á na forma do artigo 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

22.3.1. Provisoriamente, de forma sumária, pelo Fiscal do Contrato com verificação posterior da conformidade do serviço com as exigências contratuais;

22.3.2. Definitivamente, pelo Gestor do Contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento às exigências contratuais.

22.3.3. Tratando-se de prestação de serviços continuados, os fiscais e gestores do contrato deverão, mensalmente, atestar a correta execução do objeto, conforme as disposições do Termo de Referência e as condições pactuadas com os Municípios Consorciados.



22.4. Após o recebimento definitivo, o beneficiário da Ata responderá por vícios porventura apresentados pelo objeto licitado.

22.5. O beneficiário da Ata deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação até que seja satisfeita a obrigação assumida.

22.6. Caso adjudicatário não apresente situação regular no ato de retirada do Empenho, ou recuse-se a retirá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para retirá-lo.

22.7. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para retirada do Empenho decorrente desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

22.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes de incorreta execução do contrato.

23 – PREÇOS.

23.1. As contratações decorrentes da Ata de Registro de preço poderão sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas nos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

24 – PAGAMENTO.

24.1. A Nota Fiscal/Fatura Discriminativa deverá ser apresentada conforme descrito no Anexo III – Termo de Referência;

24.2. O Município Consorciado efetuará o pagamento no prazo e nas condições descritas no Anexo III – Termo de Referência, conforme Nota Fiscal.

24.3. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo à beneficiária/detentora da Ata de Registro de Preços manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

24.4. Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da Ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

24.5. O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;

24.6. O Município Consorciado poderá sustar o pagamento a que a detentora da Ata tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos produtos.

25 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

25.1. Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no artigo 155 da Lei nº 14.133/2021, quais sejam:

25.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;



25.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao CIMPAR e aos Municípios Consorciados, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

25.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

25.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

25.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

25.1.6. Não celebrar o contrato ou Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

25.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

25.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

25.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

25.1.12. Praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

25.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, às seguintes sanções:

25.2.1. De advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do Edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

25.2.2. De multa, o infrator que injustificadamente descumprir a legislação, cláusulas do Edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato, nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 25.1, subitens 25.1.1., 25.1.4. e 25.1.5. deste Edital;

IV - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 25.1., subitens 25.1.2., 25.1.6., 25.1.7., 25.1.8., 25.1.9., 25.1.10., 25.1.11. e 25.1.12. deste Edital;



V - Multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos aos Municípios Consorciados superiores aos contratados.

25.2.3. De impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a Administração:

I - Por até 01 (um) ano caso o infrator:

- a) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - Por até 02 (dois) anos caso o infrator:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou durante a execução do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao CIMPAR ou aos Municípios Consorciados, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Por até 03 (três) anos caso o infrator:

- a) Não celebrar o contrato quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Der causa à inexecução total do contrato.

25.2.4. De Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos nas seguintes hipóteses:

I - Por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

II - Por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos nos casos de:

- a) Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- b) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

III - Por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos nos casos de:

- a) Praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846/13;
- b) Dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

25.3. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras previstas na Lei nº 14.133/2021, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

25.4. Na aplicação da sanção prevista no item 25.2.1. deste Edital, não é necessária abertura de prazo para defesa do interessado, podendo a Autoridade competente, mediante justificativa, aplicar a sanção.

25.5. Na aplicação da sanção prevista no item 25.2.22. deste Edital, será facultada a defesa do interessado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



25.6. Na aplicação das sanções previstas nos itens 25.2.3. e 25.2.4. deste Edital, deverá ser instaurado um processo de responsabilização, respeitado o disposto no artigo 158 da Lei nº 14.133/2021.

25.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, observará a previsão legal e 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.

25.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante poderão deduzidos dos valores a serem pagos ao Contratado, ou deverão ser recolhidos pelo Contratado por meio de guia própria em favor do Município Consorciado, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa dos Municípios Consorciados e cobrados judicialmente.

25.9. Caso o Município Consorciado determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

25.10. As sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração e/ou descumprimento.

26 – DISPOSIÇÕES GERAIS.

26.1. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

26.2. A apresentação da Proposta Comercial pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante ainda será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e seus lances.

26.3. Na análise da documentação e no julgamento das propostas de preço, o (a) Pregoeiro (a) poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

26.4. Toda a documentação apresentada neste ato convocatório e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro, será considerado especificado e válido.

26.5. O (A) Pregoeiro (a), no interesse do CIMPAR e dos Municípios Consorciados, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e na proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligências junto às licitantes destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

26.5.1. Se houver solicitação de documentos, esses deverão ser apresentados em original, por cópia autenticada por cartório ou por qualquer outro meio expressamente admitido pelo CIMPAR e pelos Municípios Consorciados, sendo possível, ainda, a autenticação das documentações pelo (a) Pregoeiro (a) ou Equipe de Apoio;



26.5.2. O não cumprimento da diligência poderá ensejar a inabilitação do licitante ou a desclassificação da proposta.

26.5.3. Na hipótese de necessidade da suspensão da sessão pública para a realização de diligências, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

26.6. Homologada a licitação, o adjudicatário receberá Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.

26.7. Caso o adjudicatário não forneça o objeto do certame de acordo com a sua proposta ou recuse-se a entregá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para seu fornecimento.

26.8. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para entrega dos serviços decorrentes desta licitação somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo previamente estabelecido para tal e desde que devidamente fundamentada.

26.9. Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em entregar o objeto dentro do prazo estabelecido neste Edital caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

26.9.1. Na hipótese acima referida, será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

26.9.2. Constituem motivos para rescisão da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente todos aqueles listados pela Lei nº 14.133/2021, nos artigos 137, 138 e 139.

26.9.3. A licitante vencedora fica obrigada a aceitar nas mesmas condições previstas na Ata, os acréscimos e supressões que se fizerem nas quantidades do objeto da presente licitação, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, conforme estabelecido no artigo 125 da Lei nº 14.133/2021.

26.10. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e, após decorrido prazo para impugnação, não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

26.11. Será dada vista aos proponentes interessados tanto das propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão, nos momentos oportunos.

26.12. É facultado ao (à) Pregoeiro (a) ou à autoridade superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do preço ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

26.13. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após abertura da sessão do Pregão.

26.14. A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.



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

26.16. 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 (a) Pregoeiro (a).

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

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

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

26.20. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do CIMPAR e dos Municípios Consorciados, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

26.21. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e de apresentação de suas propostas e o CIMPAR e os Municípios Consorciados não serão, em nenhum caso, responsáveis por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

26.22. 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 do Órgão Responsável.

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

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

26.25. As dotações orçamentárias específicas para acobertar as despesas deste Pregão serão indicadas pelo Município contratante, não estando elas vinculadas às despesas antes da assinatura da Ata ou Ordem de Fornecimento, por se tratar de Registro de Preços.

26.26. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico, BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/>, www.cimparzonadamata.org.br, no Portal Nacional de Contratações Públicas e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Setor de Licitações do CIMPAR, nos dias úteis, no horário de 08:00 às 12:00 e 13:00 às 17:00 horas, mesmos endereços e período em que os autos do Processo Administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

26.27. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente Edital deverão ser objeto de consulta ao (à) Pregoeiro (a) no Município de Juiz de Fora/MG,



por meio eletrônico, em formulário específico do provedor do sistema BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/>.

Demais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail: sec.executivo@cimpar-mg.org.br.

Juiz de Fora/MG, 10 de setembro de 2026.

Emerson Correa Gomes
Pregoeiro do CIMPAR



ANEXO I
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

ESTUDO TÉCNICO-PRELIMINAR.

INTRODUÇÃO.

O presente documento caracteriza **a primeira etapa da fase de planejamento** e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

Fundamentação: *Descrição da necessidade da contratação considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do §1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 7º, inciso I, da IN 40/2020).*

Como é amplamente reconhecido, a alimentação apropriada é um direito humano fundamental, assegurado pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal. Nesse sentido, cabe ao Poder Público adotar políticas e ações que promovam e garantam a segurança alimentar e nutricional da população, conforme dispõe a Lei nº 11.346/2006, que instituiu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

Nessa perspectiva, a alimentação escolar constitui política pública essencial, com marco regulatório na Lei nº 11.947/2009 (Lei da Alimentação Escolar), a qual estabelece que a alimentação é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida de modo a assegurar o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC), é o principal instrumento de execução dessa política pública. O programa estabelece diretrizes e repassa recursos da União aos entes federativos, cabendo aos municípios consorciados, por meio de suas Secretarias Municipais de Educação, a execução direta das ações, o controle de qualidade das refeições, a prestação de contas e a implementação de educação alimentar e nutricional nas escolas durante os 200 (duzentos) dias letivos.

A Resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020, consolida os normativos que regulamentam o PNAE, definindo as responsabilidades das entidades executoras e os critérios técnicos e nutricionais a serem observados. Dessa forma, os recursos financeiros utilizados para execução do programa são provenientes tanto dos repasses federais quanto dos investimentos locais previstos nas Leis Orçamentárias Anuais (LOA) de cada município.



Diante disso, a prestação contínua e qualificada dos serviços de alimentação e nutrição escolar é indispensável para a efetividade da política pública educacional, uma vez que a qualidade e a regularidade da alimentação fornecida nas escolas influenciam diretamente o crescimento, o desenvolvimento cognitivo, o rendimento escolar e o bem-estar dos alunos. A interrupção ou inadequação desse serviço poderia prejudicar a execução do PNAE e comprometer o direito constitucional à educação e à saúde.

Nesse cenário, a ausência de uma gestão estruturada e integrada dos serviços de alimentação escolar acarreta riscos à saúde dos estudantes, dificulta o controle nutricional e eleva os custos da Administração, uma vez que ações emergenciais e pontuais tendem a ser menos eficientes e mais onerosas. Assim, a contratação centralizada proposta pelo CIMPAR busca otimizar recursos públicos, assegurar uniformidade na execução do PNAE e garantir qualidade, eficiência e segurança alimentar nos municípios consorciados.

Atento a essa realidade e em consonância com sua finalidade institucional de promover soluções compartilhadas de interesse público, o CIMPAR estruturou a presente iniciativa visando à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas.

Para tanto, e em observância ao Princípio do Planejamento previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, o Consórcio realizou levantamento prévio da demanda junto aos municípios consorciados, identificando a quantidade média de alunos atendidos com base nos dados do Sistema do FNDE, considerando o Censo Escolar de 2024 e a média dos três últimos anos, a fim de garantir projeção realista e proporcional dos quantitativos a serem contratados.

Dessa forma, justifica-se plenamente a necessidade e relevância da presente contratação, tanto sob o aspecto técnico quanto social e jurídico, visto que os serviços licitados representam instrumento essencial para a efetivação do direito à alimentação escolar, assegurando saúde, aprendizado e desenvolvimento integral dos estudantes.

Trata-se, portanto, de ação estratégica de interesse público, que concretiza os princípios da eficiência, economicidade e planejamento, promovendo a segurança alimentar e nutricional da população estudantil dos Municípios Consorciados e contribuindo diretamente para o desenvolvimento humano e educacional sustentável da região.

2 – PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

Fundamentação: *Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021).*

A Nova Lei de Licitações estabeleceu, em seu artigo 12, inciso VII, que os Entes Administrativos poderão elaborar Plano de Contratações Anual (PCA), com o intuito de racionalizar as contratações e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.

Malgrado tratar-se de instrumento para auxiliar o planejamento, o Legislador optou por cautela em sua implementação, conferindo expressa facultatividade e discricionariedade de sua efetivação ao Gestor Público.



Essa compreensão é recepcionada pela Doutrina do Professor Ronny Charles L. de Torres³. Observa-se:

“O texto da Lei nº 14.133/2021, ao dispor sobre o tema, utiliza o verbo “poderão” ao prever a elaboração do Plano de Contratação Anual, reservando aos entes federados a discricionariedade quanto à sua confecção. A ausência de termos como “preferencialmente” ou “deverão” reforça a conclusão de que não há obrigação legal para a criação do PCA”.

Noutro lado, cumpre-se remorar que o PCA, instituto novel, não possui regramentos internos aplicáveis ao CIMPAR, sendo notória, inclusive, a inexistência de orientações jurisprudenciais concretas sobre a sua elaboração, realidade que dificulta e proporciona intempéries em sua devida efetivação.

Outrossim, cristalinamente, o Ente Público não pode ser bloqueado de realizar suas atividades e competências em função dessa lacuna, sob pena de contrariar as disposições do artigo 22 da Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro (LINDB).

Nessa senda, entende-se que a edição de um plano não fundamentado e impreciso, certamente, ocasionaria efeitos negativos consideráveis, aprisionando o Gestor em estipulações inverídicas e prejudiciais ao interesse público.

Isto posto, justifica-se a ausência de previsão da contratação do PCA em face da ausência de sua elaboração, especialmente pelo caráter discricionário do instrumento e inexistência de regulamento interno específico ao CIMPAR sobre essa documentação.

Ressalta-se que, apesar desses entraves, o Consórcio está em processo de análise das informações essenciais à implementação do instituto em debate, possibilitando que, em momento oportuno, com a devida expedição das normas internas, realize o devido aproveitamento dessa ferramenta facultada pela Lei nº 14.133/2021.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

Fundamentação: *Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (Inciso III do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021 e Artigo 7º, inciso II, da IN 40/2020).*

Consoante disposição contida no §2º do artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, os requisitos da contratação não se encontram no rol de elementos mínimos obrigatórios que devem estar presentes no Estudo Técnico Preliminar.

Contudo, o mesmo dispositivo legal exige a justificativa da ausência de algum dos elementos previstos no §1º do artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, o que no caso em apreço se faz pelo fato de os requisitos necessários e suficientes à escolha da solução estarem contempladas no item 5 – Levantamento de Mercado.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES.

Fundamentação: *Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a*

³ (disponível em: <https://www.conjur.com.br/2024-dez-19/plano-de-contratacao-anual-pca-e-a-definicao-extralegal-de-sua-obrigatoriedade/>).



interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 7º, inciso V da IN 40/2020).

MATRÍCULAS TOTAIS			
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS			
2.850	200	570.000	DESJEJUM/LANCHE
2.850	200	570.000	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS			
8.798	200	1.759.600	DESJEJUM
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO MATUTINO
8.798	200	1.759.600	LANCHE
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO VESPERTINA
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS			
13.922	200	2.784.400	DESJEJUM/LANCHE
13.922	200	2.784.400	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS			
2.861	200	572.200	DESJEJUM
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO MATUTINO
2.861	200	572.200	LANCHE
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO VESPERTINA



FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS			
49.126	200	9.825.200	DESJEJUM/LANCHE
49.126	200	9.825.200	REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS			
4.209	200	841.800	DESJEJUM
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO MATUTINO
4.209	200	841.800	LANCHE
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO VESPERTINA
EJA - ACIMA DE 18 ANOS			
1.884	200	376.800	REFEIÇÃO VESPERTINA

EDUCAÇÃO ESPECIAL			
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS			
209	200	41.800	DESJEJUM/LANCHE
209	200	41.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS			
290	200	58.000	DESJEJUM
290	200	58.000	REFEIÇÃO MATUTINO



290	200	58.000	LANCHE
290	200	58.000	REFEIÇÃO VESPERTINA
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS			
1.304	200	260.800	DESJEJUM/LANCHE
1.304	200	260.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS			
237	200	47.400	DESJEJUM
237	200	47.400	REFEIÇÃO MATUTINO
237	200	47.400	LANCHE
237	200	47.400	REFEIÇÃO VESPERTINA
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS			
4.088	200	817.600	DESJEJUM/LANCHE
4.088	200	817.600	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS			
273	200	54.600	DESJEJUM
273	200	54.600	REFEIÇÃO MATUTINO
273	200	54.600	LANCHE
273	200	54.600	REFEIÇÃO VESPERTINA
EJA - ACIMA DE 18 ANOS			



145	200	29.000	REFEIÇÃO VESPERTINA
-----	-----	--------	---------------------

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO.

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (Inciso V do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021).

A escolha da solução mais eficiente para atender à demanda apresentada pelos Municípios Consorciados pressupõe uma análise criteriosa do mercado, das alternativas disponíveis e das práticas consolidadas na Administração Pública em contratações de mesma natureza.

No tocante aos serviços a serem executados, é necessário considerar a prestação contínua de alimentação escolar, abrangendo planejamento de cardápios, aquisição e controle de insumos alimentícios, preparo e distribuição das refeições, monitoramento nutricional, além da elaboração de cardápios individualizados para estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas.

Diante disso, e considerando a necessidade de uma estrutura operacional adequada à execução dos serviços de alimentação e nutrição escolar de forma padronizada, segura e eficiente, foram analisadas as condições do mercado especializado, identificando-se as principais alternativas de gestão, fornecimento e execução disponíveis, com vistas a definir a solução mais vantajosa e tecnicamente apropriada para atendimento aos Municípios Consorciados.

Dentre as alternativas analisadas, a contratação de empresa especializada por meio de licitação, com fornecimento de mão de obra, materiais e equipamentos, mostra-se a solução mais eficiente e vantajosa. Essa modalidade assegura agilidade na execução dos serviços, flexibilidade para atender demandas, além de garantir elevado padrão de qualidade nas intervenções realizadas.

Ademais, estimula a competitividade, podendo gerar melhores condições financeiras aos Municípios Consorciados, sem demandar investimentos próprios em infraestrutura ou pessoal permanente. Apesar de exigir planejamento e gestão contratual rigorosos, os benefícios em termos de eficiência, economicidade e continuidade dos serviços públicos superam amplamente eventuais limitações.

Inclusive, após pesquisa junto ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), localizou-se diversas licitações, na modalidade Pregão Eletrônico, mediante registro de preços, para prestação de serviço de alimentação escolar. Veja-se:

Nº	PROCEDIMENTO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	LINK PNCP
1	Pregão Eletrônico nº 35/2025 (SRP)	Município de Bom Despacho	https://pncp.gov.br/app/editais/18301002000186/2026/21
2	Pregão Eletrônico nº 035/2025 (SRP)	Consórcio Interfederativo de Minas Gerais - CIMINAS.	https://pncp.gov.br/app/editais/19493732000199/2025/119
3	Pregão Eletrônico nº 006/2026 (SRP)	Município de Amapá do Maranhão	https://pncp.gov.br/app/editais/01580959000106/2026/6



Noutro giro, a aplicabilidade e vantajosidade do Sistema de Registro de Preços (SRP) também se mostra inegável, conforme demonstram as diversas licitações similares realizadas por entes públicos utilizando esse instrumento. A Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021, art. 40, inciso II) reforça essa diretriz ao estabelecer que as contratações públicas devem priorizar o uso de mecanismos que garantam economicidade, planejamento e eficiência.

Assim, a adoção do SRP permitirá que os Municípios Consorciados realizem a contratação dos serviços de alimentação e nutrição escolar de forma planejada, transparente e ágil, conforme o surgimento das demandas, atendendo plenamente ao interesse público e aos princípios da economicidade, eficiência e transparência, previstos no art. 3º, incisos I, II e III, do Decreto Federal nº 11.462/2023.

Dessarte, considerando as alternativas disponíveis no mercado, os dados técnicos levantados e os critérios de eficiência, economicidade e viabilidade logística, consolida-se a presente licitação como a solução que melhor atende ao interesse público, configurando-se como a hipótese de maior vantajosidade para a Administração Pública.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO.

Fundamentação: *Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 7º, inciso VI da IN 40/2020).*

Conforme estipulações do artigo 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, fora realizada pesquisa de preços com 03 (três) fornecedores.

Por meio desses estudos, foi possível concluir que o valor estimado do objeto é de R\$374.123.057,33 (trezentos e setenta e quatro milhões, cento e vinte e três mil e cinquenta e sete reais e trinta e três centavos).

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

Fundamentação: *Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 7º, inciso IV, da IN 40/2020).*

Conforme já exposto nos tópicos anteriores, a presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas.

Busca-se, com o certame, **assegurar eficiência, continuidade e flexibilidade** no atendimento das demandas alimentares das redes municipais de ensino, **respeitando integralmente as normas legais e nutricionais vigentes, bem como promovendo o bem-estar e a nutrição dos alunos da rede pública.**

O procedimento licitatório contempla, de forma clara, todos os itens e especificações técnicas relacionadas à execução dos serviços, detalhados no Termo de Referência,



incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados para estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições específicas.

Ressalta-se, ainda, que as obrigações e responsabilidades da contratada estão devidamente descritas na Minuta Contratual, garantindo transparência e segurança jurídica à execução do contrato.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO.

Fundamentação: *Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 7º, inciso VII, da IN 40/2020).*

Observando o Princípio do Parcelamento, previsto no artigo 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, destaca-se que o objeto da presente licitação é de natureza indivisível, uma vez que seria economicamente e operacionalmente inviável fragmentar a contratação entre múltiplas empresas.

No caso em tela, os serviços de alimentação e nutrição escolar abrangem um conjunto de atividades interligadas, que incluem o planejamento, a elaboração e o fornecimento de cardápios balanceados e individualizados, a produção e distribuição das refeições, além do atendimento a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições específicas.

Tais etapas demandam execução coordenada, padronizada e contínua, o que inviabiliza sua divisão em lotes distintos sem prejuízo à qualidade, à segurança alimentar e à eficiência do serviço.

O parcelamento poderia gerar sobreposição de responsabilidades, aumento de custos e desuniformidade na execução, contrariando os princípios da eficiência, economicidade e racionalidade administrativa.

Em termos práticos, caso a licitação fosse dividida em múltiplos lotes, seria possível que uma empresa seja responsável pela elaboração de determinado cardápio, outra pelo oferecimento dos insumos e, ainda, outra pela mão de obra que executará as refeições.

Nesse cenário hipotético, é plenamente possível e, francamente, provável, que o profissional de nutrição escolha um alimento que não seja comercializado pelo fornecedor de insumos, **desvirtuando, desde a concepção, o planejamento alimentício estabelecido.**

Outrossim, há de se contabilizar, também, imperícias que a mão de obra responsável, alheia aos métodos empregados pelas demais empresas, enfrentará ao desempenhar suas atividades, **não sendo possível assegurar que as refeições serão efetivadas da forma prevista no instrumento convocatório.**

Dessa forma, a divisão do certame, embora possível, **não se revela conveniente ou operacionalmente viável**, uma vez que proporcionará inevitáveis divergências de execução dos serviços e poderá incorrer em prejuízos econômicos aos Órgãos Participantes e aos Entes Privados.

Assim, a manutenção da integralidade do objeto em um único lote, considerando a média de alunos por segmento escolar nos Municípios Consorciados, assegura a padronização do atendimento, a otimização dos recursos públicos e a seleção da



proposta mais vantajosa, em plena conformidade com os preceitos da Nova Lei de Licitações.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS.

Fundamentação: *Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021). Resultados pretendidos em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Artigo 7º, inciso X da IN 40/2020)*

O resultado pretendido da presente licitação é evidente, proporcionar uma contratação A presente contratação visa garantir prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar segura e eficaz aos Municípios Consorciados, assegurando eficiência, continuidade e celeridade no atendimento das demandas, bem como o fornecimento das ferramentas técnicas necessárias ao gerenciamento nutricional e logístico das unidades escolares.

Entre os principais benefícios da execução contratual, destacam-se:

- a) Melhoria da qualidade nutricional e segurança alimentar dos estudantes;
- b) Redução de custos futuros com ações corretivas e desperdícios;
- c) Aprimoramento da gestão e da eficiência na distribuição das refeições;
- d) Fortalecimento da economia local, com aquisição de gêneros da agricultura familiar;
- e) Promoção da saúde, do aprendizado e do desenvolvimento integral dos alunos.

Desse modo, a contratação propicia diversos benefícios diretos à comunidade escolar, atendendo ao interesse público e às diretrizes do PNAE, ao promover uma alimentação segura, equilibrada e contínua, essencial para o crescimento e o desempenho escolar dos educandos.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO.

Fundamentação: *Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 7º, inciso XI, da IN 40/2020).*

Os Entes deverão indicar o Gestor e o Fiscal do Contrato na Minuta Contratual, no momento em que a aquisição for formalizada.

Caberá aos órgãos participantes a indicação das respectivas fontes de despesa.

Dessarte, não há outras providências a serem adotadas na licitação.



11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES.

Fundamentação: *Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 7º, inciso VIII, da IN 40/2020).*

Não haverá contratações correlatas ou interdependentes.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS.

Fundamentação: *Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021)*

Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento. (Artigo 7º, inciso XII, da IN 40/2020)

A aquisição e o fornecimento de gêneros alimentícios podem gerar impactos ambientais relacionados ao uso de embalagens, descarte inadequado de resíduos e desperdício de alimentos. O consumo elevado de embalagens plásticas e descartáveis pode resultar em acúmulo de lixo e poluição ambiental, caso não sejam adotadas práticas adequadas de redução, reutilização e reciclagem.

Da mesma forma, o desperdício de alimentos decorrente de falhas no armazenamento, transporte ou preparo contribui para o uso ineficiente de recursos naturais. Assim, a implementação de boas práticas de gestão alimentar e ambiental é fundamental para mitigar esses efeitos.

Entre as medidas sustentáveis recomendadas estão:

- a) Incentivar a compra de alimentos de produtores locais e da agricultura familiar, reduzindo emissões de transporte e fortalecendo a economia regional;
- b) Elaborar cardápios ambientalmente responsáveis, priorizando alimentos sazonais e minimamente processados;
- c) Promover ações de educação alimentar e ambiental junto aos estudantes e profissionais da rede escolar, fomentando a consciência ecológica e o consumo sustentável.

A Resolução ANVISA nº 216/2004 constitui o principal marco regulatório referente ao manejo e descarte de resíduos em serviços de alimentação, incluindo aqueles realizados no âmbito da alimentação escolar. O normativo estabelece que os estabelecimentos devem dispor de recipientes adequados, identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em quantidade e capacidade suficientes para conter os resíduos gerados nas atividades de preparo e distribuição dos alimentos.

Determina-se, ainda, que os coletores localizados nas áreas de preparação e armazenamento devem possuir tampas com acionamento sem contato manual, garantindo higiene e segurança sanitária. Os resíduos devem ser coletados com frequência adequada e armazenados em local fechado e isolado das áreas de manipulação, de forma a evitar contaminações cruzadas, bem como a atração de pragas e vetores urbanos.



Inobstante, deve a contratada adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme orientações do art. 6º da IN nº01/2010 (Compras Sustentáveis).

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO.

Fundamentação: *Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021) Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Artigo 7º, inciso XIII, da IN 40/2020)*

Feitas todas as considerações acima e considerando as soluções disponíveis no mercado, cotejadas com as necessidades e as obrigações atuais das Administrações Municipais, conclui-se pela possibilidade de Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas, mediante processo licitatório com critério de julgamento menor preço do lote, sendo, pois, a melhor solução para sua realização e atingimento das finalidades.

Amarildo Vitral de Sá
Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.

ISABELA VAZ DE MELO CUNHA
Secretária Executiva do CIMPAR



ANEXO I.1
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

MATRIZ DE RISCO.

1 – OBJETIVO.

Este documento trata da Matriz de riscos da futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas.

Conforme as estipulações da Lei nº 14.133/2021 o instrumento de licitação deverá prever matriz de risco, atendendo as exigências do artigo 6º, inciso XXVII, visando a sustentabilidade econômica de cada contrato, a repartição dos riscos de acordo com a capacidade dos parceiros em gerenciá-los.

Nesse sentido, a melhor abordagem possível para se enfrentar e minimizar os impactos negativos de tais eventos é realizar um esforço profundo para identificar tais eventos (identificação), uma rigorosa avaliação de suas implicações (análise) e as possíveis medidas para mitigá-los ou evita-los (resposta). Assim, passa-se a discorrer pormenorizadamente acerca das possíveis dificuldades encontradas ao longo da contratação.

2 – DEFINIÇÃO DE EVENTOS.

Os eventos descritos na Matriz de Riscos estão classificados em três categorias que são capazes de indicar a origem do risco e, por sua vez, a parte com maior capacidade para mitigá-lo. As categorias são:

- a. Eventos Escusáveis: podem surgir em qualquer ponto durante o período de execução do contrato. **Podem estar ou não sob controle da CONTRATADA, porém este deve arcar com seus riscos financeiros.**
- b. Eventos de Compensação: são riscos associados às falhas da CONTRATANTE e, portanto, a CONTRATADA deve ser ressarcida pelos prejuízos causados neste tipo de evento.
- c. Eventos de Força Maior: riscos limitados que podem surgir ao longo do projeto e não são responsabilidade de nenhuma das partes. Estes eventos são melhor geridos pela CONTRATANTE e podem gerar direito de rescisão de contrato.



3 – MATRIZ DE RISCOS.

RISCO	ALOCÇÃO	IMPACTO	PROBABILIDADE	MITIGAÇÃO
Equipe técnica insuficiente ou inexperiente	CONTRATADA	Médio	Baixa	Exigência de nutricionista responsável técnico e equipe qualificada; capacitação periódica; supervisão constante.
Erros operacionais na manipulação ou preparo dos alimentos	CONTRATADA	Alto	Média	Adoção de boas práticas de manipulação (RDC 216/2004 e 275/2002); controle de qualidade diário; fiscalização in loco.
Atraso no fornecimento das refeições	CONTRATADA	Alto	Baixa	Planejamento logístico prévio; elaboração de cronograma de entregas; sanções contratuais em caso de descumprimento.
Interrupção no fornecimento por motivo de ordem administrativa municipal	CONTRATANTE	Médio	Baixa	Planejamento conjunto com as Secretarias de Educação; comunicação prévia e coordenação com escolas.
Problemas de fornecimento de insumos alimentícios (falta de estoque ou fornecedores)	CONTRATADA	Alto	Média	Diversificação de fornecedores; estoque mínimo estratégico; controle de validade e armazenagem adequada.
Eventos climáticos ou interrupções logísticas	CONTRATADA / CONTRATANTE	Médio	Média	Planejamento alternativo de rotas e entregas; previsão contratual de reequilíbrio de prazos em casos excepcionais.
Determinações judiciais que impeçam a execução do contrato	CONTRATADA / CONTRATANTE	Alto	Baixa	Acompanhamento jurídico contínuo; previsão contratual de rescisão por força maior; comunicação imediata entre as partes.
Ausência de mão de obra operacional suficiente	CONTRATADA	Alto	Média	Planejamento de quadro de pessoal; substituições imediatas; fiscalização da execução contratual pelo Consórcio.



Inobservância de normas sanitárias, técnicas ou ambientais	CONTRATADA	Alto	Baixa	Cumprimento das RDCs da ANVISA; fiscalização periódica; instauração de procedimento administrativo em caso de infração.
Inflação extraordinária dos gêneros alimentícios	CONTRATADA / CONTRATANTE	Alto	Baixa	Previsão de cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro; atualização periódica por índices oficiais.
Roubos, furtos ou deterioração dos alimentos e equipamentos	CONTRATADA	Médio	Baixa	Controle de estoque; armazenamento seguro; contratação de seguro patrimonial e de carga.
Passivos ambientais anteriores à execução, sem contribuição da contratada (força maior)	CONTRATANTE	Alto	Baixa	Previsão contratual para adequação e mitigação; responsabilidade do Contratante pelos custos adicionais.
Descarte inadequado de resíduos alimentares e embalagens	CONTRATADA	Médio	Média	Implementação do Plano de Gerenciamento de Resíduos; uso de recipientes conforme RDC 216/2004; coleta e destinação adequadas.

4 – CONCLUSÃO.

As estratégias para mitigação dos eventuais problemas elencados dependem do nível de aversão à incerteza que as licitantes interessadas possuem. Nesse sentido, compete à empresa vencedora do processo licitatório analisar sua relação com o risco e estudar métodos de controle próprios para as eventuais situações examinadas na Matriz.

Não obstante, é imprescindível apontar que os riscos inerentes ao objeto do Edital não se limitam aos mapeados neste caderno, podendo ocorrer outros eventos incertos durante à execução do projeto. Dessa forma, é importante que a empresa vencedora empenhe esforços na verificação de demais incertezas e busque formas de evitar e se resguardar de ocasiões inoportunas.

Amarildo Vitral de Sá
Responsável pela elaboração da Matriz de Risco.

Aprovo a presente Matriz de Risco, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.

ISABELA VAZ DE MELO CUNHA
Secretária Executiva do CIMPAR



ANEXO II

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

ESTUDO DE QUANTITATIVOS DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS.

INTRODUÇÃO.

O presente documento caracteriza o levantamento e a análise dos quantitativos necessários para atender aos Municípios Consorciados, representando fase essencial do planejamento da licitação, em respeito ao artigo 5º da Lei nº 14.133/2021.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade das Municipalidades e identificar as quantias precisas para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas.

DADOS UTILIZADOS – CONSULTA DIRETA DOS ENTES CONSORCIADOS.

Para a definição dos quantitativos apresentados, foi realizado um levantamento detalhado com base no número de alunos efetivamente matriculados nos anos de 2022, 2023 e 2024 na rede de ensino público dos Municípios Consorciados. As informações utilizadas foram obtidas por meio das projeções e registros previstos no Sistema do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação)⁴, garantindo a confiabilidade dos dados adotados.

Inicialmente, foram consultados separadamente os quantitativos referentes aos estudantes do ensino ordinário e aos alunos da educação especial.

Após a coleta dos dados de cada ano, procedeu-se ao cálculo do percentual médio de variação, considerando as alternâncias de inscrições ao longo do período analisado. Essa metodologia permitiu estabelecer um parâmetro equilibrado, refletindo tanto o crescimento quanto eventuais oscilações no número de docentes.

Como resultado desse processo, chegou-se aos valores finais utilizados, os quais representam uma estimativa consistente e alinhada às informações oficiais disponíveis, assegurando maior precisão ao planejamento e à tomada de decisões.

Frisa-se que, por se tratar de registro de preços, os Municípios participantes não estão vinculados às quantias ora registradas, sendo constituído apenas um montante máximo de possíveis aquisições.

⁴ Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/pddeinfo/pddeinfo/escola/consultar>



TABELA DE QUANTITATIVOS – NÚMERO DE ALUNOS ESTIMADO DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES PARA O EXERCÍCIO DE 2026 – ATENDIMENTOS NECESSÁRIOS.

MATRÍCULAS TOTAIS			
ALUNOS (PROJEÇÃO - DADOS DO FNDE)	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS (1 POR ALUNO X DIA LETIVOS)	CARDÁPIO/TIPO
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS			
2.850	200	570.000	DESJEJUM/LANCHE
2.850	200	570.000	REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS			
8.798	200	1.759.600	DESJEJUM
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO MATUTINO
8.798	200	1.759.600	LANCHE
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO VESPERTINA
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS			
13.922	200	2.784.400	DESJEJUM/LANCHE
13.922	200	2.784.400	REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS			
2.861	200	572.200	DESJEJUM
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO MATUTINO



2.861	200	572.200	LANCHE
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO VESPERTINA
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS			
49.126	200	9.825.200	DESJEJUM/LANCHE
49.126	200	9.825.200	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS			
4.209	200	841.800	DESJEJUM
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO MATUTINO
4.209	200	841.800	LANCHE
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO VESPERTINA
EJA - ACIMA DE 18 ANOS			
1.884	200	376.800	REFEIÇÃO VESPERTINA

EDUCAÇÃO ESPECIAL			
ALUNOS (PROJEÇÃO - DADOS DO FNDE)	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS (1 POR ALUNO X DIA LETIVOS)	CARDÁPIO/TIPO
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS			
209	200	41.800	DESJEJUM/LANCHE
209	200	41.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS			



290	200	58.000	DESJEJUM
290	200	58.000	REFEIÇÃO MATUTINO
290	200	58.000	LANCHE
290	200	58.000	REFEIÇÃO VESPERTINA
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS			
1.304	200	260.800	DESJEJUM/LANCHE
1.304	200	260.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS			
237	200	47.400	DESJEJUM
237	200	47.400	REFEIÇÃO MATUTINO
237	200	47.400	LANCHE
237	200	47.400	REFEIÇÃO VESPERTINA
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS			
4.088	200	817.600	DESJEJUM/LANCHE
4.088	200	817.600	REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS			
273	200	54.600	DESJEJUM
273	200	54.600	REFEIÇÃO MATUTINO
273	200	54.600	LANCHE



273	200	54.600	REFEIÇÃO VESPERTINA
EJA - ACIMA DE 18 ANOS			
145	200	29.000	REFEIÇÃO VESPERTINA

A metodologia adotada para a estimativa de quantitativos é a de **Variação Média Anual**. Este método dilui variações atípicas que podem ocorrer em um único ano, oferecendo uma média de crescimento mais estável e realista.

- **Etapa 1:** Calculou-se a diferença percentual entre as matrículas de 2022 para 2023 e de 2023 para 2024.
- **Etapa 2:** Extraíu-se a média aritmética simples desses períodos.
- **Etapa 3:** O percentual médio resultante representa a "taxa de crescimento esperada". Ao aplicá-la sobre os dados de 2024, obtém-se o quantitativo estimado para o atual exercício.

Para fins de licitação, é imperativo separar a **Matrícula Total** da **Educação Especial**. Os dados demonstram que a Educação Especial cresce em um ritmo muito superior à média geral da rede.

Enquanto a rede de ensino regular apresenta estabilidade (ou até retração em alguns anos), a Educação Especial — especialmente na Educação Infantil — apresenta um crescimento médio superior a **45% ao ano**. Portanto, os quantitativos destinados ao atendimento desses alunos devem considerar essa taxa de crescimento para evitar a interrupção dos serviços ou a necessidade de aditamentos contratuais precoces.

Os dados abaixo consolidam os percentuais médios apurados que serviram de base para o cálculo da tabela colacionada anteriormente. Veja-se:

Segmento da Rede	Média Var. (Matrícula Total)	Média Var. (Educação Especial)	Observação para o Edital
Creche	+9,00%	+46,71%	Forte expansão na Educação Especial
Pré-Escola	-0,29%	+45,35%	Demanda em alta na Educação Especial



Segmento da Rede	Média Var. (Matrícula Total)	Média Var. (Educação Especial)	Observação para o Edital
E.F. Anos Iniciais	-1,48%	+18,16%	Crescimento constante na educação especial
E.F. Anos Finais	-4,88%	+12,14%	Crescimento moderado na educação especial
EJA Fundamental	-18,80%	-2,32%	Tendência de estabilidade/retração

Nesse sentido, a definição do quantitativo final pautou-se na aplicação da média das taxas de variação sobre o último CENSO disponibilizado, *in casu*, 2024.

Cumprе salientar que, nas etapas que apresentaram índices de recessão, optou-se, por cautela administrativa, pela manutenção dos números absolutos apurados no Censo de 2024. Tal medida justifica-se pela necessidade de garantir a margem de segurança operacional e a continuidade do serviço público, prevenindo eventuais déficits de atendimento decorrentes de migrações de fluxo escolar não previstas no intervalo censitário.

Ademais, infere-se que as medidas adotadas pelo Governo Federal, como o programa “Pé de Meia” incentivam o ingresso à educação pública, logo, espera-se uma progressão positiva no ingresso ao ensino.

1.1. ESTIPULAÇÃO DA QUANTIDADE DOS SERVIÇOS.

1.1.1. NÚMERO DE MERENDEIRAS.

Para a estipulação da quantidade de serviços relacionados ao quadro de merendeiras, adotou-se uma metodologia alinhada às exigências legais e às necessidades operacionais das unidades de ensino. O dimensionamento considerou as normas vigentes de vigilância sanitária, os horários de distribuição da alimentação escolar e o volume de alunos atendidos em cada unidade.

O número de merendeiras deverá ser calculado conforme o número médio de alunos que consomem alimentação escolar.

Assim, verificou-se inicialmente o número médio de estudantes que efetivamente consomem a alimentação escolar, conforme dados consolidados no levantamento das matrículas. Confira-se:

EDUCAÇÃO INFANTIL	
NÚMERO MÉDIO DE ALUNOS	Nº MÍNIMO DE MERENDEIRAS



Até 80 alunos	1
De 81 a 160 alunos	2
De 161 a 240 alunos	2
De 241 a 320 alunos	3
De 321 a 400 alunos	3
De 401 a 480 alunos	4

Observação: se a unidade tiver funcionamento em 2 ou 3 turnos, recomenda-se rever horários para garantir sobreposição de pessoal nos momentos de distribuição;

EDUCAÇÃO INFANTIL E OUTRAS MODALIDADES	
NÚMERO MÉDIO DE ALUNOS	Nº MÍNIMO DE MERENDEIRAS
Até 95 alunos	1
De 96 a 190 alunos	2
De 191 a 285 alunos	2
De 286 a 380 alunos	3
De 381 a 475 alunos	4
De 475 a 570 alunos	4

Para as Unidades Escolares que possuam modalidade Educação Fundamental e EJA, assim foi dimensionado:

NÚMERO DE ALUNOS ENSINO FUNDAMENTAL EJA	Nº DE MERENDEIRAS
Até 100 alunos	1
De 101 a 300 alunos	2
De 301 a 500 alunos	3
De 501 a 1000 alunos	4
Acima de 1000 alunos	5

Esse procedimento garantiu que cada unidade fosse contemplada com o número adequado de profissionais para o preparo e distribuição da alimentação escolar, respeitando integralmente as diretrizes contratuais e assegurando condições eficientes para o atendimento diário dos estudantes.

1.1.2. NÚMERO DE NUTRICIONISTAS.

Para o dimensionamento do número de nutricionistas, foram observados os critérios estabelecidos pela Resolução CFN nº 600/2018, utilizando as tabelas de referência para cada etapa de ensino. O cálculo considerou tanto o número médio de alunos atendidos



quanto a quantidade de refeições ofertadas por dia, uma vez que essa variável interfere diretamente na carga de trabalho técnico. Nota-se:

Tabela 3 da CFN 600/2018

Modalidade de Ensino	Nº de refeições/dia	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Infantil (berçário, creche e pré-escola)	Até 50	01	10 h
	51 a 100	01	15 h
	101 a 200	01	20 h
	201 a 400	01	30 h
	Acima de 400	Análise caso a caso	

Tabela 4 da CFN 600/2018

Nº de alunos do ensino fundamental e médio	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 300	1	20h	1	30h
301 a 500	1	30h	2	30h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Dessa forma, o quantitativo final foi determinado de maneira técnica, garantindo conformidade com as diretrizes do CFN e assegurando suporte adequado ao planejamento, execução e monitoramento da alimentação escolar.

1.1.3. QUANTIDADE DE MATERIAL DE LIMPEZA.

O escalonamento dos materiais de limpeza e higiene foi definido com base na média mensal de consumo proporcional ao número de comensais atendidos em cada unidade. Para isso, adotou-se como referência a variação da demanda operacional decorrente do aumento no fluxo de preparo, distribuição de refeições e higienização de ambientes, utensílios e equipamentos. Assim, os quantitativos foram organizados em faixas (até 100, de 101 a 200 e de 201 a 450 comensais), garantindo que o fornecimento acompanhe o crescimento do público atendido, evitando tanto o desabastecimento quanto o excedente.



Média Mensal				
Produto	UN	ATÉ 100 COMENSAIS	101 - 200 COMENSAIS	201 - 450 COMENSAIS
ÁGUA SANITÁRIA	LT	9	11	15
ALCOOL EM GEL	LT	4	4	4
BOBINA PICOTADA	SC	800	1.320	1.600
DETERGENTE	LT	11	13	13
ESPONJA DE AÇO	UN	1	3	6
ESPONJA DUPLA FACE	UN	9	11	15
FIBRA DE LIMPEZA	UN	4	5	6 - 8
FOSFORO PALITO	UN	880	960	1.200
LIMPA ALUMINIO	LT	5	7	9
LUVA DE LIMPEZA LATEX	UN	2	3	4
LUVA DESCARTAVEL	UN	352	460	580
PAPEL HIGIÊNICO	RL	4	6	8
PAPEL TOALHA	FL	1.600	2.000	2.904
SABÃO EM BARRA	UN	2	4	6
SABÃO EM PÓ	KG	3	5	7
SABONETE LIQUIDO	LT	3	4	6
SACO ALVEJADO	UN	4	5	6
SACO DE AMOSTRA	UN	1.320	1.320	1.320
SACO DE LIXO 100 LT	UN	264	330	330
SANITIZANTE	KG	1	1 - 2	2 - 3
TOUCA DESCARTAVEL	UN	264	264	264

Essa metodologia assegura o uso eficiente dos recursos, mantendo os padrões de higiene exigidos pela legislação sanitária e promovendo condições adequadas para a execução dos serviços de alimentação escolar.

1.1.4. ALIMENTOS PER CAPITA.

A definição do per capita de alimentos por modalidade de ensino foi realizada com base nas necessidades nutricionais específicas de cada público, nos tipos de refeições ofertadas e na adequação das preparações ao perfil dos alunos atendidos.

Cada item listado apresenta um valor de consumo médio por estudante, expresso em quilogramas (per capita bruto), calculado a partir de cardápios padronizados e fichas técnicas de preparo que seguem as recomendações nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Confira-se:

ITEM	GÊNEROS	PER CAPTA BRUTO (KG)			
		ED. INF	PRE ESCOLA	FUNDAMENTAL	EJA
HORTIFRUTI					



1	ABACATE KG	0,023	0,023	0,040	0,040
2	ABOBORA KG	0,020	0,035	0,080	0,080
3	ABOBRINHA KG	0,023	0,023	0,040	0,040
4	AGRIÃO	0,010	0,010	0,017	0,017
5	AIPIM KG	0,020	0,035	0,080	0,080
6	ALFACE 300G	0,008	0,010	0,015	0,015
7	ALHO KG	0,005	0,005	0,005	0,005
8	AMEIXA 60G	1	1	1	1
9	BANANA PRATA 100G	1	1	1	1
10	BATATA DOCE KG	0,030	0,030	0,050	0,050
11	BATATA COMUM KG	0,030	0,030	0,060	0,060
12	BRÓCOLIS UNIDADE 1KG	0,023	0,023	0,040	0,040
13	CEBOLA KG	0,0024	0,004	0,004	0,004
14	CENOURA KG	0,023	0,023	0,040	0,040
15	CHEIRO VERDE MAÇO 100G	0,001	0,001	0,002	0,002
16	COENTRO MAÇO 100G	0,001	0,001	0,002	0,002
17	COUVE FLOR KG	0,023	0,023	0,040	0,040
18	COUVE	0,008	0,010	0,015	0,015
19	HORTELÃ MAÇO 100G	0,0006	0,001	0,001	0,001
20	INHAME KG	0,020	0,035	0,080	0,080
21	LARANJA PERA 100G	1	1	1	1
22	LENTILHA PCT 500G	0,020	0,020	0,030	0,030
23	LIMÃO KG	0,002	0,002	0,005	0,005
24	LOURO EM FOLHA PCT 5G	0,0001	0,0001	0,0001	0,0001
25	MAÇA 100G	1	1	1	1
26	MAMÃO FORMOSA KG	0,060	0,060	0,080	0,080
27	MANGA PALMER	0,100	0,100	0,120	0,120
28	MELÂNCIA KG	0,080	0,100	0,120	0,120
29	MELÃO KG	0,080	0,100	0,120	0,120
30	OVO DZ	1	1	1	1
31	PEPINO KG	0,010	0,012	0,020	0,020
32	PERA	1	1	1	1
33	QUIABO KG	0,020	0,020	0,030	0,030
34	REPOLHO KG	0,010	0,012	0,020	0,020
35	TANGERINA	1	1	1	1
36	TOMATE KG	0,024	0,024	0,040	0,040
37	VAGEM MANTEIGA KG	0,030		0,040	0,040
ESTOCÁVEIS					
38	AÇUCAR KG	0,000	0,005	0,005	0,005
39	AMIDO DE MILHO PCT 500G	0,01	0,01	0,01	0,01
40	ARROZ BRANCO PCT 5 KG	0,017	0,020	0,038	0,038



41	ARROZ PARBOILIZADO PCT 5 KG	0,017	0,020	0,038	0,038
42	AVEIA KG	0,020	0,020	0,03	0
43	AZEITE GRF	0,001	0,001	0,001	0,001
44	BATATA PALHA KG	0	0,025	0,04	0,04
45	BISCOITO DOCE PCT	0	0,024	0,050	0,050
46	BISCOITO POVILHO DOCE PCT	0	0,024	0,050	0,050
47	BISCOITO POVILHO SALGADO PCT	0	0,024	0,050	0,050
48	BISCOITO SALGADO PCT	0	0,024	0,050	0,050
49	CAFÉ 500G	0,000	0,0040	0,006	0,006
50	CANELA 50g	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005
51	CEREAL SEM AÇUCAR KG	0,020	0,020	0,040	0,000
52	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU KG	0,000	0,005	0,008	0,008
53	COLORAU PCT 100G	0,0006	0,001	0,001	0,001
54	LEITE EM PÓ INTEGRAL	0,007	0,010	0,015	0,015
55	EXTRATO DE TOMATE	0,000	0,003	0,003	0,003
56	FARINHA DE MANDIOCA KG	0,008	0,010	0,020	0,020
57	FEIJÃO CARIOCA KG	0,008	0,0096	0,016	0,016
58	FEIJÃO PRETO KG	0,008	0,0096	0,016	0,016
59	FEIJÃO VERMELHO KG	0,008	0,0096	0,016	0,016
60	FUBÁ DE MILHO KG	0,010	0,010	0,020	0,020
61	MACARRÃO AVE MARIA PCT 500G	0,015	0,020	0,030	0,030
62	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	0,015	0,020	0,030	0,030
63	MACARRÃO PARAFUSO PCT 500G	0,015	0,020	0,030	0,030
64	MILHO DE CANJICA PCT 500G	0,020	0,020	0,030	0,030
65	MILHO EM CONSERVA	0,002	0,002	0,004	0,004
66	MILHO PARA PIPOCA PCT 500G	0	0,010	0,010	0
67	OLEO GF 900ML	0,010	0,012	0,019	0,019
68	OREGANO PCT 10G	0,0004	0,0008	0,0008	0,0008
69	PÃO UND DE 50G	1	1	1	0
70	SAL KG	0,001	0,001	0,001	0,001
71	TORRADA	0	0	0,045	0,045
72	VINAGRE GF 750ML	0,004	0,004	0,008	0,008
REFRIGERADOS E CONGELADOS					
73	CARNE BOVINA FÍGADO KG	0,050	0,078	0,088	0,088
74	CARNE MOÍDA BOVINA KG	0,050	0,078	0,088	0,088



75	CARNE BOVINA EM ISCA KG	0,041	0,062	0,088	0,088
76	CARNE SUINA EM CUBO	0,052	0,055	0,088	0,088
77	FILÉ DE CAÇÃO	0,080	0,100	0,110	0,110
78	IOGURTE NATURAL 900 G	0,050	0,075	0,150	0,150
79	IOGURTE COM POLPA DE MORANGO 900 G	0,050	0,075	0,150	0,150
80	IOGURTE SEM LACTOSE	0,050	0,075	0,150	0,150
81	IOGURTE NATURAL 900 G	0,050	0,075	0,150	0,150
82	IOGURTE COM POLPA DE MORANGO 900 G	0,050	0,075	0,150	0,150
83	IOGURTE SEM LACTOSE	0,050	0,075	0,150	0,150
84	MANTEIGA 500G	0,0038	0,0056	0,0056	0,0056
85	MARGARINA 500G	0,0038	0,0056	0,0056	0,0056
86	PEITO DE FRANGO S/OSSO KG	0,048	0,080	0,080	0,080
87	QUEIJO MINAS KG	0,030	0,030	0,040	0,000
88	REQUEIJÃO BISNAGA PCT 1KG	0,015	0,015	0,020	0,000
89	SALSICHA KG	0	0	0,050	0,050
90	SUCO DE AÇAÍ POLPA KG	0,015	0,030	0,035	0,035
91	SUCO DE GOIABA POLPA KG	0,015	0,030	0,035	0,035
92	SUCO DE MANGA POLPA KG	0,015	0,030	0,035	0,035
93	SUCO DE UVA INTEGRAL LITRO	0,100	0,100	0,150	0,000

A distribuição da per capita por modalidade de ensino — Educação Infantil, Ensino Fundamental e EJA — apresenta variações porque cada público possui características alimentares, horários de atendimento e composições de refeições distintas. Determinados gêneros são previstos apenas para modalidades específicas, uma vez que se destinam a preparações que não são ofertadas em todos os níveis.

Por exemplo, o gênero *abacate* integra o cardápio da Educação Infantil e do Ensino Fundamental, onde é utilizado na elaboração de vitaminas e lanches, mas não é aplicável à modalidade EJA, que oferta refeições principais, como almoço ou jantar, e não contempla lanches nutritivos desse tipo.

Essas diferenças também justificam valores per capita mais elevados ou reduzidos em determinados gêneros, conforme a frequência de uso, o tipo de preparo e a aceitabilidade por faixa etária. A Educação Infantil, por exemplo, geralmente recebe alimentos com maior densidade nutricional e texturas adequadas às crianças, enquanto a EJA prioriza preparações mais simples e diretas, condizentes com refeições completas servidas em menor número de horários. Assim, o cálculo final do per capita resulta da combinação entre a quantidade necessária para execução das receitas previstas no cardápio, o



número de refeições servidas por modalidade e o perfil de consumo de cada grupo.

Importante ressaltar que, caso haja necessidade de inclusão de novos gêneros alimentícios não contemplados neste anexo durante a execução contratual, a solicitação deverá ser encaminhada ao Departamento de Alimentação Escolar no prazo de 15 (quinze) dias corridos, acompanhada de justificativa técnica. A avaliação será realizada pelas nutricionistas responsáveis, garantindo que qualquer alteração mantenha a coerência nutricional do cardápio e esteja alinhada às normas sanitárias e às diretrizes do PNAE

Diante do exposto, em virtude dos dados contabilizados, bem como da utilização de critério objetivo para definição das porções, justifica-se o quantitativo apurado no presente procedimento licitatório, estando perfeitamente em consonância com os ditames legais previstos na Lei nº 14.133/2021.

INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP).

Inobstante, cabe-se mencionar que fora realizado procedimento de IRP, previsto no artigo 86, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, possibilitando que Órgãos alheios ao CIMPAR integrem a presente licitação.

Ressalta-se que o referido instrumento foi devidamente publicado no dia 13/10/2025, tendo o lapso de 08 (oito) dias úteis transcorrido em 23/10/2025 sem qualquer manifestação de outros Entes.

Juiz de Fora/MG, 10 de outubro de 2026.

Emerson Correa Gomes
Pregoeiro do CIMPAR



ANEXO III

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

TERMO DE REFERÊNCIA.

1 – OBJETO:

1.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências constantes no Termo de Referência e demais anexos.

2 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A contratação em apreço está justificada em função das seguintes estipulações e fundamentos:

Nos termos definidos no Estudo Técnico Preliminar (ETP), os Municípios Consorciados têm considerado indispensável a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o objetivo de assegurar a adequada oferta de refeições saudáveis e equilibradas aos estudantes da rede pública de ensino.

A execução contínua desses serviços é essencial para **garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos**, promover hábitos alimentares saudáveis, atender às diretrizes legais e nutricionais estabelecidas pelo PNAE e assegurar a inclusão de estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas, por meio da elaboração e fornecimento de cardápios individualizados.

Com vistas a subsidiar a contratação, o CIMPAR realizou pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e identificou diversas licitações, na modalidade Pregão Eletrônico com sistema de registro de preços, voltadas à contratação de empresas especializadas na execução de serviços de alimentação escolar, o que demonstra a aderência dessa demanda às práticas administrativas já consolidadas entre diversos entes públicos e a viabilidade técnica e jurídica do presente processo.

Demonstra-se alguns desses procedimentos:

Nº	PROCEDIMENTO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	LINK PNCP
1	Pregão Eletrônico nº 35/2025 (SRP)	Município de Bom Despacho	https://pncp.gov.br/app/editais/18301002000186/2026/21
2	Pregão Eletrônico nº 035/2025 (SRP)	Consórcio Interfederativo de Minas Gerais - CIMINAS.	https://pncp.gov.br/app/editais/19493732000199/2025/119
3	Pregão Eletrônico nº 006/2026 (SRP)	Município de Amapá do Maranhão	https://pncp.gov.br/app/editais/01580959000106/2026/6

Dessarte, a pretensão do CIMPAR encontra-se amplamente amparada por inúmeras contratações similares realizadas por outros entes federativos. Inobstante, imperioso consignar que, conforme

orientação consolidada do Supremo Tribunal de Federal (STF), a Administração Pública possui possibilidade de terceirizar de terceirizar atividades simplórias, como de merendeiras.

Nesse contexto, destaca-se a Consulta nº 1.024.677 do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais (TCE-MG), a qual delimitou as hipóteses de terceirização legítimas, esclarecendo que podem ser regularmente contratados serviços que não correspondam a atividades de chefia, fiscalização ou formulação de políticas públicas, devendo-se observar as particularidades dos Municípios Consorciados.

Assim, as funções descritas no presente Termo de Referência, que envolvem a prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar, incluindo planejamento, preparo, distribuição e acompanhamento nutricional, bem como a elaboração de cardápios individualizados para estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas, enquadram-se como atividades operacionais comuns e simples, passíveis de execução por empresa especializada, atendendo plenamente às diretrizes do TCE-MG.

Ressalta-se que a **natureza desses serviços é contínua e essencial**, podendo **apresentar variações de demanda conforme o calendário escolar, o número de alunos matriculados e as especificidades nutricionais de cada Município**, razão pela qual não se mostra razoável a criação de novos cargos. A **terceirização de funções, como merendeira e nutricionistas**, surge, portanto, como **medida eficiente e juridicamente adequada**, evitando oneração indevida ao erário e assegurando regularidade e qualidade na execução do Programa.

No tocante à modalidade licitatória, a adoção do Pregão Eletrônico mostra-se plenamente compatível, haja vista que, embora os serviços possuam caráter de suma importância, não demandam alta complexidade técnica, exigindo apenas cumprimento das normas da CLT, das diretrizes do PNAE e dos requisitos previstos no instrumento convocatório.

De igual modo, a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP) revela-se adequada e vantajosa, conforme previsto no artigo 40, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e reiterado por diversos entendimentos do TCE-MG, segundo os quais ***“a natureza continuada do serviço não impede, por si só, o uso do sistema de registro de preços, desde que devidamente fundamentado e demonstrada a vantajosidade”***⁵.

A adoção do SRP permitirá que os Gestores Públicos dos Municípios Consorciados mantenham flexibilidade administrativa, podendo acionar a empresa contratada conforme as demandas efetivas, sem comprometer o planejamento orçamentário, otimizando recursos e garantindo atendimento uniforme e eficiente aos estudantes.

Ressalte-se, ainda, a observância do Princípio do Planejamento, previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, uma vez que o CIMPAR realizou levantamento prévio junto aos Municípios Consorciados, de modo a dimensionar de forma criteriosa a demanda pelos serviços de alimentação escolar.

Conquanto aos quantitativos, esses foram calculados com base no número de alunos efetivamente matriculados, conforme dados disponibilizados pelo Sistema do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), tomando-se como referência o Censo Escolar de 2024, bem como a média dos números dos últimos três anos, a fim de estimar de maneira fidedigna o contingente

⁵ (DENÚNCIA n. 1120002. Rel. CONS. WANDERLEY ÁVILA. Sessão do dia 01/12/2022. Disponibilizada no DOC do dia 19/05/2023. Colegiado. SEGUNDA CÂMARA.)



de estudantes atendidos e, conseqüentemente, adequar o volume de refeições e cardápios necessários.

Por fim, destaca-se o potencial impacto socioeconômico positivo da contratação, tendo em vista que a empresa vencedora deverá priorizar a contratação de mão de obra local, gerando emprego e renda nas comunidades atendidas e fortalecendo as cadeias produtivas regionais, especialmente da agricultura familiar, conforme as diretrizes do PNAE.

Dessa forma, constatada a regularidade jurídica e a viabilidade técnica, e evidenciada a vantajosidade econômica e social da contratação, conclui-se pela necessidade e conveniência da celebração de contrato para a prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados, de forma a atender integralmente às demandas dos Municípios Consorciados e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3 – DESCRIÇÃO DOS ITENS:

3.1. As empresas licitantes devem estar enquadradas no ramo de atividade compatível ao objeto licitado, estando devidamente habilitadas e registradas nos órgãos pertinentes às suas atividades comerciais.

3.2. Consoante delimitado, a contratação se baseia na média dos números dos últimos três anos do Censo Escolar, a fim de estimar de maneira fidedigna o contingente de estudantes atendidos e, conseqüentemente, adequar o volume de refeições e cardápios necessários. Dessarte, consolida-se:

MATRÍCULAS TOTAIS					
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS					
2.850	200	570.000	DESJEJUM/LANCH E	R\$ 4,14	R\$ 2.361.700,00
2.850	200	570.000	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ 7,74	R\$ 4.409.900,00
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS					
8.798	200	1.759.600	DESJEJUM	R\$ 4,18	R\$ 7.349.262,67
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ 7,56	R\$ 13.302.576,00
8.798	200	1.759.600	LANCHE	R\$ 4,22	R\$ 7.425.512,00
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ 7,74	R\$ 13.619.304,00

PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS					
13.922	200	2.784.400	DESJEJUM/LANCH E	R\$ 4,67	R\$ 13.012.429,33
13.922	200	2.784.400	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPE RTINO	R\$ 10,59	R\$ 29.496.077,33
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS					
2.861	200	572.200	DESJEJUM	R\$ 4,75	R\$ 2.719.857,33
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ 10,66	R\$ 6.101.559,33
2.861	200	572.200	LANCHE	R\$ 4,64	R\$ 2.655.008,00
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ 10,59	R\$ 6.061.505,33
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS					
49.126	200	9.825.200	DESJEJUM/LANCH E	R\$ 7,76	R\$ 76.243.552,00
49.126	200	9.825.200	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPE RTINO	R\$ 12,55	R\$ 123.339.010,67
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS					
4.209	200	841.800	DESJEJUM	R\$ 7,69	R\$ 6.473.442,00
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ 12,45	R\$ 10.477.604,00
4.209	200	841.800	LANCHE	R\$ 7,65	R\$ 6.439.770,00
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ 12,69	R\$ 10.682.442,00
EJA - ACIMA DE 18 ANOS					
1.884	200	376.800	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ 13,16	R\$ 4.959.944,00

EDUCAÇÃO ESPECIAL					
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS					
209	200	41.800	DESJEJUM/LANCHE	R\$ 4,21	R\$ 175.838,67
209	200	41.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ 7,84	R\$ 327.712,00
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS					
290	200	58.000	DESJEJUM	R\$ 4,24	R\$ 246.113,33
290	200	58.000	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ 7,66	R\$ 444.086,67
290	200	58.000	LANCHE	R\$ 4,29	R\$ 248.626,67
290	200	58.000	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ 7,84	R\$ 454.913,33
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS					
1.304	200	260.800	DESJEJUM/LANCHE	R\$ 4,78	R\$ 1.245.754,67
1.304	200	260.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ 10,81	R\$ 2.819.248,00
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS					
237	200	47.400	DESJEJUM	R\$ 4,86	R\$ 230.364,00
237	200	47.400	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ 10,88	R\$ 515.870,00
237	200	47.400	LANCHE	R\$ 4,74	R\$ 224.834,00
237	200	47.400	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ 10,81	R\$ 512.394,00
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS					
4.088	200	817.600	DESJEJUM/LANCHE	R\$ 8,10	R\$ 6.619.834,67

4.088	200	817.600	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ 12,59	R\$10.290.858,67
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS					
273	200	54.600	DESJEJUM	R\$ 8,02	R\$ 438.074,00
273	200	54.600	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ 12,48	R\$ 681.226,00
273	200	54.600	LANCHE	R\$ 7,98	R\$ 435.890,00
273	200	54.600	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ 12,73	R\$ 694.876,00
EJA - ACIMA DE 18 ANOS					
145	200	29.000	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ 13,31	R\$ 386.086,67

3.3. Assim, os serviços prestados serão remunerados conforme composição de custo estimada para as refeições, compreendendo o fornecimento de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, a terceirização de mão de obra necessária ao pré-preparo e preparo das refeições e os serviços de logística, supervisão, manutenção, requalificação e renovação dos equipamentos e utensílios (Anexo III.6) das cozinhas das Unidades Escolares.

3.4. Inobstante, a devida pormenorização dos insumos e serviços orçados se encontra no Estudo de Quantitativo, bem como nos Anexos III.4 e III.5, bem como as especificações serão delimitadas no tópico a seguir.

3.5 A fim de delimitar os custos específicos de cada insumo/serviço, os licitantes devem utilizar o modelo fornecido no Anexo III.7.

4. DELIMITAÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES E DAS ESPECIFICAÇÕES:

4.1. Conforme pontuado, os serviços serão remunerados com base no custo estimado por tipo de refeição, incluindo o fornecimento dos gêneros alimentícios, a terceirização da mão de obra para pré-preparo e preparo, além dos serviços de logística, supervisão, manutenção e renovação dos equipamentos e utensílios das cozinhas das Unidades Escolares.

4.2. Fornecimento de Gêneros Alimentícios

4.2.1. Compreende o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, conforme quantidades e especificações determinadas pelo Setor de Alimentação/Nutrição Escolar, em consonância com os padrões estabelecidos no Anexo III.3.

4.2.2. Somente poderão ser utilizados produtos, em consonância com a legislação sanitária pertinente e Resolução FNDE nº 26, DE 17 de junho de 2013;

4.2.3. Somente poderão ser utilizados produtos dentro do prazo de validade;

4.2.4. A data de validade mínima dos produtos deverá ser contada a partir da data de aquisição,



sob pena de recusa das refeições, a partir do momento da constatação do fato, obedecendo os seguintes prazos:

- (a) 03 (três) dias antes do vencimento no caso de não perecíveis e carnes congeladas;
- (b) 01 (um) dia antes do vencimento no caso de perecíveis, embutidos, laticínios e carnes refrigeradas;
- (c) (um) 01 dia antes do vencimento no caso de panificados.

4.2.5. É vedada a utilização de produtos com alterações de suas características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade;

4.2.6. Para produtos com vários sabores ou tipos previstos, ou ainda grande variedade:

4.2.7. No caso de carnes e hortifrutigranjeiros, a empresa vencedora deverá ofertar tipos diferentes de cortes de carnes, hortaliças, frutas e legumes;

4.2.8. Não será permitida a repetição dos mesmos produtos dentro da mesma semana, salvo se forem utilizados na produção de pratos distintos;

4.2.9. A vedação indicada no item anterior não se aplica caso exista indicação expressa da repetição no cardápio aprovado.

4.2.10. A empresa vencedora, em atendimento a Lei nº 12.982/14 e a Resolução FNDE- 026/2013, sob solicitação da Contratante, deverá ofertar gêneros alimentícios adequados a alunos, que por indicação médica, necessitem de alimentos diferenciados, por apresentar patologias relacionada direta ou indireta com a alimentação;

4.2.11. Somente poderão ser utilizados produtos de hortifruti *in natura*, à exceção das polpas de frutas congeladas;

4.2.12. Produtos processados poderão ser utilizados desde que, no cômputo geral dos gêneros, não ultrapassem um quantitativo superior a 30%, em conformidade com o PNAE;

4.2.13. Toda embalagem ou lote deve conter especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque, de fácil visualização;

4.2.14. Não será permitido nas embalagens o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco quanto à origem geográfica, tipo, qualidade e quantidade do produto;

4.2.15. Não será permitido o uso de quaisquer tipos de produtos que possuam em sua composição elementos geneticamente modificados;

4.2.16. Poderá a Contratante, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, solicitar a análise laboratorial técnico bromatológico, de amostras dos gêneros utilizados, para verificação das condições sanitárias dos produtos que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da contratada;

4.3. Alimentos provenientes da Agricultura Familiar

4.3.1. Considerando a Lei Federal n.º 15.226/2025, de 30 de Setembro de 2025, ressaltando-se o artigo 14, e Resolução CD/FNDE 06, de 08 de Maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, a Contratante deve adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural ou suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou



agroecológica no valor mínimo de 45% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.

4.3.2. A Contratada fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, quando fornecidos pela Coordenadoria Técnica de Abastecimento, de forma complementar, ou seja, incrementando o cardápio já estabelecido.

4.3.3. Os itens provenientes da agricultura familiar serão entregues diretamente nas unidades escolares pelos agricultores familiares, conforme planejamento da Contratante.

4.3.4. Caberá a contratada, por meio da equipe gestora na unidade escolar, receber, conferir e assinar o Termo de Recebimento dos alimentos provenientes da agricultura familiar.

4.3.5. A contratada poderá devolver os produtos recebidos da Agricultura Familiar em função da qualidade do produto.

4.3.6. Caberá à Contratada armazenar, higienizar e preparar os alimentos provenientes da agricultura familiar, conforme critérios de higiene estabelecidos neste Termo de Referência.

4.3.7. Os alimentos provenientes da Agricultura Familiar deverão ser acrescidos nos preparos da Contratada, conforme cardápios estabelecidos pela Contratante.

4.3.8. Quando da ampliação da compra de alimentos provenientes da agricultura familiar pela Contratante, tais alimentos serão acrescidos aos Cardápios pela Contratante e deverão ser operacionalizados pela Contratada.

4.3.9. A Contratada será responsável pelo armazenamento e preparo desses alimentos.

4.3.10. A comprovação dos valores dos gêneros da Agricultura Familiar, que serão glosados da fatura do serviço, será através das notas fiscais dos produtos adquiridos pela contratada não podendo ser superior aos valores praticados no mercado atacadista, sendo que os produtos listados, podem sofrer alterações de acordo com a Chamada Pública dos municípios consorciados para compra de produtos da Agricultura Familiar.

4.4. Alimentos para Alunos com Necessidade Alimentares Especiais

4.4.1. A inserção de alimentos nos cardápios destinados ao atendimento dos alunos com necessidades alimentares especiais deverá seguir todos os critérios estabelecidos para a alimentação regular. Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

4.4.2. Somente poderão ser inseridos nos cardápios destinados ao atendimento dos alunos com necessidades alimentares especiais os alimentos previamente autorizados pela Contratante.

4.4.3. Os alunos a serem atendidos com cardápios adaptados serão previamente comunicados pela Contratante à Contratada, não sendo permitida a restrição de oferta de determinado alimento e/ou adaptação de cardápio para qualquer estudante sem prévia autorização da Contratante.

4.4.4. A lista de alimentos especiais e seus respectivos Folhetos Descritivos serão elaborados pela Contratante conforme forem identificadas as patologias a serem atendidas durante o decorrer da execução contratual.

4.4.5. Conforme Nota Técnica nº 08/2019 - FNDE, os estudantes inseridos em hábitos alimentares vegetarianos, por opção pessoal ou familiar ou outras condições especiais, devem ter assegurado o fornecimento de alimentos e refeições adequados à sua opção/condição.



4.4.6. Todos os profissionais envolvidos na execução dos cardápios de alunos com necessidades alimentares especiais deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico. Deverá haver permanente vigilância aos gêneros, preparo e utensílios utilizados, a fim de evitar contaminação cruzada. Quando necessário, a Contratada deverá dispor de utensílios exclusivos para o preparo de refeições especiais.

4.5. Terceirização de Mão de Obra

4.5.1. Compreende a terceirização da mão de obra necessária ao pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação, conforme condições e quantidades e necessárias à execução dos serviços licitados.

4.5.2. A Contratada deverá submeter-se às normas de segurança recomendadas pela Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

4.5.3. A Contratada deverá apresentar à Contratante cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

4.5.4. A Contratada deverá manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.

4.5.5. A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, os seus empregados forem vítimas na prestação dos serviços ou em conexão com ela, ainda que acontecido em dependência da Contratante.

4.5.6. A Contratada deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meios próprios.

4.5.7. A Contratada deverá apresentar seus empregados devidamente uniformizado e com EPI.

4.5.8. A Contratada deverá apresentar, no ato da assinatura do Contrato os documentos abaixo:

a) Listagem do quantitativo de empregados vinculados à execução do objeto do contrato de prestação de serviços, com a identificação destes empregados e respectivos salários;

b) A relação de benefícios a serem concedidos pela contratada a seus empregados, que conterà, no mínimo, o auxílio-transporte e o auxílio-alimentação, quando esses forem concedidos pela contratante e/ou convenção coletiva;

c) Declaração de responsabilidade exclusiva sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

4.5.9. A Contratada deverá cumprir as obrigações estabelecidas em acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato.

4.5.10. A Contratante não se vincula às disposições estabelecidas em acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou nos resultados da empresa contratada, matéria não trabalhista, ou que estabeleçam



direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

4.5.11. Função de Merendeira: A Contratada deverá manter em caráter permanente durante toda a vigência contratual o número de merendeiras em conformidade ao cálculo disposto no Anexo III.5, haja vista o escalonamento prever a quantidade suficiente e adequada para execução dos serviços e o desenvolvimento das atividades.

4.5.12. Função de Nutricionista: A Contratada deverá manter em caráter permanente durante toda a vigência contratual 01 (um) preposto Responsável Técnico (RT), com formação em nutrição e registro no Conselho Regional de Nutricionistas, com capacitação técnico-profissional, sendo este responsável técnico do atendimento e com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar aos serviços contratados.

4.5.12.1. O preposto/nutricionista Responsável Técnico (RT) deverá fornecer à unidade escolar, ao(s) fiscal(is) e aos executores contratuais o número de telefone fixo e móvel e e-mail com o fim de propiciar uma comunicação rápida para a solução de problemas relativos aos serviços contratados.

4.5.12.2. O preposto/nutricionista Responsável Técnico (RT) será responsável pelo:

- (a) Serviço de supervisão de toda a equipe de trabalho da Contratada;
- (b) Atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação nas unidades escolares da sua região de atuação;
- (c) Responder aos questionamentos das unidades escolares e dos executores contratuais e solucionar problemas imediatos;
- (d) Reporta-se ao executor do contrato, apontando providências para correções de falhas na execução do serviço;
- (e) Cumprir e fazer cumprir as diretrizes da Contratante, observando os termos do contrato;
- (f) Zelar pelo tratamento adequado e respeitoso dos usuários do serviço contratado;
- (g) Coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços;
- (h) Zelar pela disciplina dos seus empregados;
- (i) Controlar a frequência e a apresentação pessoal dos funcionários;
- (j) Fiscalizar o correto uso dos equipamentos e EPIs.

4.5.13. O quadro técnico de nutricionistas da Contratada exercerá suas atribuições nas unidades escolares sob orientação da Contratante/Preposto que deverá, no mínimo:

- (a) Realizar visitas periódicas em cada unidade escolar para adequada e satisfatória observação da prestação de serviços contratados;
- (b) Deverá registrar todas as visitas realizadas em controle próprio contendo todos os procedimentos, orientações e ocorrências;
- (c) Deverá realizar visitas semanais conforme a disposição da modulação de nutricionistas por Unidades Escolares, devendo quando da visita acompanhar o pré-preparo, produção e distribuição



da alimentação escolar em, no mínimo, um dos turnos de funcionamento da escola.

4.5.14. Ainda, a contratada deverá:

- (a) Orientar sobre procedimentos de manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;
- (b) Disponibilizar o quantitativo de merendeiras e nutricionistas conforme o Anexo III.5.;
- (c) Executar, no âmbito de toda prestação do serviço, as demandas técnicas exigidas ao longo desse Termo de Referência.

4.5.15. A Contratada deverá providenciar, sempre que necessário, a substituição imediata de seus nutricionistas por profissional de formação equivalente ou superior. Sempre que houver alteração de nutricionista, a Contratada deverá comunicar formalmente e imediatamente à Contratante.

4.5.16. A Contratada deverá 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.

4.5.17. Conforme a Resolução CFN nº 702/2021, Art. 2º *“A pessoa jurídica com atividade-fim ou objeto social nas áreas da alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no CRN com jurisdição no local de suas atividades”*. O art. 14. da mesma Resolução determina que as pessoas jurídicas a que se referem os Arts. 3º e 4º desta Resolução deverão dispor de nutricionista habilitado que, observado o art. 16, possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica, para que possam exercer as atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana. Para assunção de responsabilidade técnica serão analisados requisitos, dentre outros, a existência de quadro técnico.

4.5.18. Conforme o artigo 19 da mesma resolução as pessoas jurídicas são obrigadas a apresentar quadro técnico integrado por nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética habilitados, compatível com a complexidade e volume de suas atividades técnicas da unidade de alimentação e nutrição - UAN. A resolução vigente acerca da atuação dos nutricionistas no âmbito do PNAE é a Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010, a qual dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Esse quadro de nutricionistas é específico para a execução da política pública de alimentação escolar, a qual possui diretrizes, objetivos e metas próprias.

4.5.19. Assim, explicita-se que o quadro de nutricionistas das empresas ligadas à alimentação e nutrição humana (a serem contratadas no certame licitatório) e o quadro de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação dos municípios consorciados são duas categorias díspares. Logo, em que pese a contratante possuir em seu quadro de servidores efetivos - especialidade nutrição, há de se ratificar que as competências exclusivas do quadro técnico de nutricionistas vinculado à Entidade Executora foram respeitadas no Termo de Referência, sendo atribuições distintas das atribuições do quadro técnico de nutricionistas das empresas a serem contratadas, conforme normativos vigentes.

4.6. Serviços de Logística

4.6.1. Corresponde a supervisão, manutenção, requalificação e renovação dos equipamentos e utensílios das cozinhas das Unidades Escolares, conforme condições e quantidades e necessárias à execução dos serviços licitados.

4.6.2. A Contratada deverá fornecer a todas as unidades escolares utensílios e materiais diversos em quantidade e qualidade adequadas, e ainda, qualquer outro que a Contratante e/ou Contratada julgar necessário para a prestação do serviço.



4.6.3. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com os utensílios de mesa e sobremesa necessários para a execução dos serviços, em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, de qualidade adequada.

4.6.4. A Contratada deverá fazer a substituição gradual dos utensílios de mesa e sobremesa atualmente utilizados nas unidades escolares, conforme necessidade de reposição.

4.6.5. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com equipamentos de qualidade e quantidade adequados, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das portas, de ótimo desempenho quanto à eficiência energética, no modo de comodato pelo período do contrato.

4.6.6. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com:

a. Uma balança de precisão, com capacidade de 5kg (cinco quilos) e escala de 1g (um grama), acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias. A balança poderá ser retirada pela Contratada ao final da vigência do Contrato.

4.6.7. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias.

4.6.8. Os termômetros deverão ser calibrados periodicamente, com equipamentos próprios ou de empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.

4.6.9. A Contratada deverá fazer a reposição dos utensílios, periodicamente, e sempre que houver necessidade, garantindo a qualidade e a quantidade ideal dos materiais.

4.6.10. A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como quebra de equipamentos, assegurando a manutenção de atendimento adequado aos alunos.

4.6.11. A Contratada deverá apresentar, quando do início da execução contratual, cronograma de manutenção preventiva de todos os equipamentos existentes nas unidades escolares.

4.6.12. Os serviços de manutenção preventiva programada deverão ser realizados pela Contratada, em horário que venha a ser acordado entre ela e a unidade escolar, de forma que garantam condições seguras e adequadas de funcionalidade e não causem prejuízos à execução dos serviços, tampouco às rotinas da unidade escolar.

4.7. Cardápios e Refeições

4.7.1. O cardápio é um conjunto de uma ou mais refeições servidas em um mesmo dia para os alunos da Rede Municipal de Ensino;

4.7.2. Os cardápios serão elaborados pela equipe técnica da Contratada e devidamente validados pela Secretária(o) de educação e sua equipe técnica;

4.7.3. Os cardápios deverão ser elaborados pelo Nutricionista Responsável Técnico da Contratada deverão se pautar na Resolução Nº06/2020 FNDE e nas recomendações de Nutrição recentes - como, por exemplo, o Guia Alimentar para a População Brasileira, Guia Alimentar para Menores de 2 anos e Manual da Sociedade Brasileira de Pediatria. Os cardápios deverão ser submetidos à



análise e aprovação da equipe de Nutrição da Coordenadoria Técnica de Abastecimento.

4.7.4. Os cardápios deverão atender às determinações estabelecidas na diretriz nutricional do PNAE e estarem de acordo com os critérios estabelecidos pela Contratante;

4.7.5. Por refeição entende-se cada refeição servida aos alunos atendidos nas Unidades Básicas;

4.7.6. Os cardápios serão detalhados pela Contratada por meio de fichas técnicas de preparação elaboradas por suas nutricionistas em conjunto com as nutricionistas da Contratante, em modelo padrão a ser definido em conjunto.

4.7.7. Os cardápios destinados ao atendimento de alunos com necessidades especiais deverão ser elaborados pela Contratada. Deverão atender às prescrições dietéticas de cada indivíduo, sem custo financeiro adicional aos cardápios estipulados para os demais estudantes. Tais cardápios deverão, sempre que possível, ficar o mais próximo das refeições servidas a todos os demais escolares.

4.7.8. Os cardápios serão elaborados de acordo com os programas de trabalho, modalidades de ensino e faixas etárias atendidas pela Contratante, bem como em atenção aos modelos do Anexo III.2.

4.7.9. Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas unidades escolares.

4.7.10. Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

4.7.11. A contratada deverá, mediante atuação coordenada do responsável técnico e demais nutricionistas, realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional, abordando temas de alimentação e nutrição. Deverão ser apresentados à contratante calendário mensal de realização de atividades de Educação Alimentar e Nutricional e relatório de ações educativas realizadas.

4.8. Preparo e Distribuição das Refeições

4.8.1. O preparo das refeições deverá ser realizado pela Contratada, obrigatoriamente, na cozinha de cada unidade escolar, por mão de obra qualificada conforme especificações deste Termo de Referência, atendendo a todos os requisitos da legislação sanitária vigente.

4.8.2. A área utilizada para a manipulação dos alimentos deve estar sempre higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no preparo.

4.8.3. O preparo deverá ser realizado de acordo com o cardápio e Fichas Técnicas de Preparação, utilizando-se os quantitativos per capita previamente estabelecidos para o período, programa de trabalho e modalidades de atendimento, conforme especificações deste Termo de Referência, bem como de acordo com o número de porções a serem servidas. O per capita de cada alimento poderá ser ajustado, considerando as legislações que regem o Programa de Alimentação Escolar.

4.8.4. As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, conforme Descritivos dos Alimentos deste Termo de Referência e dentro do prazo de validade.

4.8.5. Os horários das refeições deverão ser respeitados, conforme o estabelecido pela Contratante e considerando o funcionamento de cada unidade escolar.



4.8.6. Os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, deverão ser mantidos em temperatura adequada, monitorada e registrada, garantindo a preservação de sua qualidade sanitária.

4.8.7. A Contratada deverá realizar, em parceria com o quadro técnico de nutricionistas da Contratante e com as unidades escolares que demonstrarem interesse, projeto de reaproveitamento de cascas de alimentos para uso em compostagem e aplicação em hortas escolares, se houver.

4.8.8. A Contratada deverá distribuir a alimentação escolar em quantidade e qualidade definidas neste Termo de Referência, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, respeitando a forma de distribuição de cada unidade escolar, conforme determinação da equipe gestora da unidade, podendo ser:

- a) No refeitório, para aquelas unidades que possuem tal espaço disponível;
- b) Nas salas de aula, para as escolas que não possuem refeitório e adotam esta forma de servimento;
- c) No pátio escolar, para as escolas que não possuem refeitório e adotam esta forma de servimento;

4.8.9. A contratante poderá solicitar que o modelo de atendimento seja autosserviço (self-service); para efetivação dessa forma de serviço, deverá ser informado a quantidade de alunos que serão atendidos, assim a contratada fará o cálculo tendo como base a per capita x quantidade de alunos (Anexo III.4).

4.8.10. Nas unidades escolares que tiverem crianças que não conseguem ainda montar o seu prato, deverá ser disponibilizado um colaborador da contratante para o serviço.

4.8.11. Os manipuladores de alimentos da Contratada deverão distribuir os alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pães, biscoitos, bolo, fruta, etc.) com as mãos protegidas com luvas descartáveis e observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos. As frutas, quando fracionadas, deverão ser distribuídas em utensílios apropriados.

4.8.12. A Contratada deverá porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste Termo de Referência e deverá ainda:

- a) Construir cada prato contendo todos os alimentos que compõem a refeição, independente da preferência de cada aluno - exceto aqueles com necessidades alimentares especiais - estimulando assim, a alimentação saudável.
- b) Porcionar os alimentos utilizando utensílios de cozinha padronizados, a fim de ofertar a quantidade correta de cada alimento a cada estudante;
- c) Supervisionar, quando houver o transporte da alimentação da cozinha para outra dependência da unidade, se sua qualidade e temperatura estão adequados, assim como seu porcionamento, distribuição e aceitabilidade pelos alunos;
- d) Manter em exposição, do lado de fora da cozinha e durante o período de distribuição, um prato padrão, com os alimentos que estão sendo servidos de acordo com o porcionamento mínimo definido pela Contratante, conforme lista de per capita, devidamente acondicionado para proteção e fácil visualização das porções dos alimentos preparados.
- e) Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos.



f) As nutricionistas devem acompanhar, regularmente, com visitas semanais às unidades escolares, permanecendo no local, entre 2h e 4h, para acompanhamento das atividades.

4.8.13. Será permitida a repetição de refeição aos usuários, desde que haja disponibilidade. Entretanto, cada repetição será considerada como uma nova refeição para fins de medição e pagamento, sendo, portanto, devidamente contabilizada e faturada pela contratada.

4.8.14. A Contratada deverá disponibilizar à Contratante, sempre que solicitado nas visitas de supervisão, sob suas custas, amostras de todas as preparações antes de serem distribuídas aos alunos. Serão avaliados:

- (a) temperatura,
- (b) componentes básicos das preparações (ficha técnica),
- (c) características organolépticas.

4.8.15. A Contratada deverá disponibilizar, para todos os alunos comensais de cada turno, todos os itens programados nos cardápios, de modo a não alterar a composição inicial do cardápio, em face do preparo de quantidade insuficiente de determinada preparação.

4.8.16. A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, de energia elétrica ou de gás de cozinha, greves e outros acontecimentos, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos serviços contratados.

4.8.17. A contratada deverá manter a direção da escola informada de todas as ocorrências que interfiram no preparo e distribuição das refeições e enviar registros dessas ocorrências à Comissão Fiscalizadora.

4.8.18. É expressamente vedado à Contratada utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da Contratante que não para as finalidades previstas no Contrato.

4.8.19. É vedada a comercialização e venda direta de refeições a qualquer clientela no ambiente de prestação dos serviços.

4.9. Estoque de Alimentos

4.9.1. A Contratada deverá realizar o abastecimento dos depósitos das unidades escolares de forma que não atrapalhe as rotinas da UEB, em dias e horários a serem previamente estabelecidos pela equipe gestora.

4.9.2. Os alimentos deverão ser estocados em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.

4.9.3. Os alimentos não perecíveis deverão ser armazenados de forma adequada, em estantes apropriadas.

4.9.4. Os alimentos perecíveis hortifrutigranjeiros deverão ser armazenados de forma adequada, em caixas plásticas apropriadas e, preferencialmente, separados dos alimentos não perecíveis.

4.9.5. Os alimentos refrigerados e/ou congelados deverão ser armazenados adequadamente em refrigeradores, freezers ou câmaras frias, com controle e registro de temperatura. Os gêneros alimentícios de tipos diferentes deverão ser armazenados separadamente a fim de evitar contaminação cruzada.

4.9.6. Os materiais de limpeza e higiene devem ser armazenados fora das áreas de produção e



estocagem de alimentos, a fim de garantir a segurança sanitária.

4.9.7. Caso seja necessário retirar os alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados de acordo com as legislações aplicáveis.

4.9.8. A Contratada deverá manter os locais de armazenagem de alimentos em condições de uso obedecendo às normas técnicas e sanitárias vigentes.

4.9.9. A Contratada deverá manter os depósitos de alimentos de cada unidade escolar abastecidos com quantidades compatíveis para atendimento da demanda necessária para a prestação do serviço, não podendo haver prejuízos à execução dos cardápios em virtude de desabastecimento de alimentos.

4.9.10. A Contratada deverá prever no estoque quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir alimentos perecíveis eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento de fornecedores. Essas excepcionalidades devem ser comunicadas à Contratante para devida autorização de substituição.

4.9.11. A Contratada deverá manter controle quantitativo e qualitativo dos alimentos recebidos para utilização na unidade escolar, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento correto, data de validade e, ainda, as exigências vigentes dos órgãos de controle sanitário competentes.

4.9.12. Quando da implementação da prestação do serviço em cada unidade escolar, caso não seja possível realizar a transferência para outra unidade escolar dos alimentos existentes no estoque, a Contratada deverá absorver da Contratante, caso seja necessário, os quantitativos remanescentes de alimentos existentes no estoque da unidade escolar, decorrentes dos contratos da atual forma de gestão, bem como os produtos armazenados no estoque central. Caso haja, os valores para fins de abatimento serão os preços praticados pela contratada na distribuição das suas unidades.

4.9.13. A Contratada deverá utilizar no preparo das refeições a serem ofertadas aos alunos, prioritariamente, os produtos absorvidos e já existentes em estoque.

4.9.14. A Contratada fiscalizará e supervisionará, por meio do quadro técnico de nutricionistas e executores contratuais, os depósitos, cozinhas e demais dependências relacionadas à alimentação escolar das unidades escolares, solicitando adequações de toda e qualquer inconformidade verificada.

4.10. Limpeza

4.10.1. A Contratada deverá fornecer a todas as unidades escolares, no mínimo, os insumos, os materiais para limpeza e higienização dos utensílios e ambientes e ainda qualquer outro não constante na lista e que a Contratante e/ou Contratada julgar necessário para a prestação do serviço.

4.10.2. Os produtos de limpeza e higienização deverão obedecer à legislação vigente, devendo ser registrados e/ou notificados pelo Ministério da Saúde.

4.10.3. É vedado o uso de materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, lã de aço e palha de aço ou qualquer outro que ofereça risco de contaminação dos alimentos.

4.10.4. A Contratada deverá fornecer a todas as unidades escolares sanitizante específico para higienização de frutas e hortaliças, em quantidade e qualidades adequadas.

4.10.5. Os rodos, esfregões e escovas deverão ser guardados em suportes apropriados e em local



determinado pela unidade escolar, fora das áreas de produção e estocagem.

4.10.6. A Contratante fiscalizará, vistoriará e acompanhará a execução dos serviços por meio do quadro técnico de nutricionistas e executores de contrato, solicitando adequações de quantidade e/ou qualidade de qualquer insumo, material de limpeza, produto de higienização e/ou material diverso utilizado, quando verificado que determinado produto/insumo não está adequado a execução do serviço.

4.11. Limpeza em Geral

4.11.1. A Contratada deverá higienizar a cozinha, depósito de alimentos e refeitório (quando houver) em sua totalidade, desinfetando pisos, paredes, teto, ralos, coifa, telas milimétricas, luminárias, lâmpadas, janelas, portas, peitoris, batentes de janelas e demais itens necessários.

4.11.2. A Contratada deverá higienizar os utensílios de mesa, cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia.

4.11.3. Contratada deverá higienizar e sanitizar os alimentos hortifrutigranjeiros (legumes, verduras, vegetais, frutas, ovos, etc.), inclusive os provenientes da Agricultura Familiar, conforme estabelecidos pela vigilância sanitária.

4.11.4. A Contratada deverá manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, proibindo qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao serviço.

4.11.5. A Contratada deverá recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, prevenindo contaminações cruzadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha. Ficará a cargo da unidade escolar recolher os sacos de lixo da cozinha e leva-los até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental;

4.11.6. A Contratada deverá fazer a coleta seletiva do lixo produzido na cozinha, separando os resíduos orgânicos dos materiais recicláveis;

4.11.7. A Contratada se responsabilizará pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos, sem custos adicionais à Contratante.

4.12. Limpeza da Caixa de Gordura

4.12.1. A limpeza da caixa de gordura da cozinha da unidade escolar será de responsabilidade e custo da Contratada e deverá ser realizada com regularidade e sempre que for necessário, a fim de garantir a adequada execução dos serviços de alimentação.

4.12.2. A Contratada deverá garantir que a execução do serviço de limpeza da caixa de gordura não seja realizada pelos manipuladores de alimentos durante o período.

4.13. Uniformes

4.13.1. A Contratada deverá disponibilizar para seus manipuladores de alimentos uniformes em boas condições de conservação, em quantidade suficiente para troca diária, em tamanho adequado a cada manipulador, para utilização apenas em efetivo serviço de manipulação e servimento de refeições. O uniforme deverá ser composto por:

- a) camiseta com a logomarca da Contratada e da Contratante,
- b) calça comprida,



- c) meia,
- d) calçado fechado (impermeável e antiderrapante) e,
- e) rede de malha fina para os cabelos;
- f) avental;
- g) Todos os itens deverão ser de cor clara.

4.13.2. A Contratada deverá disponibilizar para seus manipuladores de alimentos equipamentos de proteção individual em boas condições de conservação, composto por avental de PVC, avental térmico, luvas de malha de aço, luvas nitrílicas, luvas térmicas, botas de borracha e jaqueta térmica (em casos de presença de câmara fria).

4.13.3. A Contratada deverá disponibilizar uniforme parcial reserva, composto por jaleco, touca para proteção dos cabelos descartáveis a qualquer funcionário da unidade escolar, da Contratante ou de qualquer órgão fiscalizador que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais. O uniforme deverá ser descartado após o uso.

4.13.4. A Contratante fiscalizará, vistoriará e acompanhará a execução dos serviços solicitando adequações de quantidade e/ou qualidade de qualquer uniforme, quando verificado que determinado produto/insumo não está adequado a execução do serviço.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO E EXECUÇÃO DA PROPOSTA:

5.1. **Detalhamento da composição de custo:** O custo do fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, será determinado de acordo com os quantitativos necessários ao seu preparo, levando em consideração os quantitativos unitários para cada tipo de alimento presente na composição daquela refeição conforme determinado pelo cardápio da alimentação escolar que atenderá as recomendações nutricionais do PNAE, aprovado pelo Conselho de Alimentação Escolar-CAE.

5.2. A fórmula usada para calcular o valor unitário por refeição em um contexto de custos de produção envolve três variáveis:

5.2.1. **Valor dos Insumos:** Isso inclui o custo total dos ingredientes e materiais utilizados na preparação das refeições.

5.2.2. **Custo da Mão de Obra por Refeição:** É o custo total da mão de obra necessária para preparar uma única refeição. Isso abrange os salários, encargos sociais e outros custos associados ao trabalho humano envolvido na produção.

5.2.3. **Serviços:** Essa variável engloba outros custos indiretos ou adicionais que podem estar relacionados à produção das refeições, como despesas gerais, custos administrativos, custos de manutenção de equipamentos, entre outros.

5.3. A fórmula pede que some esses três elementos para determinar o custo total por refeição. Quando somados, representa o valor unitário que é gasto para produzir uma única refeição, levando em consideração os insumos, a mão de obra e os serviços relacionados à sua preparação.

6 – LOCAL E PRAZO DE ENTREGA:

6.1. O objeto da presente licitação terá sua execução iniciada dentro de até 30 (trinta) dias úteis, nos endereços indicados na Ordem de Fornecimento, nos Municípios Consorciados, sob pena das sanções previstas, sem custos e sem geração de ônus ou quaisquer vínculos empregatícios. As



dúvidas/esclarecimentos sobre a entrega podem ser enviadas ao e-mail sec.executivo@cimpar-mg.org.br.

6.1.1. Os Municípios Consorciados, no ato da contratação, devem indicar, expressamente, o quantitativo de serviços que se pretende adquirir, obedecendo ao quantitativo regularmente estipulado no Termo de Referência.

6.1.2. Ato contínuo, as Entidades Participantes devem explicitar, também, de forma organizada e registrada formalmente, o endereço em que o serviço será prestado.

6.2. Os requerimentos de prorrogação de prazo para início da prestação do serviço deverão ser encaminhados dentro do lapso inicialmente concedido para o início da execução, devidamente justificados e acompanhados dos documentos comprobatórios das alegações apresentadas, ao Gestor do contrato, oportunidade em que lhe será concedida dilação de 30 (trinta) dias úteis.

7 – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

7.1. O objeto será examinado e recebido, mensalmente, nos termos do Artigo 140, Inciso II, alínea “a” da Lei nº 14.133/2021, de forma provisória pelo Fiscal do Contrato, em até 05 (cinco) dias corridos, e de forma definitiva após manifestação do Gestor do Contrato, em até 05 (cinco) dias corridos.

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

7.3. O Município requisitante designará fiscal(is) de contrato responsável(is) pela vistoria, conferência e o devido cumprimento dos serviços pactuados. Devendo haver o redimensionamento no pagamento sempre que a Contratada:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3.1. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

7.3.3. O fiscal informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

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

7.4. O Município requisitante designará gestor de contrato responsável por coordenar, acompanhar e validar as atividades de fiscalização.



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

7.4.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.4.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

7.4.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

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

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

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

8 – CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO:

8.1. O pagamento do presente procedimento será realizado pela Secretaria Municipal de Fazenda do Município Requisitante em até 30 (trinta) dias corridos, após ser emitido o Termo de Recebimento Definitivo, mediante Nota Fiscal, por meio de crédito em conta bancária.

8.2. Para a execução do pagamento de que trata o item anterior, a licitante vencedora deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, sem rasura, em letra bem legível em nome do Município Requisitante, o número de sua conta bancária, o nome do Banco e a respectiva Agência em que deverá ser creditado o valor devido.

8.3. A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela licitante vencedora, diretamente ao representante do Município Requisitante, que somente atestará a entrega do objeto e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

8.4. No caso de ser constatada alguma não conformidade no documento fiscal ou na documentação exigida, a Secretaria Municipal do Município Requisitante devolverá o mesmo à beneficiária para as devidas correções ou regularidades.



8.5. Ocorrendo esta hipótese, o prazo de pagamento será automaticamente postergado, considerando-se novo prazo de 30 (trinta) dias após a solução das respectivas pendências.

8.6. O documento fiscal deverá obrigatoriamente identificar o objeto adquirido, o valor do serviço, a data, as retenções legais e o valor total do pagamento devido.

8.7. O CNPJ-MF constante do documento fiscal deverá ser o mesmo indicado na PROPOSTA DE PREÇO, sob pena de não ser efetuado o pagamento.

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

8.8.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente

9 – OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

9.1. Proporcionar à beneficiária todas as informações inerentes para execução das atividades previstas no Termo de Referência.

9.2. Convocar a beneficiária para assinatura da Ata de Registro de Preços.

10 – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO REQUISITANTE:

10.1. As obrigações do Município requisitante são as seguintes:

1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência, edital e seus anexos.

2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos insumos recebidos provisoriamente com as especificações constantes deste termo de referência/edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

3. Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído.

4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado.

5. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente a prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência.

6. Notificar a beneficiária de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento/execução do objeto.

7. Rejeitar o objeto cujas especificações não atendam aos requisitos mínimos constantes neste Edital e no Termo de Referência.

8. Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos técnicos da beneficiária.

9. Enviar os cardápios à contratada com antecedência mínima de 50 (cinquenta) dias em relação à data prevista para sua execução, garantindo prazo hábil para o adequado planejamento e a correta execução dos serviços.



10. Fiscalizar e inspecionar o objeto entregue, podendo rejeitá-lo quando este não atender ao especificado.
11. Atestar a Nota Fiscal/Fatura após o recebimento definitivo e enviar à área financeira para efetuar o pagamento nas condições pactuadas.
12. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista e deste Termo de Referência;
13. Exigir, a qualquer tempo, a seu critério, os documentos comprobatórios do pagamento de pessoal e do recolhimento dos encargos sociais, em especial ao INSS e FGTS, além de outros.
14. Analisar os termos de rescisão dos contratos de trabalho do pessoal empregado na prestação dos serviços no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão do contrato, nos termos da Instrução Normativa n.º 05/2017
15. Solicitar a imediata substituição de empregado da Contratada que estiver sem uniforme, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
16. Examinar, a qualquer tempo, a seu critério, as Carteiras Profissionais do pessoal empregado na prestação dos serviços para comprovar o registro de função profissional.
17. Observar o cumprimento dos requisitos de qualificação profissional exigidos, solicitando à CONTRATADA as substituições e os treinamentos que se verificarem necessários.
18. Proceder à vistoria no local onde o serviço está sendo realizado por meio de fiscalização, anotando as ocorrências em livro próprio, dando ciência à Contratada e determinando sua regularização. O exercício dessa prerrogativa não exclui a responsabilidade da Contratada pela má execução dos serviços prestados;

11 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 11.1. São obrigações da Contratada:
- 11.2. Fornecer todos os gêneros necessários para a execução dos serviços, que deverá ser executado seguindo todas as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;
- 11.3. Fornecer todos os insumos necessários para a execução dos serviços;
- 11.4. Fornecer todos os equipamentos necessários para a execução dos serviços, no modo de comodato.
- 11.5. Realizar a limpeza e zelar pela conservação dos espaços destinados ao preparo das refeições escolar;
- 11.6. Realizar a limpeza e zelar pela conservação dos equipamentos destinados a execução dos serviços;
- 11.7. Manter número de profissionais conforme o consumo pelos alunos para atendimento efetivo da demanda;



11.7.1. Recolher os encargos trabalhistas, cumprir a legislação trabalhista, inclusive acordos e convenções coletivas de trabalho, previdenciária e tributária em relação aos serviços contratados;

11.7.2. Adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus empregados, prepostos ou terceiros, quando da execução dos serviços contratados, ficando sob sua inteira responsabilidade os prejuízos deles decorrentes;

11.8. Ressarcir a Contratante os prejuízos causados pelos seus empregados ao patrimônio público, à Administração e a terceiros, quando da execução de serviços contratados, independentemente de dolo ou culpa destes;

11.9. Disponibilizar encarregados, para acompanhar as atividades dos seus empregados, possibilitando o imediato atendimento das solicitações efetuadas pela Contratante em relação à execução dos serviços contratados;

11.9.1. Registrar e controlar diariamente, e de forma inequívoca, a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados que executarão os serviços contratados;

11.9.2. Comunicar à Contratante quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas por seus empregados quando da execução dos serviços, que prejudiquem ou possam vir a prejudicar a qualidade dos serviços ou comprometer a segurança das pessoas que frequentam o local da prestação dos serviços ou ainda integridade do patrimônio público;

11.9.3. Apresentar a cada 06(seis) meses cópias dos comprovantes de realização dos exames médicos periódicos, realizados pelos trabalhadores vinculados à execução dos serviços;

11.9.4. Apresentar cópia das Comunicações de Acidentes de Trabalho eventualmente ocorridos;

11.9.5. Apresentar a comprovação da quitação de todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas às demissões, de trabalhadores vinculados à execução dos serviços contratados, sempre que houver demissão, com ou sem justa causa;

11.9.6. Caso ainda não tenham findados os prazos legais para as quitações das verbas rescisórias deverá elaborar listagem estabelecendo à data prevista para a quitação das mesmas. Devendo, neste caso, os documentos de comprovação das quitações serem enviados à Comissão de Fiscalização do contrato em até 5(cinco) dias úteis a contar da data prevista para a quitação das verbas rescisórias;

11.10. Os documentos aqui indicados deverão ser encaminhados por cópias digitais, cuja exatidão e veracidade deverá ser, sob as penas da lei, ser certificada pela empresa contratada. Os arquivos digitais conteúdos de textos (OCR);

11.11. A Contratada deverá adotar medidas para o uso racional da água, de energia elétrica necessária as a realização dos serviços objeto deste Termo de Referência;

11.12. Os empregados da contratada deverão prestar seus serviços devidamente uniformizados, com vestuário completo, calçado e demais EPIs a cargo da Contratada, de forma a identificar tanto a empresa quanto o funcionário;

11.13. Orientar seus empregados e preposto a tratar com respeito e urbanidades os servidores e alunos;

11.14. Respeitar e fazer com seus empregados respeitem as normas das Escolas onde prestarão os serviços;



11.15. Respeitar e fazer com seus empregados respeitem as normas de higiene e segurança no trabalho;

11.16. Manter durante toda a vigência e validade do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.17. Sobre os cardápios:

11.17.1. Elaborar cardápios e encaminhá-los para aprovação da Contratante no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias antes do início de sua aplicação.

11.17.2. Em considerando datas festivas, o encaminhamento dos calendários será em, no mínimo, 45 (quarenta e cinco) dias do evento.

11.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente sua proposta não seja satisfatória para o atendimento ao objeto;

11.19. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao Contratante, inclusive transporte até o local indicado, tributos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais ou quaisquer outros resultantes da sua condição de empregadora;

11.20. Registrar e controlar, juntamente com o preposto da Administração, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas;

11.21. Não compartilhar os recursos humanos da contratação para execução simultânea de outros contratos.

11.22. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.

11.23. Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos profissionais colocados à disposição da Contratante;

11.24. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos.

11.25. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

11.26. Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei;

11.27. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na



localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante.

11.28. Proceder com a individualização dos depósitos de FGTS dentro do prazo estabelecido no art. 15 da Lei n.º 8.036/1990.

11.29. Substituir, no prazo de 04 (quatro) dias, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;

11.30. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seu preposto;

11.31. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, observada disposição prévia em Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídios Coletivos; responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, bem assim por todos os custos decorrentes de acidentes de trabalho, independentemente de haver efetivado o seguro;

11.32. As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea "g" do item 10.1 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017:

11.32.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).

11.32.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada.

11.32.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços.

11.32.4. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

11.32.5. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado.

11.33. A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

11.34. Implementar Programa de Integridade, no prazo de 06 (seis) meses, contados da celebração do contrato, consoante o §4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12 – SUBCONTRATAÇÃO:

12.1. Não será admitida subcontratação, nos termos do artigo 122 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.1. A vedação em apreço não se estende à aquisição dos insumos alimentícios, produtos de



limpeza e demais itens acessórios.

13 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

13.1. As dotações orçamentárias para cobrir as despesas decorrente deste Pregão serão indicadas pelo Município Requisitante, na respectiva minuta contratual.

13.2. As dotações serão indicadas nos contratos a serem firmados ou nas Notas de Empenhos por ocasião das aquisições.

14 – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

14.1. Formalização de processo licitatório de acordo com as disposições da Lei nº 14.133/2021 e, as demais normas dispostas no item 6.1. deste Termo de Referência.

15 – DISPOSIÇÕES FINAIS:

15.1. O Município Requisitante poderá cancelar de pleno direito a Nota De Empenho que vier a ser emitida em decorrência desta licitação, bem como rescindir o contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, desde que motivado o ato e assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa quando esta:

- a) Venha a ser atingida por protesto de título, execução fiscal ou outros fatos que comprometam sua capacidade econômico-financeira;
- b) For envolvida em escândalo público e notório;
- c) Quebrar o sigilo profissional;
- d) Utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, informações não divulgadas ao público e às quais tenha acesso por força de suas atribuições e que contrariem as disposições estabelecidas pelo Município Requisitante;
- e) Na hipótese de ser anulada a adjudicação em função de qualquer dispositivo legal que a autorize.

15.2. O CIMPAR poderá, por despacho fundamentado do (a) Pregoeiro (a) e até a entrega da Nota de Empenho, excluir qualquer licitante, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, sem que a esta assista o direito de reclamar indenização ou ressarcimento se chegar ao seu conhecimento, em qualquer fase do processo licitatório, fato ou circunstância que desabone a idoneidade da licitante.

15.3. A licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta; ou anulada de ofício por ilegalidade ou por provocação de terceiros.

15.3.1. A nulidade do processo licitatório induz a do Contrato, sem prejuízo do disposto no artigo 149 da Lei nº 14.133/2021.

15.4. As reclamações referentes à documentação e às propostas deverão ser feitas no momento pertinente, por escrito, quando serão registradas em ata, sendo vedada, a qualquer licitante, observações ou reclamações impertinentes ao certame.

15.5. A apresentação da proposta implica, por parte da licitante, observação dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

15.6. Havendo indício de conluio entre os licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, o CIMPAR comunicará os fatos verificados ao Ministério Público para as providências cabíveis.



15.7. É facultado ao (à) Pregoeiro (a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deva constar no ato da sessão pública.

15.8. As questões decorrentes da execução deste Edital que não puderem ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no foro da Comarca de Juiz de Fora/MG, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.9. A homologação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

15.10. Aspectos referentes à eventual concessão de reajuste e/ou repactuação se encontram devidamente pormenorizados nos Anexos X “Minuta da Ata de Registros” e XI “Minuta Contratual”.

15.11. Os casos omissos serão dirimidos pelo (a) Pregoeiro (a), com observância da legislação regedora, em especial a Lei nº 14.133/2021.

16 – ÓRGÃO REQUISITANTE: SECRETARIA EXECUTIVA DO CIMPAR.

Juiz de Fora/MG, 10 de setembro de 2026.

ISABELA VAZ DE MELO CUNHA
Secretária Executiva do CIMPAR



ANEXO III.1

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

QUANTITATIVOS DE ALUNOS POR SEGUIMENTO

Os resultados referem-se à matrícula inicial na Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental e Ensino Médio (incluindo o médio integrado e normal magistério), no Ensino Regular e na Educação de Jovens e Adultos presencial Fundamental e Médio (incluindo a EJA integrada à educação profissional) das redes estaduais e municipais, urbanas e rurais em tempo parcial e integral e o total de matrículas nessas redes de ensino.

CENSO 2022

Unidades da Federação Municípios Dependência Administrativa	Matrícula inicial											
	Ensino Regular										EJA	
	Educação Infantil				Ensino Fundamental				Médio		EJA Presencial	
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais				Fundamental	Médio
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
ALEM PARAIBA												
Municipal Urbana	13	340	433	185	1.618	0	295	0	0	0	24	0
Municipal Rural	0	0	7	0	23	0	0	0	0	0	0	0
ANDRELANDIA												
Municipal Urbana	0	34	191	0	497	0	480	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARACITABA												
Municipal Urbana	0	0	44	0	89	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARGIRITA												
Municipal Urbana	35	42	34	33	144	4	101	1	0	0	15	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ASTOLFO DUTRA												
Municipal Urbana	29	85	235	22	687	0	0	0	0	0	0	0



Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BELMIRO BRAGA												
Municipal Urbana	0	0	49	0	35	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	157	0	0	0	0	0	0	0
BOM JARDIM DE MINAS												
Municipal Urbana	56	0	146	0	365	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	24	0	20	0	0	0	0	0
CATAGUASES												
Municipal Urbana	511	435	772	330	1.073	220	462	0	0	0	105	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CHACARA												
Municipal Urbana	30	0	112	0	221	0	192	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COMENDADOR LEVY GASPARIAN												
Municipal Urbana	100	127	210	0	406	62	447	0	0	0	51	0
Municipal Rural	6	0	11	0	36	0	0	0	0	0	0	0
CORONEL PACHECO												
Municipal Urbana	0	0	48	0	110	0	127	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	17	0	45	0	0	0	0	0	0	0
DESCOBERTO												
Municipal Urbana	0	105	108	0	252	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DONA EUSEBIA												
Municipal Urbana	85	0	146	0	278	35	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESTRELA DALVA												
Municipal Urbana	39	0	52	0	148	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EWBANK DA CAMARA												
Municipal Urbana	78	0	134	0	142	124	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GOIANA												
Municipal Urbana	27	0	90	0	197	20	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARANI												
Municipal Urbana	95	56	160	0	412	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARARA												



Municipal Urbana	55	0	65	0	234	0	228	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ITAMARATI DE MINAS												
Estadual Urbana	0	0	0	0	0	0	0	0	63	34	0	30
Estadual Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Urbana	0	37	107	27	216	0	186	0	0	0	34	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUIZ DE FORA												
Municipal Urbana	250	2.582	5.707	844	12.725	818	8.742	122	0	0	1.829	119
Municipal Rural	0	0	274	29	678	84	589	96	0	0	112	0
LEOPOLDINA												
Municipal Urbana	160	172	480	296	1.407	146	1.079	82	0	0	149	0
Municipal Rural	0	0	23	0	57	0	0	0	0	0	0	0
LIMA DUARTE												
Municipal Urbana	0	127	264	0	780	0	38	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	19	39	12	93	0	26	0	0	0	0	0
MATIAS BARBOSA												
Municipal Urbana	0	78	235	0	642	106	40	0	0	0	48	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OLIVEIRA FORTES												
Municipal Urbana	15	0	37	0	79	19	78	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAIVA												
Municipal Urbana	14	0	28	0	83	0	52	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEDRO TEIXEIRA												
Municipal Urbana	0	0	28	0	116	0	103	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
PEQUERI												
Municipal Urbana	39	20	100	0	208	0	194	0	0	0	21	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIAU												
Municipal Urbana	0	0	49	0	151	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEDADE DO RIO GRANDE												
Municipal Urbana	47	0	109	0	224	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIRAPETINGA												



Municipal Urbana	102	0	240	0	529	0	347	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO NOVO												
Municipal Urbana	15	90	95	72	425	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO POMBA												
Municipal Urbana	168	25	233	94	685	112	0	0	0	0	7	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO PRETO												
Municipal Urbana	0	0	57	0	156	0	157	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	11	0	34	0	0	0	0	0	0	0
RODEIRO												
Municipal Urbana	43	31	180	43	562	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA BARBARA DO MONTE VERDE												
Municipal Urbana	0	0	55	0	221	0	195	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	4	0	7	0	0	0	0	0	0	0
SANTA RITA DE JACUTINGA												
Municipal Urbana	41	0	92	0	259	0	205	9	0	0	40	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO DESERTO												
Municipal Urbana	0	24	130	0	246	0	223	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO GARAMBEU												
Municipal Urbana	0	0	45	0	126	0	112	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTO ANTONIO DO AVENTUREIRO												
Municipal Urbana	52	0	71	0	145	41	55	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	2	0	11	0	0	0	0	0	0	0
SANTOS DUMONT												
Municipal Urbana	255	210	556	91	392	108	829	0	0	0	99	0
Municipal Rural	10	0	71	0	194	0	154	80	0	0	0	0
SAO JOAO NEPOMUCENO												
Municipal Urbana	144	473	491	33	803	420	634	157	0	0	6	0
Municipal Rural	0	6	0	3	0	7	0	0	0	0	0	0
SIMAO PEREIRA												
Municipal Urbana	35	0	61	0	153	0	82	26	0	0	32	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



TABULEIRO												
Municipal Urbana	20	0	93	0	232	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOCANTINS												
Municipal Urbana	0	237	320	0	560	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VALENCA												
Municipal Urbana	43	412	980	58	2.890	167	1.907	0	0	0	233	0
Municipal Rural	42	503	286	0	705	0	395	0	0	0	0	0
VOLTA GRANDE												
Municipal Urbana	96	0	99	0	213	33	208	0	0	0	0	0
Municipal Rural	3	0	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0
Total por modalidade de ensino	2.753	6.270	14.721	2.172	34.207	2.526	18.982	573	63	34	2.805	149

CENSO 2022 – EDUCAÇÃO ESPECIAL

Unidades da Federação Municípios Dependência Administrativa	Matrícula inicial											
	Educação Especial (Alunos de Escolas Especiais, Classes Especiais e Incluídos)										EJA	
	Educação Infantil				Ensino Fundamental				Médio		EJA Presencial	
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais				Fundamental	Médio
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
ALEM PARAIBA												
Municipal Urbana	0	1	8	2	30	0	4	0	0	0	1	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ANDRELANDIA												
Municipal Urbana	0	8	14	0	18	0	37	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARACITABA												
Municipal Urbana	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARGIRITA												
Municipal Urbana	0	2	1	0	10	0	6	0	0	0	3	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ASTOLFO DUTRA												



Municipal Urbana	3	4	10	0	27	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BELMIRO BRAGA												
Municipal Urbana	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0
BOM JARDIM DE MINAS												
Municipal Urbana	4	0	5	0	26	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CATAGUASES												
Municipal Urbana	16	4	32	9	79	11	67	0	0	0	4	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CHACARA												
Municipal Urbana	0	0	2	0	20	0	18	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COMENDADOR LEVY GASPARIAN												
Municipal Urbana	4	3	4	0	42	9	61	0	0	0	4	0
Municipal Rural	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
CORONEL PACHECO												
Municipal Urbana	0	0	1	0	12	0	18	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
DESCOBERTO												
Municipal Urbana	0	0	2	0	10	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DONA EUSEBIA												
Municipal Urbana	3	0	3	0	9	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESTRELA DALVA												
Municipal Urbana	0	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EWBANK DA CAMARA												
Municipal Urbana	4	0	6	0	15	3	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GOIANA												
Municipal Urbana	2	0	4	0	7	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARANI												
Municipal Urbana	6	2	6	0	73	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



GUARARA												
Municipal Urbana	1	0	2	0	4	0	5	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ITAMARATI DE MINAS												
Municipal Urbana	0	0	2	1	9	0	8	0	0	0	3	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUIZ DE FORA												
Municipal Urbana	7	24	210	24	502	30	491	6	0	0	65	0
Municipal Rural	0	0	7	0	20	2	25	5	0	0	1	0
LEOPOLDINA												
Municipal Urbana	1	7	13	4	27	6	30	3	0	0	5	0
Municipal Rural	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
LIMA DUARTE												
Municipal Urbana	0	3	5	0	28	0	3	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	1	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0
MATIAS BARBOSA												
Municipal Urbana	0	2	6	0	22	2	3	0	0	0	1	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OLIVEIRA FORTES												
Municipal Urbana	1	0	0	0	2	0	4	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAIVA												
Municipal Urbana	0	0	1	0	1	0	4	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEDRO TEIXEIRA												
Municipal Urbana	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEQUERI												
Municipal Urbana	0	0	2	0	25	0	24	0	0	0	2	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIAU												
Municipal Urbana	0	0	3	0	20	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEDADE DO RIO GRANDE												
Municipal Urbana	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIRAPETINGA												
Municipal Urbana	1	0	3	0	16	0	1	0	0	0	0	0



Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO NOVO												
Municipal Urbana	2	0	3	2	16	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO POMBA												
Municipal Urbana	1	1	6	1	28	6	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO PRETO												
Municipal Urbana	0	0	1	0	2	0	12	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RODEIRO												
Municipal Urbana	2	1	1	5	30	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA BARBARA DO MONTE VERDE												
Municipal Urbana	0	0	4	0	2	0	1	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA RITA DE JACUTINGA												
Municipal Urbana	3	0	7	0	21	0	14	1	0	0	3	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO DESERTO												
Municipal Urbana	0	1	1	0	12	0	5	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO GARAMBEU												
Municipal Urbana	0	0	0	0	3	0	13	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTO ANTONIO DO AVENTUREIRO												
Municipal Urbana	2	0	4	0	7	0	1	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
SANTOS DUMONT												
Municipal Urbana	8	2	14	0	21	1	54	0	0	0	4	0
Municipal Rural	0	0	0	0	2	0	5	0	0	0	0	0
SAO JOAO NEPOMUCENO												
Municipal Urbana	3	4	12	1	32	12	26	12	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SIMAO PEREIRA												
Municipal Urbana	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	3	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TABULEIRO												



Municipal Urbana	1	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOCANTINS												
Municipal Urbana	0	4	16	0	12	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VALENCA												
Municipal Urbana	2	2	16	0	274	6	102	0	0	0	62	0
Municipal Rural	1	2	3	0	41	0	39	0	0	0	0	0
VOLTA GRANDE												
Municipal Urbana	1	0	5	0	7	0	14	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total por modalidade de ensino	29	17	105	9	586	25	324	13	0	0	74	0

CENSO 2023

Unidades da Federação Municípios Dependência Administrativa	Matrícula inicial											
	Ensino Regular										EJA	
	Educação Infantil				Ensino Fundamental				Médio		EJA Presencial	
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais				Fundamental	Médio
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
ALEM PARAIBA												
Municipal Urbana	16	363	332	241	1.450	82	249	0	0	0	17	0
Municipal Rural	0	0	7	0	18	2	0	0	0	0	0	0
ANDRELANDIA												
Municipal Urbana	0	33	220	0	468	0	468	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARACITABA												
Municipal Urbana	0	0	49	0	90	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARGIRITA												
Municipal Urbana	76	0	66	0	152	0	109	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ASTOLFO DUTRA												
Municipal Urbana	33	92	204	45	634	0	0	0	0	0	0	0



Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BELMIRO BRAGA												
Municipal Urbana	0	0	57	0	51	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	139	0	20	0	0	0	0	0
BOM JARDIM DE MINAS												
Municipal Urbana	68	0	136	0	382	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	23	0	16	0	0	0	0	0
CATAGUASES												
Municipal Urbana	477	444	755	365	890	295	381	0	0	0	50	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CHACARA												
Municipal Urbana	35	0	92	0	225	0	181	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COMENDADOR LEVY GASPARIAN												
Municipal Urbana	92	91	200	0	313	156	229	158	0	0	64	0
Municipal Rural	0	7	0	7	0	34	0	0	0	0	0	0
CORONEL PACHECO												
Municipal Urbana	0	0	52	0	111	0	119	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	11	0	44	0	0	0	0	0	0	0
DESCOBERTO												
Municipal Urbana	0	99	130	0	245	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DONA EUSEBIA												
Municipal Urbana	91	0	136	0	275	48	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESTRELA DALVA												
Municipal Urbana	30	0	54	0	134	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EWBANK DA CAMARA												
Municipal Urbana	80	0	117	0	145	131	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARANI												
Municipal Urbana	69	73	174	0	351	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARARA												
Municipal Urbana	72	0	65	0	221	0	239	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ITAMARATI DE MINAS												



Municipal Urbana	0	43	116	30	203	0	193	0	0	0	20	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUIZ DE FORA												
Municipal Urbana	284	3.506	5.871	980	12.509	855	8.213	98	0	0	1.329	85
Municipal Rural	0	0	264	36	691	84	569	84	0	0	84	0
LEOPOLDINA												
Municipal Urbana	63	326	210	565	1.353	164	1.006	34	0	0	107	0
Municipal Rural	0	0	26	0	67	0	0	0	0	0	0	0
LIMA DUARTE												
Municipal Urbana	0	142	238	27	750	0	40	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	18	37	16	95	0	17	0	0	0	0	0
MATIAS BARBOSA												
Municipal Urbana	0	81	243	0	602	96	44	0	0	0	46	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OLIVEIRA FORTES												
Municipal Urbana	13	0	35	0	80	16	80	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAIVA												
Municipal Urbana	14	0	30	0	78	0	57	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEDRO TEIXEIRA												
Municipal Urbana	0	0	33	0	84	0	98	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEQUERI												
Municipal Urbana	12	64	27	48	201	0	173	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIAU												
Municipal Urbana	0	0	44	0	138	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEDADE DO RIO GRANDE												
Municipal Urbana	49	0	102	0	241	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIRAPETINGA												
Municipal Urbana	178	0	241	0	515	0	360	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO NOVO												
Municipal Urbana	32	89	139	26	408	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



RIO POMBA												
Municipal Urbana	147	39	288	76	741	1	0	0	0	0	5	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO PRETO												
Municipal Urbana	0	0	56	0	172	0	157	0	0	0	47	0
Municipal Rural	0	0	11	0	12	0	0	0	0	0	0	0
RODEIRO												
Municipal Urbana	63	72	147	49	547	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA BARBARA DO MONTE VERDE												
Municipal Urbana	95	0	63	0	195	0	200	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	6	0	7	0	0	0	0	0	0	0
SANTA RITA DE JACUTINGA												
Municipal Urbana	42	0	104	0	288	0	220	0	0	0	32	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO DESERTO												
Municipal Urbana	30	36	88	0	251	0	200	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO GARAMBEU												
Municipal Urbana	0	0	46	0	129	0	103	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTO ANTONIO DO AVENTUREIRO												
Municipal Urbana	28	0	99	0	130	39	52	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	2	0	9	0	0	0	0	0	0	0
SANTOS DUMONT												
Municipal Urbana	412	160	688	44	596	0	785	0	0	0	110	0
Municipal Rural	7	0	87	0	161	0	133	60	0	0	0	0
SAO JOAO NEPOMUCENO												
Municipal Urbana	150	467	497	30	831	347	690	105	0	0	4	0
Municipal Rural	0	6	0	3	0	9	0	0	0	0	0	0
SIMAO PEREIRA												
Municipal Urbana	43	0	53	0	115	27	44	58	0	0	37	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TABULEIRO												
Municipal Urbana	33	0	93	0	231	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOCANTINS												
Municipal Urbana	0	235	340	0	734	0	0	0	0	0	0	0



Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VALENCA												
Municipal Urbana	163	305	1.019	63	2.716	262	1.737	12	0	0	203	0
Municipal Rural	137	364	311	0	601	89	357	0	0	0	0	0
VOLTA GRANDE												
Municipal Urbana	94	0	105	0	230	34	200	0	0	0	0	0
Municipal Rural	4	0	6	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Total por modalidade de ensino	3.232	7.155	14.622	2.651	33.075	2.771	17.739	609	0	0	2.155	85

CENSO 2023 – EDUCAÇÃO ESPECIAL

Unidades da Federação Municípios Dependência Administrativa	Matrícula inicial											
	Educação Especial (Alunos de Escolas Especiais, Classes Especiais e Incluídos)										EJA	
	Educação Infantil				Ensino Fundamental				Médio		EJA Presencial	
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais				Fundamental	Médio
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
ALEM PARAIBA												
Municipal Urbana	2	1	8	7	39	0	4	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ANDRELANDIA												
Municipal Urbana	0	11	15	0	24	0	32	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARACITABA												
Municipal Urbana	0	0	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARGIRITA												
Municipal Urbana	3	0	0	0	10	0	10	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ASTOLFO DUTRA												
Municipal Urbana	0	5	11	0	32	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BELMIRO BRAGA												
Municipal Urbana	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	17	0	2	0	0	0	0	0
BOM JARDIM DE MINAS												



Municipal Urbana	0	0	9	0	23	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CATAGUASES												
Municipal Urbana	23	11	45	7	78	33	72	0	0	0	3	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COMENDADOR LEVY GASPARIAN												
Municipal Urbana	9	2	10	0	43	17	30	17	0	0	18	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
CHACARA												
Municipal Urbana	1	0	6	0	17	0	23	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CORONEL PACHECO												
Municipal Urbana	0	0	0	0	12	0	14	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
DESCOBERTO												
Municipal Urbana	0	3	2	0	11	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DONA EUSEBIA												
Municipal Urbana	8	0	4	0	5	1	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESTRELA DALVA												
Municipal Urbana	2	0	5	0	6	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EWBANK DA CAMARA												
Municipal Urbana	6	0	8	0	13	10	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GOIANA												
Municipal Urbana	0	0	6	0	8	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARANI												
Municipal Urbana	6	4	19	0	94	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARARA												
Municipal Urbana	2	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ITAMARATI DE MINAS												
Municipal Urbana	0	0	2	1	12	0	12	0	0	0	2	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



JUIZ DE FORA												
Municipal Urbana	19	23	261	50	601	36	523	4	0	0	54	1
Municipal Rural	0	0	10	1	23	1	24	4	0	0	1	0
LEOPOLDINA												
Municipal Urbana	2	10	8	25	37	3	34	3	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
LIMA DUARTE												
Municipal Urbana	0	8	12	1	44	0	1	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	1	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0
MATIAS BARBOSA												
Municipal Urbana	0	0	12	0	25	4	2	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OLIVEIRA FORTES												
Municipal Urbana	0	0	1	0	3	0	2	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAIVA												
Municipal Urbana	0	0	1	0	1	0	4	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEDRO TEIXEIRA												
Municipal Urbana	0	0	3	0	2	0	3	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEQUERI												
Municipal Urbana	0	0	0	0	24	0	25	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIAU												
Municipal Urbana	0	0	3	0	20	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEDADE DO RIO GRANDE												
Municipal Urbana	0	0	7	0	5	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIRAPETINGA												
Municipal Urbana	7	0	7	0	14	0	8	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO NOVO												
Municipal Urbana	2	0	3	3	45	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO POMBA												
Municipal Urbana	0	3	6	3	37	0	0	0	0	0	0	0



Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO PRETO												
Municipal Urbana	0	0	1	0	3	0	16	0	0	0	6	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RODEIRO												
Municipal Urbana	0	4	7	5	28	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA BARBARA DO MONTE VERDE												
Municipal Urbana	2	0	2	0	11	0	3	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA RITA DE JACUTINGA												
Municipal Urbana	3	0	8	0	18	0	20	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO DESERTO												
Municipal Urbana	1	0	0	0	9	0	6	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO GARAMBEU												
Municipal Urbana	0	0	2	0	7	0	6	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTO ANTONIO DO AVENTUREIRO												
Municipal Urbana	0	0	4	0	7	4	5	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
SANTOS DUMONT												
Municipal Urbana	16	3	21	0	36	0	65	0	0	0	1	0
Municipal Rural	0	0	0	0	3	0	5	0	0	0	0	0
SAO JOAO NEPOMUCENO												
Municipal Urbana	4	3	20	1	49	14	33	8	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SIMAO PEREIRA												
Municipal Urbana	1	0	3	0	4	0	3	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TABULEIRO												
Municipal Urbana	0	0	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOCANTINS												
Municipal Urbana	0	8	16	0	60	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VALENCA												



Municipal Urbana	1	7	19	2	291	16	80	0	0	0	29	0
Municipal Rural	0	6	7	0	48	6	37	0	0	0	0	0
VOLTA GRANDE												
Municipal Urbana	2	0	6	0	8	0	17	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total por modalidade de ensino	122	113	608	106	1.923	147	1.126	36	0	0	114	1

CENSO 2024

Unidades da Federação Municípios Dependência Administrativa	Matrícula inicial											
	Ensino Regular										EJA	
	Educação Infantil				Ensino Fundamental				Médio		EJA Presencial	
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais				Fundamental	Médio
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
ANDRELANDIA												
Municipal Urbana	0	83	194	15	474	0	449	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALEM PARAIBA												
Municipal Urbana	10	423	213	330	1.373	117	272	2	0	0	19	0
Municipal Rural	0	0	5	0	19	0	0	0	0	0	0	0
ARACITABA												
Municipal Urbana	0	0	51	0	66	30	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARGIRITA												
Municipal Urbana	72	0	68	0	148	0	101	1	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ASTOLFO DUTRA												
Municipal Urbana	34	126	223	13	542	82	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BELMIRO BRAGA												
Municipal Urbana	0	0	63	0	41	9	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	141	0	0	0	0	0	0	0
BOM JARDIM DE MINAS												
Municipal Urbana	79	0	129	0	359	30	0	0	0	0	0	0



Municipal Rural	0	0	0	0	22	0	21	0	0	0	0	0
CATAGUASES												
Municipal Urbana	434	446	713	339	869	294	357	13	0	0	64	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CHACARA												
Municipal Urbana	24	0	83	0	195	30	191	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COMENDADOR LEVY GASPARIAN												
Municipal Urbana	79	125	195	0	375	114	310	58	0	0	64	0
Municipal Rural	0	6	0	8	0	35	0	0	0	0	0	0
CORONEL PACHECO												
Municipal Urbana	0	0	41	0	112	0	137	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	15	0	37	0	0	0	0	0	0	0
DESCOBERTO												
Municipal Urbana	0	103	120	0	245	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DONA EUSEBIA												
Municipal Urbana	114	0	141	0	283	68	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESTRELA DALVA												
Municipal Urbana	24	17	27	21	120	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EWBANK DA CAMARA												
Municipal Urbana	97	0	101	0	133	148	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GOIANA												
Municipal Urbana	30	0	85	0	192	19	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARANI												
Municipal Urbana	55	79	177	0	329	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARARA												
Municipal Urbana	60	0	36	31	194	0	226	0	0	0	10	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ITAMARATI DE MINAS												
Municipal Urbana	0	49	109	28	144	52	186	0	0	0	16	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUIZ DE FORA												



Municipal Urbana	172	3.719	5.650	1.058	12.142	1.073	7.838	163	0	0	1.131	40
Municipal Rural	6	0	223	26	648	135	533	88	0	0	66	0
LEOPOLDINA												
Municipal Urbana	63	307	207	531	1.303	198	915	40	0	0	96	0
Municipal Rural	0	0	22	0	55	0	0	0	0	0	0	0
LIMA DUARTE												
Municipal Urbana	0	146	263	24	689	41	46	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	29	37	16	89	0	15	0	0	0	0	0
MATIAS BARBOSA												
Municipal Urbana	0	181	208	27	598	103	44	0	0	0	64	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OLIVEIRA FORTES												
Municipal Urbana	16	0	44	0	87	0	82	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAIVA												
Municipal Urbana	13	0	27	0	72	0	62	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEDRO TEIXEIRA												
Municipal Urbana	0	0	37	0	82	0	81	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEQUERI												
Municipal Urbana	0	85	0	85	201	0	179	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIAU												
Municipal Urbana	0	0	47	0	135	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEDADE DO RIO GRANDE												
Municipal Urbana	58	0	75	14	251	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIRAPETINGA												
Municipal Urbana	181	0	226	0	522	0	350	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO NOVO												
Municipal Urbana	33	91	118	57	367	36	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO POMBA												
Municipal Urbana	135	37	260	75	680	103	0	0	0	0	18	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



RIO PRETO												
Municipal Urbana	22	0	57	0	192	0	143	0	0	0	66	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RODEIRO												
Municipal Urbana	39	92	158	53	533	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAO JOAO NEPOMUCENO												
Municipal Urbana	121	467	489	35	880	304	653	95	0	0	4	0
Municipal Rural	0	3	0	3	0	9	0	0	0	0	0	0
SANTA BARBARA DO MONTE VERDE												
Municipal Urbana	16	33	71	0	182	0	169	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO DESERTO												
Municipal Urbana	0	69	28	45	189	35	175	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO GARAMBEU												
Municipal Urbana	0	0	48	0	120	0	110	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA RITA DE JACUTINGA												
Municipal Urbana	33	0	106	0	233	35	239	0	0	0	22	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTO ANTONIO DO AVENTUREIRO												
Municipal Urbana	40	0	92	0	114	64	39	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0
SANTOS DUMONT												
Municipal Urbana	326	185	685	27	367	123	775	0	0	0	76	0
Municipal Rural	13	0	93	0	173	0	132	61	0	0	0	0
SIMAO PEREIRA												
Municipal Urbana	38	0	62	0	96	50	57	45	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TABULEIRO												
Municipal Urbana	27	20	90	0	237	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOCANTINS												
Municipal Urbana	0	232	313	0	718	43	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VALENCA												
Municipal Urbana	43	435	1.036	0	2.714	245	1.706	0	0	0	128	0



Municipal Rural	26	483	251	0	672	0	354	0	0	0	0	0
VOLTA GRANDE												
Municipal Urbana	80	0	103	0	234	18	175	0	0	0	0	0
Municipal Rural	2	0	7	0	7	0	0	0	0	0	0	0
Total por modalidade de ensino	2.615	8.071	13.922	2.861	32.004	3.643	17.122	566	0	0	1.844	40

CENSO 2024 – EDUCAÇÃO ESPECIAL

Unidades da Federação Municípios Dependência Administrativa	Matrícula inicial											
	Educação Especial (Alunos de Escolas Especiais, Classes Especiais e Incluídos)										EJA	
	Educação Infantil				Ensino Fundamental				Médio		EJA Presencial	
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais				Fundamental	Médio
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
ANDRELANDIA												
Municipal Urbana	0	11	14	4	28	0	34	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALEM PARAIBA												
Municipal Urbana	1	6	11	14	46	0	8	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARACITABA												
Municipal Urbana	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARGIRITA												
Municipal Urbana	1	0	3	0	7	0	11	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ASTOLFO DUTRA												
Municipal Urbana	0	7	16	0	26	3	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BELMIRO BRAGA												
Municipal Urbana	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0
BOM JARDIM DE MINAS												
Municipal Urbana	5	0	8	0	32	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CATAGUASES												
Municipal Urbana	27	6	69	22	93	45	72	2	0	0	4	0



Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CHACARA												
Municipal Urbana	1	0	7	0	35	2	33	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COMENDADOR LEVY GASPARIAN												
Municipal Urbana	2	6	21	0	57	7	44	10	0	0	12	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
CORONEL PACHECO												
Municipal Urbana	0	0	4	0	6	0	17	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0
DESCOBERTO												
Municipal Urbana	0	1	6	0	16	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DONA EUSEBIA												
Municipal Urbana	5	0	11	0	7	1	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESTRELA DALVA												
Municipal Urbana	0	1	2	1	9	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EWBANK DA CAMARA												
Municipal Urbana	7	0	3	0	22	4	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GOIANA												
Municipal Urbana	0	0	7	0	9	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARANI												
Municipal Urbana	6	5	19	0	91	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARARA												
Municipal Urbana	2	0	1	4	18	0	20	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ITAMARATI DE MINAS												
Municipal Urbana	0	0	4	0	7	4	16	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUIZ DE FORA												
Municipal Urbana	11	47	366	74	733	51	564	7	0	0	68	3
Municipal Rural	0	0	8	0	38	4	33	3	0	0	1	0
LEOPOLDINA												



Municipal Urbana	1	15	11	27	42	8	42	2	0	0	1	0
Municipal Rural	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
LIMA DUARTE												
Municipal Urbana	0	7	8	1	44	4	1	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	2	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0
MATIAS BARBOSA												
Municipal Urbana	0	6	14	0	23	5	4	0	0	0	2	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OLIVEIRA FORTES												
Municipal Urbana	1	0	2	0	3	0	3	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAIVA												
Municipal Urbana	0	0	0	0	2	0	3	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEDRO TEIXEIRA												
Municipal Urbana	0	0	2	0	2	0	3	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEQUERI												
Municipal Urbana	0	0	0	0	11	0	28	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIAU												
Municipal Urbana	0	0	5	0	22	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEDADE DO RIO GRANDE												
Municipal Urbana	1	0	3	0	7	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIRAPETINGA												
Municipal Urbana	10	0	7	0	22	0	13	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO NOVO												
Municipal Urbana	1	4	9	1	41	4	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO POMBA												
Municipal Urbana	1	2	2	2	22	3	0	0	0	0	1	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIO PRETO												
Municipal Urbana	2	0	4	0	3	0	21	0	0	0	6	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



RODEIRO												
Municipal Urbana	3	4	11	4	37	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAO JOAO NEPOMUCENO												
Municipal Urbana	6	7	31	1	51	13	43	7	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA BARBARA DO MONTE VERDE												
Municipal Urbana	0	0	5	0	13	0	10	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO DESERTO												
Municipal Urbana	0	3	2	3	18	3	6	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTANA DO GARAMBEU												
Municipal Urbana	0	0	3	0	7	0	10	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA RITA DE JACUTINGA												
Municipal Urbana	4	0	5	0	15	4	22	0	0	0	1	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTO ANTONIO DO AVENTUREIRO												
Municipal Urbana	0	0	3	0	9	3	7	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
SANTOS DUMONT												
Municipal Urbana	28	1	49	0	37	0	69	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	2	0	2	0	6	1	0	0	0	0
SIMAO PEREIRA												
Municipal Urbana	4	0	2	0	4	0	3	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TABULEIRO												
Municipal Urbana	2	0	3	0	4	0	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOCANTINS												
Municipal Urbana	0	13	18	0	52	2	0	0	0	0	0	0
Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VALENCA												
Municipal Urbana	0	40	77	5	244	26	127	0	0	0	31	0
Municipal Rural	9	4	28	0	92	3	88	0	0	0	15	0
VOLTA GRANDE												
Municipal Urbana	1	0	4	0	9	0	15	0	0	0	0	0



Municipal Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total por modalidade de ensino	142	198	897	163	2.154	201	1.376	32	0	0	142	3

ANEXO III.2

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

MODELOS DE CARDÁPIO POR SEGUIMENTO

As Frutas e legumes poderão sofrer alterações de acordo com a safra e suas características para consumo. O desjejum e o lanche poderão sofrer alterações de cardápio de acordo com a logística de entrega do pão. Os produtos marcados com “*” serão preferencialmente, porém não exclusivamente, fornecidos pela Agricultura Familiar.

ENSINO FUNDAMENTAL – PARCIAL e/ou INTEGRAL – 1ª SEMANA

	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
DESJEJUM	Vitamina de mamão com aveia Mel*	Suco de abacaxi* com hortelã Torrada com margarina	Leite com chocolate em pó Aipim cozido	Açaí polpa batida com banana e laranja seleta* Aveia flocos finos	Vitamina de banana prata* Pão com queijo
ALMOÇO	Macarrão espaguete ao alho e óleo Feijão Carne moída ao sugo Salada de beterraba*	Arroz Feijão carioca Fígado picadinho ao molho Purê de batata inglesa Salada de vagem	Arroz com lentilha Feijão Isca de frango com colorau Batata doce* sauté Abobrinha refogada	Arroz Feijão Estrogonofe de carne com orégano Inhame cozido Salada de alface	Arroz Feijão Frango ao molho com quiabo Polenta
	Maçã (empresa)	Banana prata (empresa)	Laranja seleta*	Manga*	Melancia*
	Mel* Beterraba*	Abacaxi*	Batata doce* Laranja seleta*	Laranja seleta* Manga*	Banana prata* Melancia*
LANCHE DA TARDE	Vitamina de mamão com aveia Mel*	Suco de abacaxi* com hortelã Torrada com margarina	Leite com chocolate em pó Aipim cozido	Açaí polpa batida com banana e laranja seleta* Aveia flocos finos	Vitamina de banana prata* Pão com queijo
JANTAR	Macarrão espaguete ao alho e óleo Feijão Carne moída ao sugo Salada de beterraba*	Arroz Feijão carioca Fígado picadinho ao molho Purê de batata inglesa Salada de vagem	Arroz com lentilha Feijão Isca de frango com colorau Batata doce* sauté Abobrinha refogada	Arroz Feijão Estrogonofe de carne com orégano Inhame cozido Salada de alface	Arroz Feijão Frango ao molho com quiabo Polenta
	Maçã (empresa)	Banana prata (empresa)	Laranja seleta*	Manga*	Melancia*

ENSINO FUNDAMENTAL – PARCIAL e/ou INTEGRAL – 2ª SEMANA

	Segunda- Feira	Terça - Feira	Quarta-Feira	Quinta- Feira	Sexta - Feira
DESJEJUM	Leite com cereal sem açúcar e banana picada	Suco de manga (polpa) Aipim cozido	Vitamina com banana prata* e aveia Mel*	Suco de caju* (polpa) Pão com margarina	Mingau de fubá
ALMOÇO	Risoto (frango, tomate e colorau) Feijão Abobrinha* refogada Cenoura ralada	Macarrão espaguete alho e óleo Feijão Came moída ao sugo Salada de pepino e tomate	Arroz Feijão carioca Came ensopada Purê de batata doce Salada de acelga*	Arroz Feijão Peixe ensopado ao sugo Pirão Chuchu* sauté	Macarrão parafuso alho e óleo com brócolis Feijão Frango dourado Couve* refogada
	Laranja (empresa)	Tangerina (empresa)	Laranja seleta*	Banana prata*	Melancia*
	Abobrinha*		Banana prata* Mel* Acelga* Laranja seleta*	Polpa de caju* Banana prata* Chuchu*	Couve* Melancia*
LANCHE DA TARDE	Cereal sem açúcar Leite com banana picada	Suco de manga (polpa) Aipim cozido	Vitamina com banana prata* e aveia Mel*	Suco de caju* (polpa) Pão com margarina	Mingau de fubá
JANTAR	Risoto (frango, tomate e colorau) Feijão Abobrinha* refogada Cenoura ralada	Macarrão espaguete Feijão Came moída ao sugo Salada de pepino e tomate	Arroz Feijão carioca Came ensopada Purê de batata doce Salada de acelga*	Arroz Feijão Peixe ensopado ao sugo Pirão Chuchu* sauté	Macarrão parafuso alho e óleo com brócolis Feijão Frango dourado Couve* refogada
	Laranja (empresa)	Tangerina (empresa)	Laranja seleta*	Banana prata*	Melancia*

ENSINO FUNDAMENTAL – PARCIAL e/ou INTEGRAL – 3ª SEMANA

	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
DESJEJUM	Vitamina de abacate Mel* Biscoito salgado	Leite com chocolate em pó Batata doce cozida	Suco de melancia* Biscoito doce	Vitamina de banana nanica* com aveia	Suco de goiaba (polpa) Pão com requeijão
ALMOÇO	Arroz Feijão Came ensopada Aipim sauté Couve refogada	Risoto (Frango, tomate, colorau, orégano) Feijão Salada de chuchu* Cenoura ralada	Arroz Feijão Ovos mexidos Espinafre* refogado Farofa de nutritiva com aveia e banana	Arroz com cenoura* Feijão Isca de frango Purê de inhame	Macarrão Espaguete ao Sugo com colorau Feijão carioca Came picadinha Salada de tomate
	Melancia (empresa)	Melão (empresa)	Goiaba*	Abacaxi*	Maçã*
	Mel*	Chuchu*	Melancia* Espinafre* Goiaba*	Banana nanica* Cenoura* Abacaxi*	Maçã*
LANCHE DA TARDE	Vitamina de abacate Mel* Biscoito salgado	Leite com chocolate em pó Batata doce cozida	Suco de melancia* Biscoito doce	Vitamina de banana nanica* com aveia	Suco de goiaba (polpa) Pão com requeijão
JANTAR	Arroz Feijão Came ensopada Aipim sauté Couve refogada	Risoto (Frango, tomate, colorau, orégano) Feijão Salada de chuchu* Cenoura ralada	Arroz Feijão Ovos mexidos Espinafre* refogado Farofa de nutritiva com aveia e banana	Arroz com cenoura* Feijão Isca de frango Purê de inhame	Macarrão Espaguete ao Sugo com colorau Feijão carioca Came picadinha Salada de tomate
	Melancia (empresa)	Melão (empresa)	Goiaba*	Abacaxi*	Maçã*

ENSINO FUNDAMENTAL – PARCIAL e/ou INTEGRAL – 4ª SEMANA

	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
DESJEJUM	Leite com café Biscoito salgado	Mingau de aveia com canela Mel*	Suco de laranja com beterraba Pão com queijo	Leite com mamão* Biscoito doce	Iogurte de morango Aveia em flocos
ALMOÇO	Arroz Feijão Bolonesa de feijão vermelho ¹ Salada de tomate* Salada de couve-flor	Arroz Feijão carioca Isca de carne com colorau Salada de agrião Beterraba* cozida	Arroz nutritivo com talo de agrião Feijão Estrogonofe de frango Batata inglesa sauté Salada de chicória*	Arroz Tutu de feijão Isca de carne com molho Quibebe de abóbora	Macarrão Oriental (macarrão espaguete, frango, repolho, cenoura, tomate, cheiro verde) Feijão
	Manga	Pera (Empresa)	Laranja seleta*	Melancia*	Banana nanica*
	Tomate*	Mel* Beterraba*	Chicória* Laranja seleta*	Mamão* Melancia*	Banana nanica*
LANCHE DA TARDE	Leite com café Biscoito salgado	Mingau de aveia com canela Mel*	Suco de laranja com beterraba Pão com queijo	Leite com mamão* Biscoito doce	Iogurte de morango Aveia em flocos
JANTAR	Arroz Feijão Bolonesa de feijão vermelho ¹ Salada de tomate* Salada de couve-flor	Arroz Feijão carioca Isca de carne com colorau Salada de agrião Beterraba* cozida	Arroz nutritivo com talo de agrião Feijão Estrogonofe de frango Batata inglesa sauté Salada de chicória*	Arroz Tutu de feijão Isca de carne com molho Quibebe de abóbora	Macarrão Oriental (macarrão espaguete, frango, repolho, cenoura, tomate, cheiro verde) Feijão
	Manga	Pera (Empresa)	Laranja seleta*	Melancia*	Banana nanica*

EDUCAÇÃO INFANTIL – PARCIAL e/ou INTEGRAL – 1ª SEMANA

	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
DESJEJUM	Vitamina de mamão com aveia	Suco de goiaba (polpa) Pão com manteiga	Leite batido com banana Aipim cozido	Açaí polpa batida com banana e laranja lima Aveia flocos finos	Vitamina de banana prata* Pão com queijo
ALMOÇO	Macarrão espaguete ao alho e óleo Feijão Carne moída ao sugo Salada de beterraba*	Arroz Feijão carioca Fígado picadinho ao molho Purê de batata inglesa Salada de vagem	Arroz com lentilha Feijão Isca de frango com colorau Batata doce* sauté Abobrinha refogada	Arroz Feijão Estrogonofe de carne com orégano Inhame cozido Salada de alface	Arroz Feijão Frango ao molho com quiabo Polenta
	Maçã (empresa)	Banana prata (empresa)	Laranja lima	Manga*	Melancia*
	Beterraba*		Batata doce*	Manga*	Banana prata* Melancia*
LANCHE DA TARDE	Vitamina de mamão com aveia	Suco de goiaba (polpa) Pão com manteiga	Leite batido com banana Aipim cozido	Açaí polpa batida com banana e laranja lima Aveia flocos finos	Vitamina de banana prata* Pão com queijo
JANTAR	Macarrão espaguete ao alho e óleo Feijão Carne moída ao sugo Salada de beterraba*	Arroz Feijão carioca Fígado picadinho ao molho Purê de batata inglesa Salada de vagem	Arroz com lentilha Feijão Isca de frango com colorau Batata doce* sauté Abobrinha refogada	Arroz Feijão Estrogonofe de carne com orégano Salada de alface Salada de alface	Arroz Feijão Frango ao molho com quiabo Polenta
	Maçã (empresa)	Banana prata (empresa)	Laranja lima	Manga*	Melancia*

EDUCAÇÃO INFANTIL – PARCIAL e/ou INTEGRAL – 2ª SEMANA

	Segunda- Feira	Terça - Feira	Quarta-Feira	Quinta- Feira	Sexta - Feira
DESJEJUM	Leite com cereal sem açúcar e banana picada	Suco de manga (polpa) Aipim cozido	Vitamina com banana prata* e aveia	Suco de caju* (polpa) Pão com manteiga	Mingau de fubá
ALMOÇO	Risoto (frango, tomate e colorau) Feijão Abobrinha* refogada Cenoura ralada	Macarrão espaguete Feijão Came moida ao sugo Salada de pepino e tomate	Arroz Feijão carioca Came ensopada Purê de batata doce Salada de acelga*	Arroz Feijão Peixe ensopado ao sugo Pirão Chuchu* sauté	Macarrão parafuso alho e óleo com brócolis Feijão Frango dourado Couve* refogada
	Laranja lima	Tangerina (empresa)	Laranja lima	Banana prata*	Melancia*
	Abobrinha*		Banana prata* Mel* Acelga*	Polpa de caju* Banana prata* Chuchu*	Couve* Melancia*
LANCHE DA TARDE	Cereal sem açúcar Leite com banana picada	Suco de manga (polpa) Aipim cozido	Vitamina com banana prata* e aveia	Suco de caju* (polpa) Pão com manteiga	Mingau de fubá
JANTAR	Risoto (frango, tomate e colorau) Feijão Abobrinha* refogada Cenoura ralada	Macarrão espaguete Feijão Came moida ao sugo Salada de pepino e tomate	Arroz Feijão carioca Came ensopada Purê de batata doce Salada de acelga*	Arroz Feijão Peixe ensopado ao sugo Pirão Chuchu* sauté	Macarrão parafuso alho e óleo com brócolis Feijão Frango dourado Couve* refogada
	Laranja lima	Tangerina (empresa)	Laranja lima	Banana prata*	Melancia*

EDUCAÇÃO INFANTIL – PARCIAL e/ou INTEGRAL – 3ª SEMANA

	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
DESJEJUM	Vitamina de abacate Biscoito polvilho salgado	Leite batido com maçã Batata doce cozida	Suco de melancia* Biscoito polvilho doce	Vitamina de banana nanica* com aveia	Suco de goiaba (polpa) Pão com queijo
ALMOÇO	Arroz Feijão Came ensopada Aipim sauté Couve refogada	Risoto (Frango, tomate, colorau, orégano) Feijão Salada de chuchu* Cenoura ralada	Arroz Feijão Ovos mexidos Espinafre* refogado Farofa de nutritiva com aveia e banana	Arroz com cenoura* Feijão Isca de frango Purê de inhame	Macarrão Espaguete ao Sugo com colorau Feijão carioca Came picadinha Salada de tomate
	Melancia (empresa)	Melão (empresa)	Goiaba*	Laranja lima	Maçã*
		Chuchu*	Melancia* Espinafre* Goiaba*	Banana nanica* Cenoura*	Maçã*
LANCHE DA TARDE	Vitamina de abacate Biscoito polvilho salgado	Leite batido com maçã Batata doce cozida	Suco de melancia* Biscoito polvilho doce	Vitamina de banana nanica* com aveia	Suco de goiaba (polpa) Pão com queijo
JANTAR	Arroz Feijão Came ensopada Aipim sauté Couve refogada	Risoto (Frango, tomate, colorau, orégano) Feijão Salada de chuchu* Cenoura ralada	Arroz Feijão Ovos mexidos Espinafre* refogado Farofa de nutritiva com aveia e banana	Arroz com cenoura* Feijão Isca de frango Purê de inhame	Macarrão Espaguete ao Sugo com colorau Feijão carioca Came picadinha Salada de tomate
	Melancia (empresa)	Melão (empresa)	Goiaba*	Laranja lima	Maçã*

EDUCAÇÃO INFANTIL – PARCIAL e/ou INTEGRAL – 4ª SEMANA

	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
DESJEJUM	Leite batido com banana Biscoito polvilho salgado	Mingau de aveia com canela	Suco de laranja com beterraba Pão com queijo	Leite com mamão* Biscoito polvilho doce	Iogurte natural batido com maçã Aveia em flocos
ALMOÇO	Arroz Feijão Bolonhesa de feijão vermelho¹ Salada de tomate* Salada de couve-flor	Arroz Feijão carioca Isca de carne com colorau Salada de agnã Beterraba* cozida	Arroz nutritivo com talo de agnã Feijão Estrogonofe de frango Batata inglesa sauté Salada de chicória*	Arroz Tutu de feijão Isca de carne com molho Quibebe de abóbora	Macarrão Oriental (macarrão ave maria, frango, repolho, cenoura, tomate, cheiro verde) Feijão
	Manga	Pera (Empresa)	Laranja lima	Melancia*	Banana nanica*
	Tomate*	Mel* Beterraba*	Chicória*	Mamão* Melancia*	Banana nanica*
LANCHE DA TARDE	Leite batido com banana Biscoito polvilho salgado	Mingau de aveia com canela	Suco de laranja com beterraba Pão com queijo	Leite com mamão* Biscoito polvilho doce	Iogurte natural batido com maçã Aveia em flocos
JANTAR	Arroz Feijão Bolonhesa de feijão vermelho¹ Salada de tomate* Salada de couve-flor	Arroz Feijão carioca Isca de carne com colorau Salada de agnã Beterraba* cozida	Arroz nutritivo com talo de agnã Feijão Estrogonofe de frango Batata inglesa sauté Salada de chicória*	Arroz Tutu de feijão Isca de carne Quibebe de abóbora	Macarrão Oriental (macarrão ave maria, frango, repolho, cenoura, tomate, cheiro verde) Feijão
	Manga	Pera (Empresa)	Laranja lima	Melancia*	Banana nanica*

EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – 1ª E 2ª SEMANA

Horários	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
JANTAR	Macarrão espagete ao alho e óleo Feijão Carne moída ao sugo Salada de beterraba*	Arroz Feijão carioca Fígado picadinho ao molho Purê de batata inglesa Salada de vagem	Arroz com lentilha Feijão Isca de frango com colorau Batata doce* sauté Abobrinha refogada	Arroz Feijão Estrogonofe de carne com orégano Inhame cozido Salada de alface	Arroz Feijão Frango ao molho com quiabo Potenta
	Maçã (empresa)	Banana prata (empresa)	Laranja seleta*	Manga*	Melancia*
	Beterraba*		Batata doce* Laranja seleta*	Manga*	Melancia*

Horários	Segunda-Feira	Terça - Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta - Feira
JANTAR	Risoto (frango, tomate e colorau) Feijão Abobrinha* refogada Cenoura ralada	Macarrão espagete Feijão Carne moída ao sugo Salada de pepino e tomate	Arroz Feijão carioca Carne ensopada Purê de batata doce Salada de acelga*	Arroz Feijão Peixe ensopado ao sugo Pirão Chuchu* sauté	Macarrão parafuso alho e óleo com brócolis Feijão Frango dourado Couve* refogada
	Laranja (empresa)	Tangerina (empresa)	Laranja seleta*	Banana prata*	Melancia*
	Abobrinha*		Acelga* Laranja seleta*	Chuchu* Banana prata*	Couve* Melancia*

EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – 3ª E 4ª SEMANA

Horários	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
JANTAR	Arroz Feijão Came ensopada Alpim sauté Couve refogada	Risoto (Frango, tomate, colorau, orégano) Feijão Salada de chuchu* Cenoura ralada	Arroz Feijão Ovos mexidos Espinafre* refogado Farofa de nutritiva com aveia e banana	Arroz com cenoura* Feijão Isca de frango Purê de inhame	Macarrão Espaguete ao Sugo com colorau Feijão carioca Carne picadinha Salada de tomate
	Melancia (empresa)	Melão (empresa)	Goiaba*	Abacaxi*	Maçã*
		Chuchu*	Espinafre* Goiaba*	Cenoura* Abacaxi*	Maçã*

Horários	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
JANTAR	Arroz Feijão Bolonhesa de feijão vermelho Salada de tomate* Salada de couve-flor	Arroz Feijão carioca Isca de carne com colorau Salada de agrião Beterraba* cozida	Arroz nutritivo com talo de agnão Feijão Estrogonofe de frango Batata inglesa sauté Salada de chicória*	Arroz Tutu de feijão Isca de carne com molho Quibebe de abóbora	Macarrão Oriental (macarrão espaguete, frango, repolho, cenoura, tomate, cheiro verde) Feijão
	Manga	Pera (Empresa)	Laranja seleta*	Melancia*	Banana nanica*
	Tomate*	Beterraba*	Chicória* Laranja seleta*	Melancia*	Banana nanica*



ANEXO III.3

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:

1. ALIMENTOS IN NATURA

1.1. VERDURAS: AGRIÃO, ALFACE, BRÓCOLIS, CHEIRO VERDE, COENTRO, COUVE FLOR, COUVE, HORTELÃ E REPOLHO.

As verduras devem proceder de espécies genuínas e saudáveis, satisfazendo as seguintes condições mínimas:

- a. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- b. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Talos de no mínimo de 15 cm, sem flores, novas com folhas selecionadas;
- c. Terem atingidos o grau de maturação, aroma e cor própria de espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- d. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas / inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes;
- e. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

OBS: Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (pois por cento) de peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.

Os gêneros devem ser ofertados conforme a sazonalidade e podem ser substituídos por gêneros do mesmo grupo, por motivo de força maior.

1.2. LEGUMES E TUBÉRCULOS: ABÓBORA PAULISTA, ABOBRINHA ITALIANA, AIPIM, BATATA DOCE, BATATA COMUM, CENOURA, INHAME, MILHOR VERDE ESPIGA, PEPINO, QUIABO, TOMATE E VAGEM.

As verduras devem proceder de espécies genuínas e saudáveis, satisfazendo as seguintes condições mínimas:

- a. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho;
- b. Terem atingidos o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- c. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;



- d. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;
- e. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

OBS: Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (pois por cento) de peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.

Os gêneros devem ser ofertados conforme a sazonalidade e podem ser substituídos por gêneros do mesmo grupo, mediante a necessidade.

1.3. FRUTAS: ABACATE, AMEIXA, BANANA PRATA, LARANJA LIMA E PERA, LIMÃO, MAÇÃ, MAMÃO, MANGA, MELANCIA E MELÃO.

As frutas devem proceder de espécies genuínas e saudáveis, satisfazendo as seguintes condições mínimas:

- a. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- b. Terem o grau de maturação de 60 a 90% conforme a data de consumo, de acordo o cardápio da unidade escolar;
- c. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- d. Terem atingidos o grau de maturação, aroma e cor própria de espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- e. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas / inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes;
- f. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

OBS: Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (pois por cento) de peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.

Os gêneros devem ser ofertados conforme a sazonalidade e podem ser substituídos por gêneros do mesmo grupo, mediante a necessidade.

1.4. ALHO.

Serem frescos e saudáveis, estarem inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, satisfazendo as seguintes condições mínimas:

- a. Terem atingidos o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- b. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprios da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o



consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;

c. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estarem isentas de substâncias terrosas, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

OBS: Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não devesse exceder a 2% (dois por cento) do peso do produto em cada embalagem. Defeitos leves (perfilhado, dano mecânico, disco estourado ou bulbo com túnica) quando existirem, não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes de qualidade superior ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 5% (dez por cento) da quantidade total entregue. Embalagem com no máximo 1kg.

1.5. CEBOLA.

Serem frescos e saudáveis, entrarem inteiros limpos e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- b. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- c. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

OBS: Defeitos leves (descoloração, falta de turgescência, deformado, películas em mais de 30% da sua superfície, dano mecânico) quando existirem, não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem. Os defeitos leves que excederam o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto não serão tolerados. Embalados em sacos ou sacolas de polietileno, transparente, atóxicos, resistentes com quantidade de 1kg.

2. ALIMENTOS CÁRNEOS.

2.1. CARNE BOVINA PATINHO E CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO.

A carne bovina deve ser proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes citados acima, com no máximo 5% de gordura 3% de aponeurose, isenta de cartilagem e osso. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a. Apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.
- b. Estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, contendo na embalagem o SIF e estar de acordo com a legislação vigente.
- c. Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40 grau C, embalada a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada.



2.2. PEITO DE FRANGO.

A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Na alimentação e produção de aves, não é permitida a administração de substâncias que tenham a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir na temperatura de -12 grau C ou inferior no centro da carne do frango, cor amarelo rosada, limpo. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a. Apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.
- b. Estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, contendo na embalagem o SIF e estar de acordo com a legislação vigente.
- c. Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40 grau C, embalada a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada.

2.3. FILÉ DE PEIXE LINGUADO.

A carne de peixe deve ser proveniente de peixes sadios, manipulado sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme, adequada aparência dos olhos, pele e brânquias, juntamente com o odor e textura. A carne de peixe deve ser congelada de forma a garantir na temperatura de -12 grau C ou inferior no centro da carne de peixe, cor característica e limpo. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a. Apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.
- b. Estar livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos.
- c. Estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, contendo na embalagem o SIF e estar de acordo com a legislação vigente.
- d. Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40 grau C, embalada a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada.

O tipo do gênero pode ser substituído por outros, como: tilápia, dourado, merluza, cação e outros (sem espinha), mediante a necessidade de não adequação do produto aos alunos e determinação da SEMED.

3. ALIMENTOS PARA DIETAS ESPECIAIS.

3.1. ALIMENTO INTEGRAL: deve conter em sua composição ingrediente integral, conforme definição em legislação vigente: cariopses intactas de alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticale, ou qualquer derivado quebrado, trincado, flocado, moído, triturado ou submetido a outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, cujos componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estão presentes na proporção típica que ocorre na cariopse intacta.

O produto deve conter no mínimo 60% de ingredientes integrais, considerando a quantidade total do alimento e não conter ingrediente refinado. Embalagem de mercado, armazenamento e transporte que preserve a integridade e a qualidade do produto. Tais



como:

- a. Biscoito e/ou torrada Integral – salgados e doces;
- b. Pão Integral;
- c. Macarrão Integral;
- d. Farináceo integral;
- e. Arroz integral;
- f. Outros gêneros com tais características para compor o cardápio.

3.2. ALIMENTO SEM GLÚTEN: deve ser isento de glúten. Não pode conter trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Deve ser isento de gordura trans. Pode ser elaborado com polvilho e/ou fécula batata e/ou creme de arroz e/ou fubá e/ou outros ingredientes isentos de glúten. Aveia e seus derivados só podem ser usados se não conter glúten por contaminação cruzada. Embalagem de mercado, armazenamento e transporte que preserve a integridade e a qualidade do produto. Tais como:

- a. Biscoito e/ou torrada sem glúten – salgados e doces;
- b. Pão sem glúten;
- c. Macarrão sem glúten;
- d. Chocolate em pó sem extrato de malte;
- e. Iogurte sem extrato de malte;
- f. Outros gêneros para compor o cardápio;
- g. Outros gêneros com tais características para compor o cardápio.

3.3. ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLICOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE: para alimentação dos portadores de diabetes mellitus, obesidade, hipercolesterolemia, hipertensão, síndrome metabólica e/ou outras necessidades de saúde.

Chocolate em pó: composição: 100% cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou malte e/ou maltodextrina, edulcorantes naturais e/ou artificiais e outras substâncias permitidas pela legislação. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

Adoçante dietético: composição: edulcorantes artificiais (aspartame, ciclamato, sacarina, sacarose) isolados e/ou em combinação. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

Iogurte de polpa de morango diet indicadas para diabéticos: composição: iogurte com polpa de morango adoçado com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel melaço, xarope de glicose. Deve apresentar-se na forma líquida. Pode ser da linha light desde que atendam a composição especificada. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

Será permitido oferecer outros gêneros com tais características para compor o cardápio.

3.4. ALIMENTO COM BAIXO TEOR DE GORDURA: para alimentação dos portadores de hipercolesterolemia, diabetes mellitus, obesidade, hipertensão, síndrome metabólica e/ou outras necessidades de saúde. Tais como:

- a. Leite desnatado;
- b. Margarina com 10 a 20% de teor de lipídio;
- c. Queijo ricota;
- d. Iogurte desnatado (sabores: morango e natural);



- e. Requeijão com 10 a 20% de teor de lipídio;
- f. Outros gêneros com tais características para compor o cardápio.

3.5. ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS: para alimentação dos intolerantes a lactose e para a alimentação dos portadores de alergia a proteína do leite de vaca. Composição obrigatória: isentos de leite e/ou lactose e/ou soro de leite e derivados de leite e/ou lactose, isentos de gordura trans. Também deve ser permitido:

- a. Alimento com proteína isolada de soja;
- b. Pão, biscoito (salgado e doce) e/ou torrada a base de soja;
- c. Iogurte de soja (sabores: morango e natural);
- d. Requeijão a base de vegetais;

3.6. OUTROS ALIMENTOS PARA DIETAS ESPECIAIS, NÃO CITADOS ACIMA, CONFORME LAUDO MÉDICO.

4. Os produtos devem ser entregues nas embalagens de mercado, preservando a integridade e a qualidade do produto.

5. Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, devem ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto à embalagem, rotulagem, peso líquido e registro), tais como:

- Legislação da Agência nacional de Vigilância sanitária do Ministério da saúde (ANVISA; MS): <https://www.gov.br/pt-br/orgaos/agencia-nacional-de-vigilancia-sanitaria>
- Legislação do Ministério da Agricultura (MA): <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/loginAction.do?method=exibirTela>
- Normas pertinentes do INMETRO: <https://www.gov.br/inmetro/pt-br>
- Código de Produção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90): https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm
- Outras normas e dispositivos legais pertinentes inclusive referentes à embalagem e rotulagem de alimentos embalados.

6. Serem elaborados com matéria prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e o atendimento ao Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias.

7. Ter cumprido, pelo seu fabricante, a legislação de boas práticas de fabricação para Estabelecimento Elaboradores/ Industrializadores de alimentos.

8. Serem obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológica que coloquem em risco a saúde do consumidor.

9. Seu atendimento a legislação vigente;

10. A ausência de substâncias prejudiciais à saúde humana:



- a. Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos);
 - a. Indicadores de processamento defeituoso;
 - b. Elementos estranhos a sua composição, não constantes de seu rótulo e ou não permitidos neste instrumento e ou na legislação;
11. Quando em forma de pó, ser de fácil preparo, necessitando apenas dissoluções em água ou leite.
12. Os alimentos fornecidos não podem ser de qualidade inferior aos alimentos fornecidos às unidades educacionais com serviços de alimentação próprio ou direto.
13. Quando envasado ser através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada que não permite a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.
14. Quando congelados ou refrigerados/resfriados, serem transportados em condições adequada e seguras que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
15. Quando in natura, serem íntegros e frescos.
16. Serem fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.
17. EVENTUAL JULGAMENTO DE AMOSTRAS: As amostras solicitadas devem ser aprovadas, conforme rege no Termo de referência.

DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS SOLICITADOS:

1. ABACATE KG – Abacate in natura, frutos selecionados de primeira qualidade, íntegros, firmes, casca íntegra, coloração uniforme característica da variedade, em grau médio de amadurecimento, polpa sem escurecimento. Isento de sujidades, substâncias terrosas, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Sem danos físicos ou mecânicos provenientes do manuseio e transporte. Fornecimento por quilograma, acondicionado em caixas plásticas ou embalagens apropriadas para alimentos.
2. ABÓBORA KG – Abóbora in natura, frutos selecionados, íntegros, firmes, casca dura e íntegra, polpa de coloração característica da variedade, livres de rachaduras, podridões ou perfurações. Isenta de sujidades, parasitas e corpos estranhos. Fornecimento por quilograma, acondicionada em caixas apropriadas para transporte.
3. ABOBRINHA KG – Abobrinha in natura, frutos novos e tenros, selecionados, firmes, casca lisa, coloração verde uniforme característica da variedade, sem manchas, rachaduras ou deterioração. Isenta de sujidades, parasitas e danos



físicos ou mecânicos.

4. AGRIÃO MAÇO 100G – Agrião fresco in natura, folhas novas e selecionadas, coloração verde uniforme e intensa, firmes e frescas, livres de murcha ou deterioração. Isento de sujidades, substâncias terrosas, parasitas ou insetos. Acondicionado em maços com peso aproximado de 100g.

5. AIPIM (MANDIOCA) KG – Aipim in natura, raízes selecionadas, firmes, íntegras, casca íntegra, polpa branca ou creme, sem fibras excessivas ou escurecimento. Livre de rachaduras, deterioração ou brotação. Isento de sujidades e parasitas. Fornecimento por quilograma.

6. ALFACE MAÇO 300G – Alface fresca in natura, folhas selecionadas, novas, tenras e crocantes, coloração verde uniforme, livres de manchas, murcha ou deterioração. Isenta de sujidades, parasitas e substâncias terrosas. Acondicionada em maço com peso aproximado de 300g.

7. ALHO KG – Alho in natura, bulbos selecionados, íntegros, firmes, com casca seca e intacta, dentes bem formados, sem brotação ou sinais de deterioração. Coloração característica da variedade. Fornecimento por quilograma.

8. AMEIXA UNIDADE APROX. 60G – Ameixa fresca in natura, frutos selecionados, íntegros, firmes, coloração uniforme característica da variedade, grau adequado de maturação, livres de rachaduras, amassados ou deterioração. Peso médio aproximado de 60g por unidade.

9. BANANA PRATA UNIDADE APROX. 100G – Banana prata in natura, frutos selecionados, firmes, coloração característica, livres de amassados, rachaduras ou deterioração, em grau médio de maturação. Peso médio aproximado de 100g por unidade.

10. BATATA DOCE KG – Batata doce in natura, raízes selecionadas, firmes, casca íntegra, coloração característica, livres de brotação, rachaduras ou deterioração. Isenta de sujidades e parasitas.

11. BATATA INGLESA KG – Batata inglesa in natura, tubérculos selecionados, firmes, casca íntegra e lisa, livres de brotação, esverdeamento ou deterioração. Isentas de sujidades ou danos mecânicos.

12. BRÓCOLIS UNIDADE APROX. 1KG – Brócolis in natura, inflorescência compacta, coloração verde escura uniforme, talos firmes e frescos, livres de manchas, deterioração ou danos físicos. Peso médio aproximado de 1kg por



unidade.

13. CEBOLA KG – Cebola seca in natura, bulbos selecionados, firmes, bem formados, casca seca e íntegra, coloração característica da variedade, livres de brotação ou deterioração.

14. CENOURA KG – Cenoura in natura, raízes selecionadas, firmes, coloração laranja intensa e uniforme, superfície lisa, livres de rachaduras, bifurcações excessivas ou deterioração.

15. CHEIRO VERDE MAÇO 100G – Cheiro verde fresco (cebolinha e salsa) in natura, folhas selecionadas, novas, coloração verde uniforme, firmes e frescas, livres de murcha, deterioração ou sujidades. Acondicionado em maço com aproximadamente 100g.

16. COENTRO MAÇO 100G – Coentro fresco in natura, folhas novas, selecionadas, coloração verde uniforme, aroma característico, firmes e livres de deterioração. Acondicionado em maço com aproximadamente 100g.

17. COUVE FLOR KG – Couve-flor in natura, inflorescência compacta, coloração branca ou creme uniforme, firme, livre de manchas escuras, deterioração ou sujidades.

18. COUVE MAÇO 200G – Couve manteiga fresca, folhas grandes, selecionadas, coloração verde uniforme, firmes, livres de rasgos ou deterioração. Acondicionadas em maço com peso aproximado de 200g.

19. HORTELÃ MAÇO 100G – Hortelã fresca in natura, folhas selecionadas, novas, coloração verde uniforme, aroma característico, firmes e livres de deterioração. Acondicionada em maço com aproximadamente 100g.

20. INHAME KG – Inhame in natura, raízes selecionadas, firmes, íntegras, livres de rachaduras, podridões ou danos físicos.

21. LARANJA PERA UNIDADE APROX. 100G – Laranja pera in natura, frutos selecionados, firmes, coloração uniforme característica, grau adequado de maturação. Peso médio aproximado de 100g por unidade.

22. LENTILHA PCT 500G – Lentilha tipo 1, grãos secos, selecionados, limpos, íntegros, livres de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Embalagem original lacrada contendo 500g.

23. LIMÃO KG – Limão in natura, frutos selecionados, firmes, coloração verde uniforme, livres de manchas, deterioração ou danos físicos.



24. LOURO EM FOLHA PCT 5G – Louro em folhas secas, selecionadas, íntegras, limpas, sem umidade ou impurezas. Embalagem lacrada contendo aproximadamente 5g.
25. MAÇÃ UNIDADE APROX. 100G – Maçã fresca in natura, frutos selecionados, firmes, coloração característica da variedade, livres de amassados ou rachaduras. Peso médio aproximado de 100g.
26. MAMÃO FORMOSA KG – Mamão formosa in natura, frutos selecionados, firmes, coloração característica da variedade, grau adequado de maturação, livres de danos físicos.
27. MANGA PALMER KG – Manga variedade Palmer in natura, frutos selecionados, firmes, coloração característica da variedade, grau adequado de maturação.
28. MELANCIA KG – Melancia in natura, frutos selecionados, íntegros, firmes, casca íntegra, coloração característica da variedade.
29. MELÃO KG – Melão in natura, frutos selecionados, íntegros, firmes, grau adequado de maturação.
30. OVO DÚZIA – Ovos de galinha tipo grande, casca íntegra, limpa e resistente, sem rachaduras, livres de sujidades ou odores estranhos. Acondicionados em embalagem própria contendo 12 unidades.
31. PEPINO KG – Pepino in natura, frutos selecionados, firmes, coloração verde uniforme, superfície lisa, livres de deformações ou deterioração.
32. PERA UNIDADE APROX. 120G – Pera fresca in natura, frutos selecionados, firmes, coloração característica, grau adequado de maturação. Peso médio aproximado de 120g por unidade.
33. QUIABO KG – Quiabo in natura, frutos novos, firmes, coloração verde uniforme, superfície lisa, livres de manchas ou deterioração.
34. REPOLHO KG – Repolho in natura, cabeças compactas, folhas firmes, coloração verde clara uniforme, livres de rachaduras ou deterioração.
35. TANGERINA UNIDADE APROX. 100G – Tangerina in natura, frutos selecionados, firmes, coloração característica, grau adequado de maturação.
36. TOMATE KG – Tomate in natura, frutos selecionados, firmes, coloração vermelha uniforme, livres de rachaduras, manchas ou deterioração.
37. VAGEM MANTEIGA KG – Vagem manteiga in natura, vagens novas, firmes,



coloração verde uniforme, livres de manchas ou deterioração.

38. AÇÚCAR KG – Açúcar cristal branco, obtido da cana-de-açúcar, granulação uniforme, livre de impurezas, umidade, fermentação ou materiais estranhos. Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada, contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote e prazo de validade.

39. AMIDO DE MILHO PCT 500G – Amido de milho refinado, pó fino de coloração branca, livre de impurezas, odores ou sabores estranhos. Embalagem original lacrada contendo 500g, com identificação do fabricante, lote e validade.

40. ARROZ BRANCO PCT 5KG – Arroz beneficiado tipo 1, classe longo fino, grãos inteiros, limpos, secos e selecionados, livres de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Embalagem plástica resistente contendo 5 kg.

41. ARROZ PARBOILIZADO PCT 5KG – Arroz parboilizado tipo 1, grãos inteiros e selecionados, livres de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Embalagem plástica resistente contendo 5 kg.

42. AVEIA KG – Aveia em flocos finos ou médios, produto obtido de grãos selecionados, limpos e secos, livre de impurezas ou contaminantes. Embalagem lacrada com identificação do fabricante.

43. AZEITE GARRAFA – Azeite de oliva puro ou extra virgem, obtido por prensagem de azeitonas, coloração característica, sabor e aroma próprios. Embalagem original de vidro ou PET, devidamente lacrada.

44. BATATA PALHA KG – Batata frita tipo palha, crocante, de coloração dourada, preparada com óleo vegetal, livre de odores estranhos. Embalagem apropriada e lacrada contendo aproximadamente 1 kg.

45. BISCOITO DOCE PCT – Biscoito doce tipo maria, maisena ou similar, crocante, sabor característico, livre de impurezas. Embalagem original lacrada contendo peso aproximado de 350g a 400g.

46. BISCOITO POVILHO DOCE PCT – Biscoito doce à base de polvilho, crocante, coloração clara, livre de umidade ou impurezas. Embalagem lacrada.

47. BISCOITO POVILHO SALGADO PCT – Biscoito salgado à base de polvilho, crocante, coloração característica, livre de umidade ou odores estranhos. Embalagem lacrada.

48. BISCOITO SALGADO PCT – Biscoito salgado tipo cream cracker ou similar, crocante, coloração uniforme, livre de umidade e impurezas. Embalagem original



lacrada.

49. CAFÉ 500G – Café torrado e moído, de boa qualidade, coloração característica, aroma intenso, livre de impurezas. Embalagem a vácuo contendo 500g.

50. CANELA 50G – Canela em pó ou em pau, produto seco, aromático, livre de umidade ou impurezas. Embalagem lacrada contendo aproximadamente 50g.

51. CEREAL SEM AÇÚCAR KG – Cereal matinal à base de milho, arroz ou aveia, sem adição de açúcar, crocante, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem lacrada.

52. CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU KG – Chocolate em pó contendo no mínimo 50% de cacau, pó fino, coloração marrom característica, livre de grumos ou impurezas. Embalagem lacrada.

53. COLORAU PCT 100G – Condimento em pó obtido do urucum, coloração vermelho alaranjado característica, livre de impurezas. Embalagem lacrada contendo 100g.

54. LEITE EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca, rico em nutrientes, livre de impurezas. Embalagem original lacrada.

55. EXTRATO DE TOMATE – Extrato concentrado de tomate, coloração vermelha intensa, consistência pastosa, sabor característico, livre de conservantes excessivos. Embalagem original.

56. FARINHA DE MANDIOCA KG – Farinha de mandioca torrada, fina ou média, coloração característica, livre de impurezas. Embalagem plástica resistente contendo 1 kg.

57. FEIJÃO CARIOCA KG – Feijão tipo 1, grãos selecionados, íntegros, secos, limpos, livres de impurezas ou insetos. Embalagem de 1 kg.

58. FEIJÃO PRETO KG – Feijão preto tipo 1, grãos selecionados, limpos e íntegros, livres de impurezas ou materiais estranhos.

59. FEIJÃO VERMELHO KG – Feijão vermelho tipo 1, grãos secos, selecionados, limpos, livres de impurezas.

60. FUBÁ DE MILHO KG – Fubá obtido da moagem do milho, textura fina, coloração amarela uniforme, livre de impurezas. Embalagem de 1 kg.

61. MACARRÃO AVE MARIA PCT 500G – Massa alimentícia seca de trigo tipo



ave-maria, coloração uniforme, livre de impurezas. Embalagem lacrada contendo 500g.

62. MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G – Massa alimentícia tipo espaguete, obtida de sêmola de trigo, coloração uniforme, embalagem lacrada contendo 500g.

63. MACARRÃO PARAFUSO PCT 500G – Massa alimentícia tipo parafuso, obtida de sêmola de trigo, embalagem lacrada contendo 500g.

64. MILHO DE CANJICA PCT 500G – Grãos de milho branco selecionados para preparo de canjica, limpos e secos. Embalagem lacrada contendo 500g.

65. MILHO EM CONSERVA – Milho verde em conserva, grãos selecionados, acondicionados em lata ou sachê, com líquido de conservação próprio.

66. MILHO PARA PIPOCA PCT 500G – Grãos de milho selecionados próprios para pipoca, limpos e secos. Embalagem lacrada contendo 500g.

67. ÓLEO VEGETAL 900ML – Óleo vegetal refinado de soja ou similar, coloração clara, livre de impurezas. Embalagem PET lacrada contendo 900ml.

68. ORÉGANO PCT 10G – Folhas secas de orégano, trituradas, aroma característico, livre de impurezas. Embalagem lacrada contendo 10g.

69. PÃO UND 50G – Pão tipo francês ou similar, fresco, macio, miolo branco, casca dourada e crocante, peso aproximado de 50g por unidade.

70. SAL KG – Sal refinado iodado, granulação fina, livre de impurezas. Embalagem contendo 1 kg.

71. TORRADA PCT – Torrada crocante obtida a partir de pão assado, coloração dourada uniforme, embalagem lacrada.

72. VINAGRE GF 750ML – Vinagre de álcool ou de vinho, coloração clara, acidez característica, embalagem PET lacrada contendo 750 ml.

73. CARNE BOVINA FÍGADO KG – Fígado bovino fresco, limpo, coloração característica, sem excesso de gordura ou nervuras, acondicionado sob refrigeração adequada.

74. CARNE MOÍDA BOVINA KG – Carne bovina moída fresca, obtida de cortes selecionados, coloração vermelho-vivo, sem excesso de gordura, refrigerada.

75. CARNE BOVINA EM ISCA KG – Carne bovina cortada em tiras finas, limpa, sem excesso de gordura ou nervuras, acondicionada sob refrigeração.

76. CARNE SUÍNA EM CUBO KG – Carne suína fresca cortada em cubos, limpa,



sem excesso de gordura, coloração característica, refrigerada.

77. FILÉ DE CAÇÃO KG – Filé de peixe tipo cação, limpo, sem pele ou espinhas, coloração característica, congelado e acondicionado em embalagem apropriada.

78. IOGURTE NATURAL 900G – Produto lácteo fermentado natural, textura cremosa, sabor suave, acondicionado em embalagem plástica lacrada de 900g, mantido sob refrigeração.

79. IOGURTE COM POLPA DE MORANGO 900G – Iogurte fermentado com polpa natural de morango, textura cremosa, embalagem lacrada contendo 900g.

80. IOGURTE SEM LACTOSE – Iogurte fermentado sem lactose, indicado para dietas especiais, embalagem lacrada e refrigerada.

81. IOGURTE NATURAL 900G – Produto lácteo fermentado natural, embalagem plástica lacrada contendo aproximadamente 900g.

82. IOGURTE COM POLPA DE MORANGO 900G – Iogurte fermentado com polpa de morango, embalagem lacrada de 900g.

83. IOGURTE SEM LACTOSE – Iogurte fermentado isento de lactose, acondicionado em embalagem própria.

84. MANTEIGA 500G – Manteiga de leite integral, consistência cremosa, sabor característico, embalagem lacrada contendo 500g, mantida sob refrigeração.

85. MARGARINA 500G – Creme vegetal tipo margarina, textura cremosa, embalagem plástica lacrada contendo 500g.

86. PEITO DE FRANGO SEM OSSO KG – Peito de frango sem osso e sem pele, carne limpa, coloração característica, acondicionado sob refrigeração ou congelamento.

87. QUEIJO MINAS KG – Queijo tipo Minas fresco, textura macia, sabor suave, coloração branca, acondicionado sob refrigeração.

88. REQUEIJÃO BISNAGA 1KG – Requeijão cremoso, textura homogênea, sabor característico, acondicionado em embalagem tipo bisnaga contendo 1 kg.

89. SALSICHA KG – Salsicha tipo hot dog, produto cárneo industrializado, textura firme, acondicionado sob refrigeração em embalagem apropriada.

90. SUCO DE AÇAÍ POLPA KG – Polpa de açaí congelada, obtida de frutos selecionados, sem adição excessiva de conservantes. Embalagem de 1 kg.

91. SUCO DE GOIABA POLPA KG – Polpa de goiaba congelada, obtida de frutos maduros e selecionados, embalagem de 1 kg.



92. SUCO DE MANGA POLPA KG – Polpa de manga congelada, obtida de frutos selecionados, embalagem de 1 kg.

93. SUCO DE UVA INTEGRAL LITRO – Suco de uva integral, 100% natural, sem adição de açúcar ou conservantes artificiais, acondicionado em embalagem de 1 litro.



ANEXO III.4

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

PER CAPITA DOS ALIMENTOS NAS PREPARAÇÕES

ITEM	GÊNEROS	PER CAPTA BRUTO (KG)			
		ED. INF	PRE ESCOLA	FUNDAMENTAL	EJA
HORTIFRUTI					
1	ABACATE KG	0,023	0,023	0,040	0,040
2	ABOBORA KG	0,020	0,035	0,080	0,080
3	ABOBRINHA KG	0,023	0,023	0,040	0,040
4	AGRIÃO	0,010	0,010	0,017	0,017
5	AIPIM KG	0,020	0,035	0,080	0,080
6	ALFACE 300G	0,008	0,010	0,015	0,015
7	ALHO KG	0,005	0,005	0,005	0,005
8	AMEIXA 60G	1	1	1	1
9	BANANA PRATA 100G	1	1	1	1
10	BATATA DOCE KG	0,030	0,030	0,050	0,050
11	BATATA COMUM KG	0,030	0,030	0,060	0,060
12	BRÓCOLIS UNIDADE 1KG	0,023	0,023	0,040	0,040
13	CEBOLA KG	0,0024	0,004	0,004	0,004
14	CENOURA KG	0,023	0,023	0,040	0,040
15	CHEIRO VERDE MAÇO 100G	0,001	0,001	0,002	0,002
16	COENTRO MAÇO 100G	0,001	0,001	0,002	0,002
17	COUVE FLOR KG	0,023	0,023	0,040	0,040
18	COUVE	0,008	0,010	0,015	0,015
19	HORTELÃ MAÇO 100G	0,0006	0,001	0,001	0,001
20	INHAME KG	0,020	0,035	0,080	0,080
21	LARANJA PERA 100G	1	1	1	1
22	LENTILHA PCT 500G	0,020	0,020	0,030	0,030
23	LIMÃO KG	0,002	0,002	0,005	0,005
24	LOURO EM FOLHA PCT 5G	0,0001	0,0001	0,0001	0,0001
25	MAÇA 100G	1	1	1	1
26	MAMÃO FORMOSA KG	0,060	0,060	0,080	0,080
27	MANGA PALMER	0,100	0,100	0,120	0,120
28	MELANCIA KG	0,080	0,100	0,120	0,120
29	MELÃO KG	0,080	0,100	0,120	0,120



30	OVO DZ	1	1	1	1
31	PEPINO KG	0,010	0,012	0,020	0,020
32	PERA	1	1	1	1
33	QUIABO KG	0,020	0,020	0,030	0,030
34	REPOLHO KG	0,010	0,012	0,020	0,020
35	TANGERINA	1	1	1	1
36	TOMATE KG	0,024	0,024	0,040	0,040
37	VAGEM MANTEIGA KG	0,030		0,040	0,040
ESTOCÁVEIS					
38	AÇUCAR KG	0,000	0,005	0,005	0,005
39	AMIDO DE MILHO PCT 500G	0,01	0,01	0,01	0,01
40	ARROZ BRANCO PCT 5 KG	0,017	0,020	0,038	0,038
41	ARROZ PARBOILIZADO PCT 5 KG	0,017	0,020	0,038	0,038
42	AVEIA KG	0,020	0,020	0,03	0
43	AZEITE GRF	0,001	0,001	0,001	0,001
44	BATATA PALHA KG	0	0,025	0,04	0,04
45	BISCOITO DOCE PCT	0	0,024	0,050	0,050
46	BISCOITO POVILHO DOCE PCT	0	0,024	0,050	0,050
47	BISCOITO POVILHO SALGADO PCT	0	0,024	0,050	0,050
48	BISCOITO SALGADO PCT	0	0,024	0,050	0,050
49	CAFÉ 500G	0,000	0,0040	0,006	0,006
50	CANELA 50g	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005
51	CEREAL SEM AÇUCAR KG	0,020	0,020	0,040	0,000
52	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU KG	0,000	0,005	0,008	0,008
53	COLORAU PCT 100G	0,0006	0,001	0,001	0,001
54	LEITE EM PÓ INTEGRAL	0,007	0,010	0,015	0,015
55	EXTRATO DE TOMATE	0,000	0,003	0,003	0,003
56	FARINHA DE MANDIOCA KG	0,008	0,010	0,020	0,020
57	FEIJÃO CARIOCA KG	0,008	0,0096	0,016	0,016
58	FEIJÃO PRETO KG	0,008	0,0096	0,016	0,016
59	FEIJÃO VERMELHO KG	0,008	0,0096	0,016	0,016
60	FUBÁ DE MILHO KG	0,010	0,010	0,020	0,020
61	MACARRÃO AVE MARIA PCT 500G	0,015	0,020	0,030	0,030
62	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	0,015	0,020	0,030	0,030



63	MACARRÃO PARAFUSO PCT 500G	0,015	0,020	0,030	0,030
64	MILHO DE CANJICA PCT 500G	0,020	0,020	0,030	0,030
65	MILHO EM CONSERVA	0,002	0,002	0,004	0,004
66	MILHO PARA PIPOCA PCT 500G	0	0,010	0,010	0
67	OLEO GF 900ML	0,010	0,012	0,019	0,019
68	OREGANO PCT 10G	0,0004	0,0008	0,0008	0,0008
69	PÃO UND DE 50G	1	1	1	0
70	SAL KG	0,001	0,001	0,001	0,001
71	TORRADA	0	0	0,045	0,045
72	VINAGRE GF 750ML	0,004	0,004	0,008	0,008
REFRIGERADOS E CONGELADOS					
73	CARNE BOVINA FÍGADO KG	0,050	0,078	0,088	0,088
74	CARNE MOÍDA BOVINA KG	0,050	0,078	0,088	0,088
75	CARNE BOVINA EM ISCA KG	0,041	0,062	0,088	0,088
76	CARNE SUINA EM CUBO	0,052	0,055	0,088	0,088
77	FILÉ DE CAÇÃO	0,080	0,100	0,110	0,110
78	IOGURTE NATURAL 900 G	0,050	0,075	0,150	0,150
79	IOGURTE COM POLPA DE MORANGO 900 G	0,050	0,075	0,150	0,150
80	IOGURTE SEM LACTOSE	0,050	0,075	0,150	0,150
81	IOGURTE NATURAL 900 G	0,050	0,075	0,150	0,150
82	IOGURTE COM POLPA DE MORANGO 900 G	0,050	0,075	0,150	0,150
83	IOGURTE SEM LACTOSE	0,050	0,075	0,150	0,150
84	MANTEIGA 500G	0,0038	0,0056	0,0056	0,0056
85	MARGARINA 500G	0,0038	0,0056	0,0056	0,0056
86	PEITO DE FRANGO S/OSSO KG	0,048	0,080	0,080	0,080
87	QUEIJO MINAS KG	0,030	0,030	0,040	0,000
88	REQUEIJÃO BISNAGA PCT 1KG	0,015	0,015	0,020	0,000
89	SALSICHA KG	0	0	0,050	0,050
90	SUCO DE AÇAÍ POLPA KG	0,015	0,030	0,035	0,035
91	SUCO DE GOIABA POLPA KG	0,015	0,030	0,035	0,035
92	SUCO DE MANGA POLPA KG	0,015	0,030	0,035	0,035
93	SUCO DE UVA INTEGRAL LITRO	0,100	0,100	0,150	0,000



ANEXO III.5

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

METODOLOGIA PARA O CÁLCULO DAS MERENDEIRAS E NUTRICIONISTAS

1. É obrigação da contratada disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos, nutricionistas e técnicos e auxiliares em manutenção em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:

1.1. Manipuladores/Merendeiras de alimentos em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar estabelecidos neste instrumento;

1.2. A seguir, segue um quadro com o **NÚMERO MÍNIMO DE MERENDEIRAS**, a ser disponibilizado pela Empresa CONTRATADA:

1.3. NÚMERO DE MERENDEIRAS

EDUCAÇÃO INFANTIL	
NÚMERO MÉDIO DE ALUNOS	Nº MÍNIMO DE MERENDEIRAS
Até 80 alunos	1
De 81 a 160 alunos	2
De 161 a 240 alunos	2
De 241 a 320 alunos	3
De 321 a 400 alunos	3
De 401 a 480 alunos	4

Observação: se a unidade tiver funcionamento em 2 ou 3 turnos, recomenda-se rever horários para garantir sobreposição de pessoal nos momentos de distribuição;

EDUCAÇÃO INFANTIL E OUTRAS MODALIDADES	
NÚMERO MÉDIO DE ALUNOS	Nº MÍNIMO DE MERENDEIRAS
Até 95 alunos	1
De 96 a 190 alunos	2
De 191 a 285 alunos	2
De 286 a 380 alunos	3



De 381 a 475 alunos	4
De 475 a 570 alunos	4

Para as Unidades Escolares que possuam modalidade Educação Fundamental e EJA, assim foi dimensionado:

NÚMERO DE ALUNOS ENSINO FUNDAMENTAL EJA	Nº DE MERENDEIRAS
Até 100 alunos	1
De 101 a 300 alunos	2
De 301 a 500 alunos	3
De 501 a 1000 alunos	4
Acima de 1000 alunos	5

Esse procedimento garantiu que cada unidade fosse contemplada com o número adequado de profissionais para o preparo e distribuição da alimentação escolar, respeitando integralmente as diretrizes contratuais e assegurando condições eficientes para o atendimento diário dos estudantes.

2. A CONTRATADA deverá indicar 1 (um) Nutricionista supervisor, com registro no CRN, que será o responsável pelos serviços prestados em todas as Unidades Escolares, e responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinado, por força da Resolução nº 465 do Conselho Federal de Nutricionistas, que estabelece os padrões numéricos mínimos de referência por entidade executora.;

2.1. A CONTRATADA deverá ter em seu quadro, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, uma equipe de profissionais de Nutrição, a saber:

2.1.1. 1 (um) Nutricionista Supervisor Chefe;

2.1.2. 1 (um) Nutricionista de planejamento;

2.1.3. Nutricionistas de rota, conforme orientação da CFN nº 600/2018.

2.2. A divisão do quantitativo de Escolas por Nutricionistas de rota ficará a cargo da CONTRATADA com base na CFN 600/2018;

Tabela 3 da CFN 600/2018

Modalidade de Ensino	Nº de refeições/dia	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Infantil (berçário, creche e pré-	Até 50	01	10 h
	51 a 100	01	15 h
	101 a 200	01	20 h



escola)	201 a 400	01	30 h
	Acima de 400	Análise caso a caso	

Tabela 4 da CFN 600/2018

Nº de alunos do ensino fundamental e médio	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 300	1	20h	1	30h
301 a 500	1	30h	2	30h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Observações:

1 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), ter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições.

2 – Os parâmetros descritos nas Tabelas 3 e 4 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.

3 – Para a escola que tenha as duas modalidades descritas, o cômputo para a carga horária técnica semanal será igual ao somatório das faixas estabelecidas nas duas tabelas.

4 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.

5 – Em caso de serviço de alimentação por concessão (terceirizado), utilizar os parâmetros contidos na Tabela 1 desta área de atuação.

6 – Os casos não previstos nas tabelas ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

2.3. A CONTRATADA deverá realizar visitas de supervisão, através de sua equipe de Nutricionistas, às Unidades Escolares, no mínimo de 2 (duas) visitas semanais, com permanência mínima de 2 horas em cada unidade, e pelo menos 1 (uma) visita noturna semanal em unidades com atendimento de Educação de Jovens e Adultos – EJA;



2.3.1. Será de responsabilidade da CONTRATADA garantir o transporte para realização das visitas de supervisão da Equipe de Nutricionistas da empresa nas Unidades Escolares;

2.3.2. Será necessária a comprovação das visitas de supervisão das nutricionistas, que deverá ser realizada através de entrega mensal do formulário próprio, constando assinatura do Diretor da U.E. e data da realização da visita;



ANEXO III.6

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	U.F
1	Abridor de latas	UND
2	Amassador de feijão, cabo 60 cm	UND
3	Amassador de feijão, cabo 80 cm	UND
4	Armários e prateleiras para armazenamento (alimentos secos, utensílios e materiais de limpeza)	UND
5	Assadeira grande em aço inox 60x40x7cm	UND
6	Assadeira pequena	UND
7	Aventais, toucas, luvas térmicas e luvas descartáveis	UND
8	Bacia plástica branca ou transparente média 40cm	UND
9	Bacia plástica branca ou transparente pequena 25 cm	UND
10	Balança para alimentos de até 150 kg	UND
11	Balcão de inox de alimentos	UND
12	Balde plástico branco ou transparente c/ tampa 10 litros	UND
13	Bandeja etileno (dim.39x58x9)	UND
14	Batedeira planetária	UND
15	Caçarola alta 20 litros aprox.	UND
16	Caçarola alta 42 litros	UND
17	Caçarola baixa 20 litros	UND
18	Caçarola baixa 42 litros	UND
19	Caçarola baixa 44 litros, com tampa	UND
20	Caçarola baixo 50 litros	UND
21	Caçarolas e caldeirões	UND
22	Caixa plástica branca ou transparente c/ tampa (dim.38x28x15)	UND
23	Caixa plástica retangular vazada branca ou transparente	UND
24	Caneca de alumínio c/ alça litros	UND
25	Chaira (afiador de faca)	UND
26	Chaleira de Inox (2,5 litros)	UND
27	Coador plástico - 10 cm	UND
28	Coador plástico - 20 cm	UND
29	Colher de sobremesa em aço inox	UND
30	Colher de sopa em aço inox	UND
31	Colher em polietileno, cabo 35 cm aprox.	UND
32	Colher lambe-lambe (ou colher pão duro) em polietileno	UND



33	Colheres, conchas e escumadeiras (inox ou nylon)	UND
34	Concha inox doméstica	UND
35	Concha inox industrial (16x50)	UND
36	Conchas medidoras, copos e jarras graduadas	UND
37	Copo plástico graduado litro	UND
38	Cortador de legumes (lâmina)	UND
39	Cremeira em aço inox redondo, c/ borda lisa cap 250 ml aprox.	UND
40	Cubas GN (aço inox)	UND
41	Dispensadores de álcool 70%	UND
42	Escumadeira inox doméstica	UND
43	Escumadeira inox modelo indústria	UND
44	Faca de cozinha – cortar	UND
45	Faca de cozinha – serra	UND
46	Faca de mesa	UND
47	Faca modelo universal (ver espec. abaixo)	UND
48	Facas de diversos tamanhos e chaira	UND
49	Fogão industrial (mínimo 4 bocas)	UND
50	Forno (a gás ou elétrico)	UND
51	Freezer horizontal ou vertical	UND
52	Frigideira grande antiaderente, diâmetro 30 cm aprox.	UND
53	Frigideiras e assadeiras	UND
54	Funil em polietileno	UND
55	Garfo de mesa	UND
56	Garfo trinchante	UND
57	Garrafa térmica -litros	UND
58	Geladeira e/ou refrigerador comercial	UND
59	Liquidificador industrial	UND
60	Lixeiras com tampa e pedal (identificadas por tipo de resíduo)	UND
61	Louças, copos e talheres (ou descartáveis, conforme política da escola)	UND
62	Luva térmica	UND
63	Pá de etileno	UND
64	Panelas de diversos tamanhos (inox ou alumínio grosso)	UND
65	Pano de limpeza exclusivo para cada área (identificados por cor)	UND
66	Passador de café, saco de pano	UND
67	Pegador de massa	UND
68	Peneira aro plástico, tela nylon, diâmetro 25 cm aprox.	UND
69	Peneiras e escurredores	UND
70	Pote plástico para mantimento transparente com tampa branca -litros	UND
71	Pote plástico para mantimento transparente com tampa branca -litros	UND
72	Prato de vidro transparente, marrom	UND
73	Raladores, descascadores e abridores	UND



74	Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 120 l - lixo seco	UND
75	Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 60 l - lixo orgânico	UND
76	Suporte para papel-toalha e sabão líquido	UND
77	Tábua de cozinha, em polietileno, branca	UND
78	Tábua de cozinha, em polietileno, marrom	UND
79	Tábua de cozinha, em polietileno, verde	UND
80	Tábuas de corte (identificadas por cor conforme tipo de alimento)	UND
81	Termômetro para aferição de temperatura dos alimentos e equipamentos (mínimo -20°C a +100°C)	UND
82	Tigelas, bacias e recipientes plásticos com tampa (uso alimentar)	UND
83	Triturador de alimentos (processador)	UND



ANEXO III.7

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

PLANILHA COM DADOS DA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS

I - DESPESAS COM PESSOAL	Valor R\$	Percentual %
Salários/Vencimentos	R\$ 27.044.201,98	7,23%
Encargos Sociais / Obrigações Patronais	R\$ 19.220.683,35	5,14%
Outros Benefícios legais e Acordos Sindicais	R\$ 10.574.516,56	2,83%
Uniformes e EPIs	R\$ 1.293.191,73	0,35%
TOTAL DO ITEM	R\$ 58.132.593,62	15,54%
II - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Valor R\$	Percentual %
Arroz, Feijão ou substitutos conforme cardápio	R\$ 18.235.907,05	4,87%
Proteínas	R\$ 52.505.934,69	14,03%
Acompanhamento	R\$ 11.368.618,49	3,04%
Saladas	R\$ 11.137.052,51	2,98%
Sobremesa	R\$ 9.939.280,11	2,66%
Outros	R\$ 551.513,81	0,15%
TOTAL DO ITEM	R\$ 103.738.306,65	27,73%
III - OUTROS INSUMOS	Valor R\$	Percentual %
Mobilização e Desmobilização	R\$ 926.503,53	0,25%
Controle de Praga e Potabilidade de água	R\$ 2.006.310,76	0,54%
Gás de Cozinha	R\$ 8.883.312,47	2,37%
Manutenção de Equipamentos e Utensílios (Anexo III.6)	R\$ 9.105.251,66	2,43%
TOTAL DO ITEM	R\$ 20.921.378,42	5,59%
IV - TRIBUTOS SOBRE O FATURAMENTO	Valor R\$	Percentual %
Regime Tributário (lucro real/ presumido/simples)		
Tributos Federais	R\$ 34.606.382,80	9,25%
Tributo Estadual	R\$ 67.342.150,32	18,00%
Tributo Municipal	R\$ 1.041.800,04	0,28%
TOTAL DO ITEM	R\$ 102.990.333,16	27,53%
V - LUCRO E OUTRAS DESPESAS	Valor R\$	Percentual %
Lucro	R\$ 74.058.804,97	19,80%
Despesas Administrativas	R\$ 12.975.798,68	3,47%
Especificar	R\$ 1.305.841,83	0,35%
TOTAL DO ITEM	R\$ 88.340.445,48	23,61%
VALOR GLOBAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	R\$ 374.123.057,33	100%



ANEXO IV

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto deste Pregão, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

Senhor(a) Pregoeiro(a):

A empresa, inscrita no CNPJ sob o n.º, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a), portador(a) da cédula de identidade n.º, vem por meio deste apresentar Proposta Comercial para a licitação acima referenciada, cujo objeto é _____.

LOTE / ÚNICO

MATRÍCULAS TOTAIS					
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS					
2.850	200	570.000	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
2.850	200	570.000	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS					
8.798	200	1.759.600	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	LANCHE	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS					



13.922	200	2.784.400	DESJEJUM/LANCHE		
13.922	200	2.784.400	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS					
2.861	200	572.200	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	LANCHE	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS					
49.126	200	9.825.200	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
49.126	200	9.825.200	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS					
4.209	200	841.800	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
4.209	200	841.800	LANCHE	R\$ -	R\$ -
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
EJA - ACIMA DE 18 ANOS					
1.884	200	376.800	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -

EDUCAÇÃO ESPECIAL



ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS					
209	200	41.800	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
209	200	41.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS					
290	200	58.000	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	LANCHE	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS					
1.304	200	260.800	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
1.304	200	260.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS					
237	200	47.400	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	LANCHE	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS					
4.088	200	817.600	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -



4.088	200	817.600	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS					
273	200	54.600	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	LANCHE	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
EJA - ACIMA DE 18 ANOS					
145	200	29.000	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -

OBS.:

a) Nos preços propostos estão incluídas todas as despesas conforme estabelecido no Edital da licitação em referência, assim como 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 da proposta, e nos comprometemos a apresentar, quando solicitado pela Administração, sob pena de multa, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

b) Deverá a licitante arrematante apresentar, como parte integrante da proposta comercial, a PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS, conforme modelo ANEXO III.7 do Edital.

VALOR DA PROPOSTA: (expresso moeda corrente nacional, algarismos e por extenso):
R\$ _____ (_____)

VALIDADE DA PROPOSTA: não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite prevista para entrega das propostas, conforme artigo 90, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

PRAZO DE INÍCIO DE EXECUÇÃO: em até 30 (trinta) dias úteis, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pelo Setor de Compras.

DECLARO QUE:

01. Estou de acordo com todas as normas deste Edital e seus Anexos.
02. Temos pleno conhecimento do objeto a ser executado;



03. Recebemos do CIMPAR todas as informações necessárias à elaboração da nossa proposta;
04. Estamos cientes dos critérios de pagamento especificados no Edital e com eles concordamos plenamente;
05. Obrigamo-nos, ainda, caso nos seja adjudicado o objeto, a assinar o Contrato/Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido, a contar da data de notificação do CIMPAR, bem como atender a todas as condições prévias a sua assinatura, sob pena das sanções cabíveis.

Local e Data.

Assinatura do responsável pela empresa ou preposto
Nome completo
Função (proprietário, sócio-gerente, diretor, etc.)



ANEXO IV.1

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

MODELO DE FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS.

FICHA DE IDENTIFICACAO DE PRODUTOS

1. IDENTIFICACAO DA EMPRESA LICITANTE	
Razão Social: _____	
CNPJ: _____	Inscrição Estadual: _____
Endereço: _____	Cidade: _____ UF: _____
Telefone: _____	E-mail: _____
Responsável Legal: _____	CPF: _____

2. DADOS DO CERTAME	
Nº do Pregão/Licitação: _____	Data de Abertura: _____
Órgão/Entidade Contratante: _____	Processo Administrativo No: _____

3. RELACAO DE PRODUTOS UTILIZADOS						
Item	Descrição do Produto (conforme Termo de Referência e Anexo III.4)	Marca Comercial	Fabricante / Fornecedor	Unidade	Qtd. (g)	Kcal
1						
2						
3						
4						



5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
TOTAL:						

4. DECLARACAO DO RESPONSAVEL LEGAL

Declaro, sob as penas da lei, que os produtos e marcas acima relacionados estão em estrita conformidade com os insumos descritos no Termo de Referência do certame identificado neste documento, e que a empresa por mim representada possui condições de fornecer dentro das especificações técnicas, quantidades, valores nutricionais (gramas e Kcal) e prazos exigidos.

Comprometo-me a informar qualquer alteração de marca ou produto ao órgão licitante, mediante prévia anuência da Administração.

_____/_____/_____
Local e Data

Assinatura e Carimbo do Responsável Legal

Este documento deve ser entregue no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a classificação em 1º lugar no certame.



ANEXO V

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

MODELO DE CREDENCIAMENTO.

Mediante o presente, credenciamos o (a) Sr.(a), portador (a) da Cédula de Identidade nº e CPF nº, a participar da licitação instaurada pelo CIMPAR, na modalidade Pregão Eletrônico, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa, CNPJ nº, bem como formular propostas, requerer vista de documentos e propostas, dar lances verbais e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, inclusive assinar Atas de Registros de Preços e Contratos.

..... de de

Assinatura do Dirigente da Empresa
(reconhecer firma como pessoa jurídica)

QUEM ASSINAR DEVE OBSERVAR O SEGUINTE:

1. Este credenciamento deverá vir acompanhado, obrigatoriamente, do Estatuto ou Contrato Social da empresa, caso o reconhecimento de firma vier como pessoa física.
2. Se o reconhecimento da firma do dirigente da empresa for como pessoa jurídica, não há necessidade da apresentação do Estatuto ou do Contrato Social.
3. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento público, não é necessária a apresentação do Estatuto ou Contrato Social da empresa.
4. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento particular, é necessária, obrigatoriamente, a apresentação do Estatuto ou Contrato Social da empresa em caso de o reconhecimento de firma ser de pessoa física.
5. Se o reconhecimento de firma for como pessoa jurídica, não é necessária a apresentação dos documentos da empresa previamente mencionados.
6. Caso o Contrato Social ou Estatuto determine que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento ou a procuração, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.



ANEXO VI

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025**

(PREFERENCIALMENTE PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE.

REF.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025**

_____, inscrito no CNPJ nº _____,
_____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____,
DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do artigo 68 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 ().

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Local e data

Assinatura do responsável pela empresa ou preposto
Nome completo
Nº documento CPF e RG



ANEXO VII

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

(PREFERENCIALMENTE PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, declara sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação para participação no presente procedimento licitatório (PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025), nos termos do 63, inciso I, da Lei 14.133/2021, estando ciente da responsabilidade administrativa, civil e penal.

Declara, ainda, que não foi considerada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública em qualquer de suas esferas, não havendo, assim, fato superveniente impeditivo à sua habilitação.

Por ser expressão da verdade, era o que tínhamos a declarar, sob as penas da Lei.

Local e Data.

Assinatura do responsável pela empresa ou preposto
Nome completo
Função (proprietário, sócio-gerente, diretor, etc.)
CPF e RG



ANEXO VIII

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

(PREFERENCIALMENTE PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, DECLARA 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.

.....
(data)

.....
(representante legal)



ANEXO IX

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025**

(PREFERENCIALMENTE PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E
PARA A REABILITAÇÃO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL.**

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, DECLARA que cumprirá, caso aplicável, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social previstas em lei e em outras normas.

.....
(data)

.....
(representante legal)



ANEXO X

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DO VALE DO PARAIBUNA - CIMPAR**, pessoa jurídica de direito público, de natureza autárquica, com sede à Avenida Rui Barbosa, nº 642, Santa Terezinha, Município de Juiz de Fora/MG, CEP 36.045-410, inscrito no CNPJ sob o nº 21.565.740/0001-45, neste ato representado pelo Exmo. Sr. David Carvalho Pimenta Presidente do CIMPAR, inscrito no CPF sob o nº 056.250.876-79, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS, Processo Licitatório n.º 41/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1 – OBJETO.

1.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências constantes no Termo de Referência, Anexo III do Edital de Licitação, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados independentemente de transcrição.

2 – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

MATRÍCULAS TOTAIS					
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS					
2.850	200	570.000	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -



2.850	200	570.000	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS					
8.798	200	1.759.600	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	LANCHE	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS					
13.922	200	2.784.400	DESJEJUM/LANCHE		
13.922	200	2.784.400	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS					
2.861	200	572.200	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	LANCHE	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS					
49.126	200	9.825.200	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
49.126	200	9.825.200	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS					



4.209	200	841.800	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
4.209	200	841.800	LANCHE	R\$ -	R\$ -
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
EJA - ACIMA DE 18 ANOS					
1.884	200	376.800	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -

EDUCAÇÃO ESPECIAL					
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS					
209	200	41.800	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
209	200	41.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS					
290	200	58.000	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	LANCHE	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS					
1.304	200	260.800	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -



1.304	200	260.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS					
237	200	47.400	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	LANCHE	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS					
4.088	200	817.600	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
4.088	200	817.600	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS					
273	200	54.600	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	LANCHE	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
EJA - ACIMA DE 18 ANOS					
145	200	29.000	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente Registro de Preços consta como Anexo a esta Ata.

3 – ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

3.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal, que não participaram do procedimento poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes.



3.2. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50 % (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e para os participantes.

3.3. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

3.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.

3.5. O órgão gerenciador, nos termos do artigo 30 do Decreto Federal nº 11.462/2023, poderá realizar o remanejamento dos quantitativos fixados na Ata, desde que haja anuência dos Entes Participantes e do Fornecedor.

4 – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA.

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano contado a partir da assinatura da Ata, podendo ser prorrogada por igual período mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O Contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no Plano Plurianual quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do Contrato ou do instrumento substituto, deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na Ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada, por intermédio de instrumento contratual, emissão de Nota de Empenho de Despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o artigo 95 da Lei nº 14.133/2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o artigo 124 da Lei nº 14.133/2021.

4.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, contudo, não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5 – PREÇOS.

5.1. Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes dos seus Anexos, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico nº 30/2025.



5.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e as condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 30/2025, que integra o presente instrumento de compromisso.

5.3. Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº 30/2025 pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

6 – PAGAMENTO.

6.1. Os pagamentos serão efetuados por meio da Secretaria Municipal da Fazenda do Município Requisitante, em até 30 (trinta) dias após expedição do Termo de Recebimento Definitivo mensal, devidamente comprovada pelo servidor indicado pela Secretaria Municipal solicitante, sendo que o pagamento será efetuado mediante depósito em conta bancária da DETENTORA DA ATA.

6.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país, obedecendo ao valor descrito na proposta, que fica fazendo parte integrante desta Licitação.

6.3. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo à beneficiária/detentora da Ata de Registro de Preços manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e de qualificação exigidas na licitação.

6.4. Nenhum pagamento será efetuado à Detentora da Ata enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe fora imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

6.5. O Município Requisitante poderá sustar o pagamento a que a Detentora da Ata tenha direito enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos serviços.

6.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pelo Município Requisitante, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX / 100)}{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no Edital/Contrato.



07 – FORMAS DE EXECUÇÃO.

7.1 - A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada na forma do artigo 117 de Lei nº 14.133/2021;

7.2 - O prazo de início de execução admite prorrogação, a critério do órgão requisitante, devendo ser justificado por escrito, ou desde que ocorra algum dos seguintes motivos:

7.2.1 - Superveniência de fato excepcional e imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de cumprimento do Edital;

7.2.2 - Aumento das quantidades inicialmente previstas no Edital, nos limites permitidos na Lei nº 14.133/2021;

7.2.3 - Impedimento de cumprimento do Edital por fato ou ato de terceiros, reconhecido pela Administração em documentos contemporâneos a sua ocorrência; e

7.2.4 - Omissão ou atraso de providências a cargo da Administração Municipal.

7.3 - A execução do objeto não exclui a responsabilidade da empresa quanto à qualidade do mesmo ofertado.

7.4 - O órgão requisitante não será obrigado a usar o quantitativo total do objeto, podendo assim, haver variação a menor ou a maior dos quantitativos, nos limites permitidos por Lei.

7.5 - Caso o objeto não corresponda às especificações exigidas, a licitante deverá providenciar, no prazo fixado pelo gestor do contrato, a partir da data de notificação, a sua substituição.

7.6 - O recebimento definitivo se dará mediante emissão do Termo de Recebimento Definitivo e dependerá do atendimento integral das condições exigidas no edital e neste Termo de Referência.

7.7 - A licitante deverá executar o objeto após a solicitação das Secretarias e dos demais Órgãos através de Autorização de Fornecimento.

8 – OBRIGAÇÕES.

8.1. Constituem obrigações da Detentora da Ata:

8.1.1. Executar o serviço conforme as especificações e nas quantidades exigidas no Termo de Referência dentro do prazo disposto à cada categoria, contados a partir da data de emissão da Ordem de Fornecimento;

8.1.2. Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos a ela adjudicados, tais como: fretes, embalagens, encargos sociais, trabalhistas e fiscais e impostos, taxas, multas, dentre outros julgados necessários;

8.1.3. Manter, durante todo o período vigente da Ata, todas as condições de habilitação demonstradas quando da licitação;



8.1.4. Fornecer o objeto quando solicitado pelo Município Requisitante, no preço registrado, no prazo e forma estipulada na proposta, mantendo a qualidade do mesmo;

8.1.5. Efetuar a substituição do(s) materiais(s) em desacordo com o solicitado, se constatada(s) irregularidade(s), sem nenhum ônus à Administração.

8.1.6. Atender todas as solicitações descritas nas Ordens de Fornecimento, Notas de Empenhos e ou contratos;

8.1.7. Executar o serviço no endereço descrito nas Ordens de Fornecimento e em horário comercial;

8.2 Constituem obrigações do Município Requisitante:

8.2.1. Efetuar os pagamentos ao tempo e ao modo previstos;

8.2.2. Inspecionar e fiscalizar a execução do serviço por meio do servidor indicado pela Secretaria Municipal solicitante;

8.2.3. Oferecer à Detentora da Ata todas as informações necessárias à perfeita execução do objeto licitado;

8.2.4. Propor a substituição dos serviços ora licitados para perfeita adequação às necessidades do Município Consorciado.

8.3. Constituem obrigações do CIMPAR

8.3.1. Cancelar a Ata de Registro de Preços de pleno direito quando constatadas irregularidades por parte da Detentora da Ata.

9. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará a aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no Registro de Preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido, injustificadamente, após terem assinado a Ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento for relacionado às contratações dos órgãos ou de entidade participante, caso em que caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9.4. A autoridade competente, na aplicação das sanções, observará a previsão legal e 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.



9.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos ao Contratado, ou deverão ser recolhidos pelo Contratado por meio de guia própria, ou, ainda, quando for o caso, serão inscritos em Dívida Ativa dos Municípios Consorciados e cobrados judicialmente.

9.6 Na hipótese de aplicação da penalidade de multa, após a publicação do julgamento do recurso no Diário Oficial do Município, será concedido prazo de 10 (dez) dias úteis para o recolhimento do valor respectivo.

10 – REAJUSTAMENTO DE PREÇO.

10.1. Considerando o prazo de validade estabelecido no item 4.1. da Cláusula 4 da presente Ata de Registro de Preços, em consonância com o artigo 92, §3º, bem como o artigo 25, §7º, ambos da Lei nº 14.133/2021, é vedado qualquer reajustamento de preços até que seja completado o período de 12 (doze) meses contados a partir da data de elaboração do orçamento prévio do Edital do Pregão Eletrônico nº 30/2025, o qual integra a presente “Ata de Registro de Preços”.

10.2. O reajuste deverá ser solicitado pela Detentora da Ata de Registro de Preços, oferecendo cálculos detalhando a majoração de custos ocorridas após o interregno de 12 (doze) meses.

10.3. Os preços unitários serão corrigidos monetariamente pelo INPC (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.

10.4. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

10.5. Observadas as disposições do artigo 25, §8º, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o objeto do presente instrumento se refere à serviços com dedicação de mão de obra, constada a variação anormal de preços em função de alterações de acordos com as categorias em apreço, a detentora terá direito de pugnar pela repactuação da equação econômica firmada.

10.6. A Detentora deverá, mediante planilha analítica comparativa, comprovar que os custos da prestação do serviço foram majorados.

10.7. O interregno mínimo necessário para pugnar pela primeira repactuação será de 01 (um) ano, contado da data-base prevista do acordo celebrado com as categorias em apreço.

10.8. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

10.9. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.

11 – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

11.1. A presente “Ata de Registro de Preço” poderá ser cancelada de pleno direito pelo CIMPAR, a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com fundamento no artigo 82, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, quando:



11.1.1. A Detentora da Ata não cumprir as obrigações descritas nesta Ata;

11.1.2. A Detentora da Ata não cumprir o compromisso de execução do objeto descrito na Ordem de Fornecimento ou Nota de Empenho no prazo estabelecido e o CIMPAR não aceitar sua justificativa;

11.1.3. A Detentora da Ata der causa à rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços decorrente de registro de preços, a critério do CIMPAR, observada a legislação em vigor;

11.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços decorrente de registro de preços, se assim for decidido pelo CIMPAR, com observância às disposições legais;

11.1.5. O preço registrado se apresentar superior ao praticado no mercado e a Detentora da Ata não acatar a sua revisão;

11.1.6. Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pelo CIMPAR.

11.2. A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos neste item será feita por correspondência, com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da Detentora da Ata, a comunicação será feita por publicação no Jornal Diário por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

11.3. Pela Detentora da Ata, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou a juízo do CIMPAR quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no §2º do artigo 137 da Lei 14.133/2021.

11.3.1. A solicitação da Detentora da Ata para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada ao CIMPAR a aplicação das penalidades previstas na Cláusula 9 caso não aceitas as razões do pedido.

11.4. Ocorrendo o cancelamento da Ata de Registro de Preços pelos motivos constantes nos itens 11.1.1. e 11.1.4., **é facultado ao CIMPAR:**

11.4.1. Convocar o segundo colocado e seguintes, respeitada a ordem de classificação, para assinar a Ata por igual preço da primeira colocada;

11.4.2. Deflagrar novo processo licitatório.

12 – AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO.

12.1. As aquisições do objeto cujo preço está aqui registrado na presente “Ata de Registro de Preços” serão autorizadas, em cada caso, pelo Secretário solicitante, sendo obrigatório informar ao respectivo Departamento de Compras os quantitativos almejados.



12.1.1. A emissão das Ordens de Fornecimento ou Notas de Empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pela mesma autoridade ou a quem for delegada a competência para tanto.

13 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

13.1. As dotações orçamentárias para cobrir as despesas decorrente desta Ata serão indicadas pelo Município Requisitante.

13.2. As dotações orçamentárias serão indicadas por ocasião de cada aquisição, sendo descritas nas Autorizações de Fornecimento ou Nota de Empenho.

14 – COMUNICAÇÕES.

14.1. As comunicações entre as partes relacionadas ao acompanhamento e ao controle da presente Ata serão feitas sempre por escrito.

15 – DISPOSIÇÕES FINAIS.

15.1. Integra esta Ata de Registro de Preços a integra do Edital de Pregão Eletrônico nº 30/2025, a proposta da empresa classificada em 1º lugar e a lista de cadastro de reserva no certame supracitado.

15.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com as demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

16 – FORO.

16.1. As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Juiz de Fora/MG em renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços.

E por estarem as partes justas e contratadas, lavra-se a presente Ata de Registro de Preços em 03 (três) vias de igual teor e para a mesma finalidade, que após lido e achado conforme, vai pelas partes assinado em presença das testemunhas abaixo.

Juiz de Fora/MG, ____ de _____ de 2026.

David Carvalho Pimenta
Presidente do CIMPAR

DETENTORA DA ATA

Testemunhas: _____
CPF nº: _____ CPF nº _____



ANEXO XI

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 41/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025

MINUTA DO CONTRATO. CONTRATO Nº ____/____

O **MUNICÍPIO DE** _____, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede à Rua _____, nº ____, Bairro _____, Município de _____/MG, CEP _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, a seguir denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Exmo. Secretário(a) Municipal de _____, Sr(a). _____, inscrito no CPF sob o nº _____, e a _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por _____, inscrito no CPF sob o nº _____, resolvem firmar o presente visando a prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento ao **CONTRATANTE**, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas,, como especificado no seu objeto, em conformidade com o Processo Licitatório nº 41/2025, na modalidade Pregão Eletrônico nº 30/2025, sob a regência da Lei Federal de nº 14.133/2021, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), para atendimento aos Municípios Consorciados, incluindo a elaboração e fornecimento de cardápios individualizados destinados a estudantes com deficiência, seletividade alimentar ou restrições alimentares específicas, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências constantes no Termo de Referência, Anexo III do Edital de Licitação.

MATRÍCULAS TOTAIS					
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS					
2.850	200	570.000	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
2.850	200	570.000	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS					



8.798	200	1.759.600	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	LANCHE	R\$ -	R\$ -
8.798	200	1.759.600	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS					
13.922	200	2.784.400	DESJEJUM/LANCHE		
13.922	200	2.784.400	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS					
2.861	200	572.200	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	LANCHE	R\$ -	R\$ -
2.861	200	572.200	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS					
49.126	200	9.825.200	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
49.126	200	9.825.200	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS					
4.209	200	841.800	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -



4.209	200	841.800	LANCHE	R\$ -	R\$ -
4.209	200	841.800	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
EJA - ACIMA DE 18 ANOS					
1.884	200	376.800	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -

EDUCAÇÃO ESPECIAL					
ALUNOS	DIAS LETIVOS	ATENDIMENTOS	CARDÁPIO/TIPO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
CRECHE - PARCIAL - 1 A 3 ANOS					
209	200	41.800	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
209	200	41.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
CRECHE - INTEGRAL - 1 A 3 ANOS					
290	200	58.000	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	LANCHE	R\$ -	R\$ -
290	200	58.000	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - PARCIAL - 4 A 5 ANOS					
1.304	200	260.800	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
1.304	200	260.800	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
PRÉ-ESCOLA - INTEGRAL - 4 A 5 ANOS					



237	200	47.400	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	LANCHE	R\$ -	R\$ -
237	200	47.400	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - PARCIAL - 6 A 15 ANOS					
4.088	200	817.600	DESJEJUM/LANCHE	R\$ -	R\$ -
4.088	200	817.600	REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	R\$ -	R\$ -
FUNDAMENTAL - INTEGRAL - 6 A 15 ANOS					
273	200	54.600	DESJEJUM	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	REFEIÇÃO MATUTINO	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	LANCHE	R\$ -	R\$ -
273	200	54.600	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -
EJA - ACIMA DE 18 ANOS					
145	200	29.000	REFEIÇÃO VESPERTINA	R\$ -	R\$ -

1.2. Todos os anexos do Pregão Eletrônico nº 30/2025 constituem elementos vinculativos do presente instrumento de contrato, em especial o Anexo III – Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO.

2.1. Fica ajustado o valor total do presente contrato em R\$ _____ (_____).

2.2. O pagamento do presente procedimento será realizado pela Secretaria Municipal de Fazenda do Município Requisitante em até 30 (trinta) dias corridos, após ser emitido o Termo de Recebimento Definitivo, mediante Nota Fiscal, por meio de crédito em conta bancária.



2.3. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

2.4. Os preços pactuados poderão ser restabelecidos para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato, desde que o eventual aumento dos custos venha a ser devidamente comprovado, por meio de planilha analítica e documentação hábil, e atendidos todos os ditames legais concernentes.

2.5. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo ao Contratado manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

2.6. Não será efetuado qualquer pagamento ao **CONTRATADO** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.7. O preço referido no item 2.1. inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento do serviço, de modo a constituir a única e total contraprestação pela execução do contrato.

2.8. O **CONTRATANTE** poderá sustar o pagamento a que a Contratada tenha direito enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes da contratação e/ou não recolhimento de multa aplicada.

2.9. Os pagamentos efetuados à **CONTRATADA** não a isentarão de suas obrigações e responsabilidades vinculadas à execução do contrato, especialmente aquelas relacionadas com a qualidade.

2.10. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, que tenham sido provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX / 100)}{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no Edital/Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – REAJUSTAMENTO.

3.1. Por força do artigo 92, §3º, da Lei nº 14.133/2021, o valor da Ata será reajustado mediante iniciativa da interessada, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano a contar da data de elaboração do orçamento prévio do Pregão Eletrônico nº 30/2025,



ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.

3.2. Decorrido o prazo acima estipulado, os preços unitários serão corrigidos monetariamente pelo INPC (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.

3.3. A aplicação do índice dar-se-á de acordo com a variação acumulada do INPC (IBGE) ocorrida nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.

3.4. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

3.5. Observadas as disposições do artigo 25, §8º, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o objeto do presente instrumento se refere à serviços com dedicação de mão de obra, constada a variação anormal de preços em função de alterações de acordos firmados com as categorias, a detentora terá direito de pugnar pela repactuação da equação econômica firmada.

3.6. A Detentora deverá, mediante planilha analítica comparativa, comprovar que os custos da prestação do serviço foram majorados.

3.7. O interregno mínimo necessário para pugnar pela primeira repactuação será de 01 (um) ano, contado da data-base prevista nos acordos firmados com a categoria.

3.8. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

3.9. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:

4.1. Os serviços possuem natureza continuada cuja vigência contratual será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado respeitando a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, de acordo com os Artigos 106 e 107 da Lei Federal 14.133 de 1º de abril de 2021, bem como que sejam observados os requisitos e que seja comprovado, através de pesquisa de mercado no que couber, conforme prevê a IN Seges/ME nº 05/2017, no Anexo IX, que o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração e que haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação.

4.1.1. Caso venham a acontecer impedimentos de ordem operacional, financeira ou institucional com o convocado, a contratante poderá contratar o mesmo objeto, atendendo a ordem de classificação na licitação, conforme § 2º do art. 90 da Lei nº 14.133/2021;

4.1.2. A responsabilidade pela entrega/execução do objeto em tempo hábil e do pessoal necessário, será da Contratada. Consequentemente, ela não poderá solicitar prorrogação de prazo, nem justificar retardamento na conclusão da entrega/execução do objeto em decorrência de qualquer tipo de lapso referente a estes itens; e



4.2. O objeto do presente contrato terá sua execução iniciada dentro de até 30 (trinta) dias úteis, nos endereços indicados na Ordem de Fornecimento, sob pena das sanções previstas, sem custos e sem geração de ônus ou quaisquer vínculos empregatícios.

4.3. A CONTRATADA deverá comprovar, por meio de atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade, de execução de serviços em características e prazos compatíveis com o objeto desta contratação, emitida(s) por pessoa de direito público ou privado, devidamente assinado(s) pelo(s) responsável(eis) por emití-lo(s), como parcela de maior relevância técnica e valor significativo, sendo o seguinte critério:

4.3.1. Comprovação do Registro no CRN do Responsável Técnico e da empresa, por meio da apresentação do Certificado de Registro e Regularidade – CRR, devendo comprovar vínculo do RT com a empresa, seja por meio de sua participação no quadro societário, carteira de trabalho que comprove vínculo, por contrato de trabalho ou de prestação de serviço especificamente para este fim⁶.

4.3.2. Todos os atestados exigidos no instrumento convocatório da contratação.

4.3.3. Será aceito o somatório de atestados ou declarações para comprovar a capacidade técnica, desde que reste demonstrada a execução concomitante dos serviços

4.3.4. Indicação do(s) responsável(is) técnico(s) da Licitante, com identificação dos registros nas entidades profissionais competentes acompanhadas das respectivas comprovações:

a) A comprovação poderá ser feita apresentação de cópia da CTPS, contrato de prestação de serviços ou outro instrumento contratual que demonstre a identificação do profissional;

b) A comprovação, quando se tratar de sócio da empresa licitante, será feita pelo ato constitutivo da empresa.

4.4. Os profissionais deverão ser pertinentes ao quadro de pessoal, permanente ou não, da empresa a ser contratada.

4.5. Para atender aos seus interesses, o **CONTRATANTE** reserva-se ao direito de alterar quantitativos sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.6. A tolerância do **CONTRATANTE** com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da **CONTRATADA** não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou novação, podendo o **CONTRATANTE** exercer seus direitos a qualquer tempo.

4.7. Correrá por conta da **CONTRATADA** qualquer indenização ou reparação por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros por sua culpa, de seus empregados e/ou de seus representantes decorrentes do fornecimento contratado.

4.8. Toda a documentação apresentada no Instrumento Convocatório e em seus Anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

⁶ Resolução CFN nº 729/2022.



4.9. Operações de reorganização empresarial tais como fusão, cisão e incorporação, deverão ser comunicadas ao **CONTRATANTE** e, na hipótese de restar caracterizada a frustração das regras disciplinadoras da licitação, ensejarão a rescisão do Contrato.

4.11. Não será admitida subcontratação, nos termos do artigo 122 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.12. A **CONTRATADA** deverá implementar, no prazo de 06 (seis) meses, contados da celebração do contrato, Programa de Integridade, conforme §4º, do art. 25 da Lei nº 14.133/2021

CLÁUSULA QUINTA – FISCALIZAÇÃO.

5.1. O objeto será examinado e recebido, mensalmente, nos termos do Artigo 140, Inciso II, alínea “a” da Lei nº 14.133/2021, de forma provisória pelo Fiscal do Contrato, em até 05 (cinco) dias corridos, e de forma definitiva após manifestação do Gestor do Contrato, em até 05 (cinco) dias corridos.

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

5.3. O Município requisitante designará fiscal(is) de contrato responsável(is) pela vistoria, conferência e o devido cumprimento dos serviços pactuados. Devendo haver o redimensionamento no pagamento sempre que a Contratada:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

5.3.1. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

5.3.3. O fiscal informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

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

5.4. O Município requisitante designará gestor de contrato responsável por coordenar, acompanhar e validar as atividades de fiscalização.



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

5.4.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

5.4.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

5.4.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

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

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

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

5.8. A **CONTRATADA** é obrigada a assegurar e a facilitar o acompanhamento e a fiscalização pelo **CONTRATANTE**, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias.

5.9. Na ocorrência de atrasos na entrega, o **CONTRATANTE** poderá aplicar as penalidades previstas neste Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES.

6.1. As obrigações do Município requisitante são as seguintes:

1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência, edital e seus anexos.



2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos insumos recebidos provisoriamente com as especificações constantes deste termo de referência/edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
3. Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído.
4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado.
5. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente a prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência.
6. Notificar a beneficiária de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento/execução do objeto.
7. Rejeitar o objeto cujas especificações não atendam aos requisitos mínimos constantes neste Edital e no Termo de Referência.
8. Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos técnicos da beneficiária.
9. Enviar os cardápios à contratada com antecedência mínima de 50 (cinquenta) dias em relação à data prevista para sua execução, garantindo prazo hábil para o adequado planejamento e a correta execução dos serviços.
10. Fiscalizar e inspecionar o objeto entregue, podendo rejeitá-lo quando este não atender ao especificado.
11. Atestar a Nota Fiscal/Fatura após o recebimento definitivo e enviar à área financeira para efetuar o pagamento nas condições pactuadas.
12. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista e deste Termo de Referência;
13. Exigir, a qualquer tempo, a seu critério, os documentos comprobatórios do pagamento de pessoal e do recolhimento dos encargos sociais, em especial ao INSS e FGTS, além de outros.
14. Analisar os termos de rescisão dos contratos de trabalho do pessoal empregado na prestação dos serviços no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão do contrato, nos termos da Instrução Normativa n.º 05/2017
15. Solicitar a imediata substituição de empregado da Contratada que estiver sem uniforme, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
16. Examinar, a qualquer tempo, a seu critério, as Carteiras Profissionais do pessoal empregado na prestação dos serviços para comprovar o registro de função profissional.



17. Observar o cumprimento dos requisitos de qualificação profissional exigidos, solicitando à CONTRATADA as substituições e os treinamentos que se verificarem necessários.

18. Proceder à vistoria no local onde o serviço está sendo realizado por meio de fiscalização, anotando as ocorrências em livro próprio, dando ciência à Contratada e determinando sua regularização. O exercício dessa prerrogativa não exclui a responsabilidade da Contratada pela má execução dos serviços prestados;

6.2. São obrigações da Contratada:

1. Fornecer todos os gêneros necessários para a execução dos serviços, que deverá ser executado seguindo todas as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;

2. Fornecer todos os insumos necessários para a execução dos serviços;

3. Fornecer todos os equipamentos necessários para a execução dos serviços, no modo de comodato.

4. Realizar a limpeza e zelar pela conservação dos espaços destinados ao preparo das refeições escolar;

5. Realizar a limpeza e zelar pela conservação dos equipamentos destinados a execução dos serviços;

6. Manter número de profissionais conforme o consumo pelos alunos para atendimento efetivo da demanda;

6.1. Recolher os encargos trabalhistas, cumprir a legislação trabalhista, inclusive acordos e convenções coletivas de trabalho, previdenciária e tributária em relação aos serviços contratados;

6.2. Adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus empregados, prepostos ou terceiros, quando da execução dos serviços contratados, ficando sob sua inteira responsabilidade os prejuízos deles decorrentes;

7. Ressarcir a Contratante os prejuízos causados pelos seus empregados ao patrimônio público, à Administração e a terceiros, quando da execução de serviços contratados, independentemente de dolo ou culpa destes;

8. Disponibilizar encarregados, para acompanhar as atividades dos seus empregados, possibilitando o imediato atendimento das solicitações efetuadas pela Contratante em relação à execução dos serviços contratados;

8.1. Registrar e controlar diariamente, e de forma inequívoca, a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados que executarão os serviços contratados;

8.2. Comunicar à Contratante quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas por seus empregados quando da execução dos serviços, que prejudiquem ou possam vir a prejudicar a qualidade dos serviços ou comprometer a segurança das pessoas que frequentam o local da prestação dos serviços ou ainda integridade do patrimônio público;



8.3. Apresentar a cada 06(seis) meses cópias dos comprovantes de realização dos exames médicos periódicos, realizados pelos trabalhadores vinculados à execução dos serviços;

8.4. Apresentar cópia das Comunicações de Acidentes de Trabalho eventualmente ocorridos;

8.5. Apresentar a comprovação da quitação de todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas às demissões, de trabalhadores vinculados à execução dos serviços contratados, sempre que houver demissão, com ou sem justa causa;

8.6. Caso ainda não tenham findados os prazos legais para as quitações das verbas rescisórias deverá elaborar listagem estabelecendo à data prevista para a quitação das mesmas. Devendo, neste caso, os documentos de comprovação das quitações serem enviados à Comissão de Fiscalização do contrato em até 5(cinco) dias úteis a contar da data prevista para a quitação das verbas rescisórias;

9. Os documentos aqui indicados deverão ser encaminhados por cópias digitais, cuja exatidão e veracidade deverá ser, sob as penas da lei, ser certificada pela empresa contratada. Os arquivos digitais conteúdos de textos (OCR);

10. A Contratada deverá adotar medidas para o uso racional da água, de energia elétrica necessária as a realização dos serviços objeto deste Termo de Referência;

11. Os empregados da contratada deverão prestar seus serviços devidamente uniformizados, com vestuário completo, calçado e demais EPIs a cargo da Contratada, de forma a identificar tanto a empresa quanto o funcionário;

12. Orientar seus empregados e preposto a tratar com respeito e urbanidades os servidores e alunos;

13. Respeitar e fazer com seus empregados respeitem as normas das Escolas onde prestarão os serviços;

14. Respeitar e fazer com seus empregados respeitem as normas de higiene e segurança no trabalho;

15. Manter durante toda a vigência e validade do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

16. Sobre os cardápios:

16.1. Elaborar cardápios e encaminhá-los para aprovação da Contratante no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias antes do início de sua aplicação.

16.2. Em considerando datas festivas, o encaminhamento dos calendários será em, no mínimo, 45 (quarenta e cinco) dias do evento.

17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente sua proposta não seja satisfatória para o atendimento ao objeto;



18. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao Contratante, inclusive transporte até o local indicado, tributos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais ou quaisquer outros resultantes da sua condição de empregadora;
19. Registrar e controlar, juntamente com o preposto da Administração, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas;
20. Não compartilhar os recursos humanos da contratação para execução simultânea de outros contratos.
21. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.
22. Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos profissionais colocados à disposição da Contratante;
23. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos.
24. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
25. Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei;
26. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante.
27. Proceder com a individualização dos depósitos de FGTS dentro do prazo estabelecido no art. 15 da Lei n.º 8.036/1990.
28. Substituir, no prazo de 04 (quatro) dias, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;
29. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seu preposto;
30. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, observada disposição prévia em Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídios Coletivos; responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários,



fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, bem assim por todos os custos decorrentes de acidentes de trabalho, independentemente de haver efetivado o seguro;

31. As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea "g" do item 10.1 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017:

31.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).

31.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada.

31.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços.

31.4. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

31.5. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado.

32. A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

33. Implementar Programa de Integridade, no prazo de 06 (seis) meses, contados da celebração do contrato, consoante o §4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

7.1 As despesas decorrentes desta contratação correrão pelas adequações orçamentárias nº: _____.

CLÁUSULA OITAVA – VIGÊNCIA.

8.1. O prazo de vigência do Contrato iniciar-se-á com a sua assinatura e seu término se dará no dia ____ de _____ de ____, face ao prazo de vigência dos créditos orçamentários, ficando, todavia, a Contratada vinculada ao prazo de validade da Ata de Registro de Preços para fins de contratação que, no caso, é de 1 (um) ano.

8.2. A prorrogação do prazo contratual poderá ocorrer, a critério do Contratante, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21.



CLÁUSULA NONA – RESCISÃO.

9.1. A **CONTRATANTE** poderá rescindir o Contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e de qualquer indenização, nos seguintes casos:

- a) O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos por parte da **CONTRATADA**;
- b) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da **CONTRATADA**;
- c) O conhecimento de infrações à Legislação Trabalhista por parte da **CONTRATADA**;
- d) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato.

9.2. Constituem, também, motivos para rescisão da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela Lei nº 14.133/21, nos artigos 137, 138 e 139.

CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no artigo 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao **CONTRATANTE**, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - Não celebrar o contrato ou Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do Contrato;
- IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato;
- X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - Praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) De advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do Edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do Contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- b) De multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do Edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento)



nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame nas hipóteses constantes do item 10.1., subitens I, IV, V, deste Edital;

IV - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 10.1., subitens II, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI e XII deste Edital;

V - Multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar gastos ao CONTRATANTE superiores aos contratados.

c) De impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com o CONTRATANTE:

I - Por até 01 (um) ano, caso o infrator:

- a) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - Por até 02 (dois) anos, caso o infrator:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou durante a execução do Contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano ao CONTRATANTE, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Por até 03 (três) anos, caso o infrator:

- a) Não celebrar o Contrato quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato;
- c) Der causa à inexecução total do Contrato.
- d) De Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

I - Por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;



II - Por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos nos casos de:

- a) Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato;
- b) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

III - Por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos nos casos de:

- a) Praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846/13;
- b) Dar causa à inexecução total do Contrato por ato doloso que cause lesão ao erário.

10.3. Na aplicação das sanções será observado a Lei nº 14.133/2021.

10.4. Será considerada falta grave e caracterizada como falha em sua execução o não recolhimento das contribuições sociais da Previdência Social, que poderá dar ensejo à rescisão do Contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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.

11.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

11.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

11.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

11.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

11.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

11.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável



justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

11.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

11.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

11.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

11.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – PUBLICAÇÃO.

12.1. O extrato do presente Contrato será publicado no órgão de divulgação oficial do Município, no Diário Oficial Eletrônico do Município e no PNCP, conforme disposto no artigo 94 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – FORO.

13.1. - Fica eleito o Foro da Comarca de _____/MG para solucionar quaisquer dúvidas quanto à execução do presente Contrato.

E, por estarem justas, as partes firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Local, ____ de _____ de 2026.

MUNICÍPIO CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas: _____
CPF nº: _____

CPF nº _____