DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º SEI 045.703/2026

ÍNDICE

ITEM	*CONTEÚDO*	*PÁGINA*
01	PREAMBULO	2
02	OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA	2
03	PRAZO	2
04	PREÇO ESTIMADO	3
05	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	3
06	DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS	3
07	CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO	3
08	VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO NO CERTAME	4
09	INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL	5
10	FASE DE LANCES	7
11	JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO	8
12	CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO	10
13	DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO	11
14	ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO	15
15	NOTA DE EMPENHO	15
16	CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	16
17	REAJUSTAMENTO DE PREÇOS	17
18	EXECUÇÃO DO OBJETO DA DISPENSA ELETRÔNICA	17
19	SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	18
20	GARANTIA CONTRATUAL	19
21	ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO DA DISPENSA ELETRÔNICA	21
22	CUMPRIMENTO DA LEI FEDERAL Nº 13.709/2018 (LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS - LGPD)	21
23	DA SUBCONTRATAÇÃO	21
24	DISPOSIÇÕES FINAIS	22
25	DOCUMENTAÇÃO FORNECIDA EM ANEXO	24
26	FORO	24
	ANEXOS	
I	TERMO DE REFERÊNCIA	26
II	MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS	281
III	MINUTA CONTRATUAL	285

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1. PREAMBULO

1.1. **O Município de Macaé**, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará dispensa de licitação na forma eletrônica com **AMPLA PARTICIPAÇÃO**, na **DISPENSA**, do tipo **MENOR PREÇO**, adjudicação **GLOBAL**, sob o regime de **EXECUÇÃO INDIRETA** de **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO,** nos termos do art. 75, inciso VIII e § 6º, da Lei Federal nº 14.133/2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021, Lei Municipal nº 4.960/2022, Decretos Municipais nº 026/2023 e nº 032/2026, este com as alterações do Decreto Municipal nº 110/2026, e demais normas aplicáveis.

1.2. Data da sessão: **29/10/2026**

1.3. Horário da Fase de Lances: 08:00 horas às 14:00 horas (Horário de Brasília)

1.4. Local: Portal do Município de Macaé: https://sistemas.macae.rj.gov.br:840/transparencia/contratacoes/licitacoespesquisa ou Portal de Compras do Governo Federal: https://www.compras.gov.br

1.5. UASG: **985847**

2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

2.1. O objeto desta dispensa eletrônica trata-se de **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, mediante o preparo (pré-preparo, cocção) e a distribuição de refeições balanceadas às unidades educacionais, cabendo à contratada fornecer, por sua conta e às suas expensas, todos os gêneros alimentícios, insumos, mão de obra especializada, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à integral execução do serviço, de acordo com os per capitas e porcionamentos estabelecidos para cada modalidade de ensino, incluindo ainda a logística, a supervisão técnica, a manutenção preventiva e corretiva e o controle integrado de pragas e vetores, em conformidade com os parâmetros, especificações e elementos descritivos estabelecidos no Termo de Referência, visando ao atendimento de aproximadamente 40.000 (quarenta mil) alunos da Rede Municipal de Ensino de Macaé** conforme condições, quantidades e especificações contidas no Termo de Referência - Anexo I deste Aviso de Dispensa Eletrônica e seus anexos.

2.2. No caso de divergência entre a especificação contida neste aviso e no Sistema Comprasnet SIASG, prevalecerá a descrita neste aviso.

2.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

3. PRAZO

3.1. A vigência da contratação será de até 180 (cento e oitenta) dias, contados da data fixada na ordem de início, limitada a 09/10/2027, vedadas a prorrogação e a recontratação, com extinção antecipada nas hipóteses previstas no Termo de Referência e na Minuta Contratual (Anexo III).

3.2. O início da execução dos serviços ocorrerá no prazo previsto no Termo de Referência, contado do recebimento da ordem de serviço ou da nota de empenho, conforme o caso.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

4. PREÇO ESTIMADO

4.1. O preço total estimado da presente dispensa eletrônica R$ 36.494.945,46 (Trinta e seis milhões, quatrocentos e noventa e quatro mil, novecentos e quarenta e cinco mil reais e quarenta e seis centavos), conforme MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO II deste aviso.

4.2. O valor descrito acima constitui mera estimativa, não se obrigando o Município de Macaé a utilizá-lo integralmente.

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas oriundas deste aviso correrão por conta dos recursos orçamentários, conforme abaixo:

5.1.1. Programa de trabalho: 12.361.0044.2.344.000 / 12.362.0044.2.344.000 / 12.365.0044.2.344.000 / 12.365.0044.2.345.000 / 12.366.0044.2.344.000;

5.1.2. Elemento de Despesas: 3.3.90.39.00.00;

5.1.3. Número Reduzido: 264 / 290 / 397 / 400 / 440;

5.1.4. Fonte: 500 / 573.

6. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. As propostas devem indicar o preço líquido unitário, em moeda nacional. No referido preço deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação; ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta do licitante vencedor.

7. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

7.1. P Poderão participar desta dispensa eletrônica [exclusivamente microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte] [quaisquer interessados] que:

7.1.1. Atendam às condições deste aviso, assegurados às microempresas e empresas de pequeno porte os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, quando cabíveis, observado o limite do art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021;

7.1.2. Estejam previamente credenciadas no Sistema de Compras do Governo Federal (Compras.gov.br), no endereço www.gov.br/compras, e cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

7.1.2.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, bem como deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções do provedor do sistema para sua correta utilização;

7.1.3. Estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente ao objeto deste aviso de dispensa eletrônica, devendo ser comprovado pelo contrato social;

7.1.4. Declarem, em campo próprio do sistema eletrônico, que possuem os documentos necessários de habilitação previstos neste aviso de dispensa eletrônica, sendo que a declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta comercial sujeitará a licitante às sanções previstas neste aviso de dispensa eletrônica.

7.2. No momento do cadastramento da proposta **no sistema eletrônico**, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema informatizado, que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

7.3. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, no momento do cadastramento de sua proposta, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e que observa o limite do art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4. O licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

7.4.1. Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

7.5. Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, conforme justificativa constante do Termo de Referência, nos termos do art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

8.1. Não poderão participar desta dispensa eletrônica pessoas físicas ou jurídicas:

8.1.1. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a dispensa eletrônica versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

8.1.1.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

8.1.2. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a dispensa eletrônica versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

8.1.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da dispensa eletrônica, impossibilitada de participar do procedimento em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
8.1.3.1. O impedimento será também aplicado ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor.

8.1.4. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante, ou com agente público que desempenhe função na **contratação** ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do aviso de dispensa eletrônica;

8.1.5. Agente público do órgão ou entidade contratante, direta ou indiretamente, nos termos do art. 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021

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

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

8.1.8. Sociedades empresárias em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação judicial ou extrajudicial;

8.1.8.1. É admitida a participação de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, desde que, quando exigida no Termo de Referência, comprove a qualificação econômico-financeira, admitida a apresentação do plano de recuperação homologado judicialmente.

8.1.9. Que tenham entre seus sócios o Prefeito, seus auxiliares diretos, Vice-Prefeito ou Vereadores, bem como as pessoas ligadas a qualquer deles por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção, subsistindo a proibição até 06 (seis) meses após findas as respectivas funções, nos termos do artigo 41 da Lei Orgânica do Município.

8.1.10. Será considerado comportamento inidôneo, o comparecimento na dispensa eletrônica do interessado que se apresente para participar da dispensa eletrônica e esteja enquadrado nas hipóteses dos impedimentos e vedações aqui elencados.

9. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

9.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

9.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a

descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

9.2.1. A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

9.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

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

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

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

9.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o *Termo de Referência, Projeto Básico ou Projeto Executivo*, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9.8. Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores **NÃO** poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la;

9.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:

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

9.9.2. Quando for o caso, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, e que observa o limite do art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.9.3. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

9.9.4. Que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

9.9.5. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do artigo 63 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.9.6. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

9.9.7. Que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis;

9.10. Fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço ou maior desconto, conforme o caso).

9.10.1. Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.

9.10.1.1. Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta;

9.10.2. O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

9.10.3. O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.

10. FASE DE LANCES

10.1. A partir das 8:00h da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso.

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

10.2.1. *O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.*

10.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.3.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema,

sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

10.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta obedecerá ao(s) subitem(ns) a seguir:

10.4.1. Para os itens **1 a 16 do Grupo 01** da Proposta, o intervalo mínimo de diferença de valores entre lances será de R$ 0,10 (dez centavos).

10.5. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

10.6. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.7. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.

10.8. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

10.8.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

11. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

11.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

11.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

11.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

11.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

11.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.

11.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

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

11.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.5.1. Contiver vícios insanáveis;

11.5.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

11.5.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

11.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.5.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

11.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

11.6.1. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, 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, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

11.6.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

11.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

11.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

11.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

11.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

11.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

11.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

11.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

12. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ITEM 13 DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** deste aviso e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.

12.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor classificado em primeiro lugar, será verificado eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto a existência de sanção que impeça a participação no certame ou na futura participação, mediante consulta ao:

12.2.1. Sicaf (https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf), a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda ao art. 14, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021;

12.2.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

12.2.3. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis;

12.2.4. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), no endereço eletrônico http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep;

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

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

12.3.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

12.4. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

12.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação especificada neste aviso.

12.5.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

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

12.6. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF e o envio da proposta, quando solicitado, deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de 01 (uma) hora, contado da convocação efetuada no sistema.

12.7. Excepcionalmente, quando necessário à confirmação da veracidade dos documentos enviados eletronicamente, o agente de contratação poderá solicitar o encaminhamento dos documentos em original ou cópia autenticada, a serem enviados pelo fornecedor no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da data da solicitação, à Coordenadoria Especial de Licitações, no endereço Avenida Camilo Nogueira da Gama, 250, Novo Botafogo, Macaé - RJ, CEP: 27.947-280.

12.8. A documentação deverá ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste aviso para a abertura da sessão. As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios ou, inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

12.9. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

12.10. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

12.10.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

12.11. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

13. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1. A documentação relativa à **capacidade jurídica** consistirá em:

13.1.1. Cédula de identidade, no caso de fornecedor pessoa física, acompanhado do número do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou documento que comprove tal condição;

13.1.2. Registro comercial, no caso de fornecedor empresário individual;

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

13.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações, devidamente registrado, no caso de fornecedor sociedade empresária e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
13.2. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá em:

13.2.1. Registro ou inscrição da contratada no Conselho Regional de Nutricionistas, através da apresentação de Certidão de Registro emitida pelo CRN – Conselho Regional de Nutrição da região onde a mesma se encontra registrada.

13.2.2. Comprovação da contratada possuir em seu quadro, nutricionista(s) devidamente registrado no CRN, detentor(es) de Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, comprovando ter executado serviço (s) compatível (eis) em quantidade e características com o objeto da contratação;

13.2.3. Certidões ou atestados, emitidos por entidades da Administração Pública ou pessoa jurídica de direito privado, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, limitada às parcelas de maior valor significativo do objeto da contratação, sendo consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, com quantidades mínimas de 50% (cinquenta por cento), a seguir discriminadas:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES TOTAL DO ITEM	QUANTIDADE MÍNIMA A SER COMPROVADA (50%)
2	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE	298.481	149.240
4	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA	533.620	266.810
5	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA	533.620	266.810
6	LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA, HORÁRIO INTEGRAL	438.322	219.161
7	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO	1.041.176	520.588
8	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO	1.041.176	520.588
10	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO	747.938	373.969

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

11	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO	747.938	373.969
QUANTIDADE MÍNIMA TOTAL A SER COMPROVADA			2.691.135

13.2.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da proponente.

13.2.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

13.3. A documentação relativa à Qualificação Econômico-Financeira consistirá em:

13.3.1. Balanço patrimonial, demonstrações de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais ou ao último exercício no caso de pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, conforme Art. 69, Caput c/c, inc. I e §6 da Lei 14.133/2021, 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 por índices oficiais.

13.3.2. O Balanço a que se refere o subitem anterior deverá vir acompanhado de quadro demonstrativo assinado pelo representante legal da proponente e por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade, em que sejam nomeados os valores do ativo circulante (AC), do realizável a longo prazo (RLP), do passivo circulante (PC), do passivo não circulante (PNC) e do ativo total (AT), de modo a possibilitar a avaliação da situação financeira da proponente, calculada a partir da aplicação das seguintes fórmulas:

a) Índices de Liquidez Geral

ILG = (AC + RLP) / (PC + PNC)

b) Índices de Liquidez Corrente
ILC = AC / PC

c) Solvência Geral

SG = AT / (PC + PNC)

AT = Ativo Total
AC = Ativo Circulante
PC = Passivo Circulante
PNC = Passivo não Circulante
RLP = Realizável a Longo Prazo

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

13.3.3. Serão inabilitadas as proponentes cujos índices apurados não atenderem às seguintes condições:

13.3.3.1. Índice de Liquidez Geral > = 1,00;

13.3.3.2. Índice de Liquidez Corrente > = 1,00;

13.3.3.3. Solvência Geral > = 1,00.

13.3.4. Comprovação de possuir a empresa proponente, o Capital Social de 10% (dez por cento) do valor total estimado e/ou ofertado da contratação, considerando como valor estimado e/ou ofertado, o somatório dos lotes/itens em que a proponente apresentar proposta, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta.

13.3.5. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias da data de apresentação da proposta

13.4. A documentação relativa à **regularidade fiscal, social e trabalhista** consistirá em:

13.4.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

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

13.4.3. **Prova de regularidade com a Fazenda Federal**, consistente na apresentação da certidão negativa de débitos ou certidão positiva com efeito de negativa relativa a tributos e **contribuições federais, dívida ativa da União e regularidade com os encargos sociais instituídos por lei, na forma da legislação específica**;

13.4.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, inclusive Dívida Ativa, do domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.4.5. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do fornecedor.

13.4.5.1. A prova de regularidade com a Fazenda Municipal deverá constar regularidade com ISS e Taxas.

13.4.5.2. Para as empresas com sede no Município de Macaé, a regularidade com a Fazenda Municipal será realizada através da apresentação das Certidões de Tributos Mobiliária (ISS e Taxas).

13.4.6. Prova de Regularidade (CRF) com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS, na forma da legislação específica;

13.4.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa de Débitos

Trabalhistas em nome do interessado com os mesmos efeitos da CNDT, na forma da legislação específica.

13.5. Quanto à forma de apresentação dos documentos de habilitação, exigir-se-á o seguinte:

13.5.1. Se a fornecedor for matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;

13.5.2. Se a fornecedor for filial, podem ser apresentados documentos que, comprovadamente e pela sua própria natureza, sejam emitidos em nome da matriz;

13.5.3. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

13.5.3.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos fornecedores e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

13.5.3.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

13.5.4. Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

13.6. Será inabilitado o fornecedor que deixar de apresentar qualquer documento relativo à habilitação ou apresentá-lo com prazo de validade vencido, ressalvado o disposto nos subitens 12.5.2 e 13.4.3.2.

13.7. Fica facultada à Administração, consultar os sites para certificar a autenticidade dos documentos emitidos/apresentados.

14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Declarada a vencedora (s), o resultado da dispensa eletrônica será submetido à **autoridade competente do Município de Macaé** (ordenador de despesas) para o procedimento de adjudicação e homologação da dispensa eletrônica.

15. NOTA DE EMPENHO

15.1. Após a adjudicação e homologação da dispensa eletrônica, será emitido a Nota de Empenho no exercício do ano corrente.

15.2. Em havendo documentação vencida, o **Município de Macaé** notificará a empresa vencedora, para que, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da notificação, apresente a documentação atualizada.

15.3. A Administração convocará regularmente o fornecedor vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no aviso de dispensa eletrônica, sob pena de decair o direito à contratação, sem

prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021. O fornecedor vencedor terá um prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos para assinatura da Nota de Empenho e/ou Contrato, a contar de sua convocação.

15.4. O prazo poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada e desde que o motivo apresentado seja aceito pelo órgão gestor da contratação.

15.5. Caso o fornecedor não assine o termo de contrato ou não aceite ou não retire o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração convocará os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo fornecedor vencedor.

15.6. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no aviso sem convocação para a contratação, ficarão os fornecedores liberados dos compromissos assumidos.

15.7. Na hipótese de nenhum dos fornecedores aceitar a contratação nos termos do **subitem 15.5** do aviso, a Administração, observado o valor estimado, poderá:

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

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

15.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, salvo na hipótese do subitem 15.6 deste aviso.

15.9. Será facultada à Administração a convocação dos demais fornecedores classificados para a contratação de remanescente de obra, de serviço ou de fornecimento em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos subitens 15.3 e seguinte deste aviso.

16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. Os pagamentos serão efetuados pelo Município de Macaé, em moeda corrente nacional, **no prazo e nas condições previstos no Termo de Referência**, após o recebimento definitivo do objeto e a apresentação dos documentos de liquidação ali exigidos, observada a ordem cronológica de que trata o art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2. A CONTRATADA não poderá suspender a execução de suas obrigações em razão de atraso de pagamento, **salvo nas hipóteses e condições previstas no art. 137, § 2º, IV, e § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021**.

16.3. Nos casos de atraso no pagamento por culpa da contratante, o valor devido será acrescido de taxa de 0,5% ao mês, calculado pro rata die entre o 31° (trigésimo primeiro) dia da data do adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento. No caso de antecipação do

pagamento, o valor devido sofrerá desconto à taxa de 0,5% ao mês, calculado pro rata die entre a data do efetivo pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do adimplemento da obrigação.

16.4. A contratante estará eximida de cumprir os itens relativos às compensações financeiras nos casos em que a contratada houver concorrido direta ou indiretamente para a ocorrência do atraso.

17. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

17.1. Os contratos que vierem a ser pactuados em decorrência desta dispensa eletrônica serão fixos e irreajustáveis pelo período de 01 (um) ano, a contar da data do orçamento estimado (19/10/2026), podendo ser reajustados a partir desta data, e assim a cada período de um ano contado do último reajuste, desde que requerido pela CONTRATADA e caso se verifique hipótese legal que autorize o reajustamento, utilizando-se a variação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E)**, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outro que venha a substituí-lo, **ou índice setorial definido no Termo de Referência**, nos termos do **art. 66 do Decreto Municipal nº 026/2023**.

17.2. A CONTRATADA não terá direito ao reajuste a que alude o subitem anterior, para a etapa do serviço que sofrer atraso em consequência da ação ou omissão motivada pela própria CONTRATADA, e da que for executada fora do prazo sem que tenha sido autorizada a respectiva prorrogação.

17.3. No caso de reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno de um ano deve considerar a data do último reajuste concedido.

17.4. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão somente em relação aos itens que o motivaram e aos saldos de quantitativos porventura existentes.

17.5. Nos termos do artigo 70 do Decreto Municipal nº 026/2023, serão objeto de preclusão:

17.5.1. As solicitações de reequilíbrio econômico-financeiro realizadas após a assinatura do contrato ou do termo aditivo sem que tenha havido alteração dos preços, bem como após o encerramento da vigência do contrato; e

17.5.2. As solicitações de reajuste em sentido estrito e repactuação realizadas após a data de aniversário do orçamento estimado, da proposta, do acordo, da convenção coletiva ou do dissídio coletivo, conforme o caso.

18. EXECUÇÃO DO OBJETO DA DISPENSA ELETRÔNICA

18.1. O objeto será recebido provisória e definitivamente, nos prazos e nas condições previstos no Termo de Referência, nos termos do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2. Constatado defeito ou irregularidade na execução, a fiscalização notificará a CONTRATADA, por escrito, para que refaça ou corrija os serviços no prazo fixado no Termo de Referência ou, na sua falta, na notificação, sem ônus para a Administração e sem prejuízo das sanções cabíveis.

18.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos termos do art. 140, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. O fornecedor ou a contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

19.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

19.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

19.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, quando exigidas;

19.1.5. Não manter a proposta, inclusive no que tange à apresentação de amostra ou prova de conceito, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

19.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da dispensa eletrônica sem motivo justificado;

19.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a dispensa eletrônica ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

19.1.9. Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

19.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa eletrônica;

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

19.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

19.2.1. Advertência;

19.2.2. Multa, não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) **do valor da parcela inadimplida**, podendo incidir sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho nos casos de inexecução total ou quando o inadimplemento parcial tornar inútil a parcela executada, mediante justificativa, nos termos do art. 7º do Decreto Municipal nº 032/2026;

19.3. O atraso injustificado na execução do objeto sujeitará a CONTRATADA à multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor da parcela

inadimplida, limitada a **10% (dez por cento) do valor total do contrato**, após o que a Administração poderá promover a extinção unilateral do ajuste, sem prejuízo das demais sanções, nos termos do art. 6º do Decreto Municipal nº 032/2026.

19.3.1. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Macaé, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

19.3.2. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

19.4. A aplicação de sanções observará o devido processo administrativo, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, combinada com o artigo 29 e seguintes da Lei Municipal nº 4.960/2022 e com o Decreto Municipal nº 032/2026, com as alterações do Decreto Municipal nº 110/2026, inclusive quanto aos critérios de dosimetria, à competência para aplicação e ao recurso cabível.

19.5. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

19.6. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas junto à Coordenadoria Geral de Contratos, bem como no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

19.7. A aplicação das sanções não exonera o infrator de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

19.8. O valor das multas que, porventura forem aplicadas, serão descontadas da garantia da respectiva Contratada. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo órgão gestor da contratação ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

19.9. Os fornecedores ficam cientes do inteiro teor do Decreto Municipal nº 032/2026, com as alterações do Decreto Municipal nº 110/2026, que regulamenta o regime de infrações e sanções administrativas no Município de Macaé, nos termos do seu art. 11, parágrafo único.

20. GARANTIA CONTRATUAL

20.1. A CONTRATADA deverá prestar, previamente à assinatura do Contrato, garantia de execução correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser apresentada à Secretaria Municipal de Fazenda – SEMFAZ, com cópia à Coordenadoria de Contratos da Secretaria Municipal de Educação, com validade para todo o período contratual mediante a opção por uma dentre as seguintes modalidades, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia, título de capitalização ou fiança bancária.

20.2. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em Banco Oficial, em conta específica com correção monetária, em favor do Município de Macaé, cuja guia de depósito deve ser solicitada através do e-mail cofic.baixareceita@macae.rj.gov.br.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

20.3. No caso da opção do contratado pela modalidade seguro garantia, o prazo para a sua apresentação será de 1 (um) mês, contado da data de homologação da dispensa eletrônica e anterior à assinatura do contrato, conforme previsto no §3º do artigo 96 da Lei Federal 14.133/21.

20.3.1. O prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

20.3.2. O seguro-garantia continuará em vigor mesmo se o contratado não tiver pago o prêmio nas datas convencionadas.

20.4. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para ressarcimento do Município de Macaé e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas, indenizações a ele devidas pelo Contratado, bem como de débitos da empresa para com os encargos fiscais, previdenciários e trabalhistas relacionados com o presente contrato, tais como INSS, FGTS, impostos, salários, vales-transportes, vales-refeições e verbas rescisórias, prejuízos advindos do não cumprimento do contrato, multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada e prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

20.5. A contratada fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão;

20.6. No caso de renovação da contratação, a Contratada deverá renovar a garantia;

20.7. Havendo aditivos de valor e/ou prazos, reajustes, atualizações, revisões ou repactuações, a Contratada reforçará a garantia, conforme o caso;

20.8. O prazo de vigência da garantia será igual ao de vigência da contratação, acrescido de 90 (noventa) dias;

20.9. A garantia somente poderá ser levantada após o recebimento definitivo do objeto pela fiscalização;

20.10. O atraso injustificado na prestação da garantia sujeitará a CONTRATADA à sanção de advertência, com a fixação de prazo para a devida regularização;

20.11. O descumprimento do prazo estabelecido no subitem anterior sujeitará a CONTRATADA à multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, limitada a 2% (dois por cento) do valor total do contrato;

20.12. A não apresentação definitiva da garantia, após notificação, ensejará a extinção unilateral do ajuste, cumulada com multa de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato e impedimento de licitar e contratar com o Município de Macaé por até 3 (três) anos, nos termos do art. 4º, VII, do Decreto Municipal nº 032/2026.

20.13. O atraso superior a 30 (trinta) dias úteis para apresentação da garantia poderá acarretar a rescisão unilateral da contratação, sem prejuízo da multa prevista no subitem anterior.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

21. ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO DA DISPENSA ELETRÔNICA

21.1. A autoridade competente poderá revogar a dispensa eletrônica por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, **assegurada a prévia manifestação dos interessados**, devendo a decisão ser devidamente fundamentada no processo, nos termos do **art. 71, §§ 2º a 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021**.

22. CUMPRIMENTO DA LEI FEDERAL Nº 13.709/2018 (LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS - LGPD)

22.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

22.2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, especialmente os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis, repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

22.3. As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Federal nº 13.709/2018.

22.4. Em atendimento ao disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, o contratante, para a execução do objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da contratada, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação.

22.5. A contratada declara que tem ciência da existência da Lei Federal nº 13.709/2018 e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo contratante.

23. DA SUBCONTRATAÇÃO

23.1. É vedada a subcontratação do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

23.2. A vedação justifica-se pela necessidade de que a empresa contratada mantenha responsabilidade direta e integral pela execução dos serviços e pela gestão dos profissionais disponibilizados, assegurando o cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto à qualificação, capacitação, dimensionamento e substituição dos trabalhadores, bem como ao cumprimento das normas trabalhistas, previdenciárias, de segurança do trabalho e de boas práticas de manipulação de alimentos.

23.3. A natureza do objeto exige, ainda, controle contínuo e direto sobre a execução dos serviços, tendo em vista que as atividades estão relacionadas à preparação e ao fornecimento de alimentação destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino, envolvendo aspectos

diretamente relacionados à higiene, manipulação de alimentos, prevenção de contaminações, cumprimento de cardápios, controle de porções, armazenamento, conservação e demais procedimentos necessários à segurança e à qualidade da alimentação escolar.

23.4. A eventual transferência da execução a terceiros poderia dificultar a fiscalização contratual, fragmentar a responsabilidade pela prestação dos serviços e comprometer a identificação imediata do responsável por eventuais falhas na execução, especialmente aquelas relacionadas à conduta e à qualificação dos profissionais, aos procedimentos de manipulação dos alimentos e ao cumprimento das rotinas estabelecidas pela Administração.

23.5. Além disso, a contratação foi estruturada de forma que a empresa contratada disponha de capacidade operacional, administrativa e técnica suficiente para executar diretamente todas as atividades que integram o objeto, não sendo necessária a participação de terceiros para o cumprimento das obrigações contratuais.

23.6. Ressalta-se que a vedação não tem por finalidade restringir indevidamente a competitividade da seleção do fornecedor, mas assegurar que a Administração contrate empresa efetivamente capaz de assumir, de forma direta e integral, a responsabilidade pela execução dos serviços, preservando a continuidade, padronização, qualidade, segurança e regularidade da alimentação escolar.

23.7. Dessa forma, considerando a natureza do objeto, a necessidade de fiscalização efetiva, a responsabilidade direta da contratada e os riscos envolvidos na preparação e manipulação de alimentos destinados aos alunos, mostra-se tecnicamente adequada e administrativamente necessária a vedação da subcontratação total ou parcial do objeto, sem prejuízo da utilização, pela contratada, de fornecedores e prestadores acessórios para atividades que não constituam parcela integrante da execução da mão de obra contratada, desde que não caracterizem subcontratação do objeto e não transfiram a terceiros as obrigações assumidas perante a Administração.

24. DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. Será admitida a assinatura digital nas licitações, contratos e instrumentos congêneres, mediante uso de certificado digital ICP-Brasil.

24.2. Será admitida a assinatura eletrônica nos atos e documentos nas licitações, contratos e instrumentos congêneres, mediante login e senha de acesso do usuário, em sistema oficial de gestão de documentos e processos eletrônicos.

24.3. O procedimento será divulgado no Sistema de Compras do Governo Federal (Compras.gov.br) e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

24.4. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

24.4.1. Republicar o presente aviso com uma nova data;

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

24.4.2. Valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

24.4.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

24.4.3. Fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

24.5. As providências dos subitens 23.4.1 e 23.4.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

24.6. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

24.7. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

24.8. 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.

24.9. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

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

24.11. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

24.13. Em caso de divergência, prevalecerão: **(i)** as disposições deste aviso, quanto ao procedimento de contratação; **(ii)** as do Termo de Referência, quanto às especificações e às condições de execução do objeto; e **(iii)** as do contrato, quanto aos direitos e obrigações das partes durante a execução..

24.14. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

24.15. A publicidade do aviso de dispensa eletrônica será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Portal da Transparência do Município, juntamente com seu extrato no Diário Oficial do Município, ou, no caso de consórcio público, do ente de maior nível entre eles.

24.16. Os casos omissos ou situações não explicitadas neste instrumento serão decididos pela Administração, segundo as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Municipal nº 4.960/2022, **dos Decretos Municipais nº 026/2023 e nº 032/2026, este com as alterações do Decreto Municipal nº 110/2026**, e demais regulamentos e normas administrativas que passam a fazer parte deste Aviso de Dispensa Eletrônica, independente de transcrições.

24.17. Para a execução do objeto deste aviso de dispensa eletrônica, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

24.18. O **fornecedor** tem conhecimento do código de ética e integridade da Secretaria Executiva de Licitações, Contratos e Parcerias, constante no link http://www.macae.rj.gov.br/licitacoes/conteudo/titulo/codigo-de-tica-e-integridade.

24.19. As solicitações de informações quanto a presente dispensa eletrônica, deverão ser enviadas ao agente de contratação através de qualquer dos seguintes meios:

24.19.1. Eletrônico, no endereço: licitacao.seminf@macae.rj.gov.br;

24.19.2. Contato telefônico, números (22) 3518-8876 e (22) 99105-5302;

24.19.3. Escrito, através do Protocolo Geral, à Coordenadoria Especial de Licitações, no endereço Avenida Camilo Nogueira da Gama, 250, Novo Botafogo, Macaé - RJ, CEP: 27.947-280, das 09h às 17h, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

25. DOCUMENTAÇÃO FORNECIDA EM ANEXO

25.1. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- ANEXO I – Termo de Referência
- ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços
- ANEXO III – Minuta Contratual

26. FORO

26.1. Fica eleito o Foro da Comarca da cidade de Macaé/RJ, por mais privilegiado que outro seja para serem dirimidas eventuais dúvidas decorrentes da dispensa eletrônica, não resolvidas na esfera administrativa.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Macaé, 23 de Outubro de 2026.

AUGUSTO DAMACENO ALONSO FERROM:15145270739

Assinado de forma digital por AUGUSTO DAMACENO ALONSO FERROM:15145270739

Augusto Damaceno Alonso Ferrom
Coordenadoria Especial de Licitações

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação emergencial, por dispensa de licitação com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, mediante o preparo (pré-preparo, cocção) e a distribuição de refeições balanceadas às unidades educacionais, cabendo à contratada fornecer, por sua conta e às suas expensas, todos os gêneros alimentícios, insumos, mão de obra especializada, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à integral execução do serviço, de acordo com os per capitas e porcionamentos estabelecidos para cada modalidade de ensino, incluindo ainda a logística, a supervisão técnica, a manutenção preventiva e corretiva e o controle integrado de pragas e vetores, em conformidade com os parâmetros, especificações e elementos descritivos estabelecidos neste Termo de Referência, visando ao atendimento de aproximadamente 40.000 (quarenta mil) alunos da Rede Municipal de Ensino de Macaé, pelo prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, podendo ser renovado por igual período, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, respeitado o limite máximo de 1 (um) ano, ou até a conclusão do processo licitatório regular (Processo SEI-016398/2026), o que ocorrer primeiro.

1.2. Os serviços que se pretende contratar são de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no presente Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado e das normas técnicas de órgãos sanitários e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.3. Os quantitativos a serem contratados se encontram detalhados no item 9 deste Termo de Referência.

1.4. O objeto em questão encontra-se descrito, ainda, nos adendos do presente Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO

2.1. A presente contratação fundamenta-se no Despacho da Coordenadoria de Nutrição Escolar (documento SEI nº 0780365), de 09/10/2026, que formaliza a demanda e caracteriza a situação de emergência, instruindo o Processo SEI-045703/2026, nos termos do art. 72 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2. A referida contratação tem como finalidade a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições para atender à alimentação escolar, com a contratada responsabilizando-se pelo fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo, justificando-se pela necessidade de disponibilizar refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente, como constituintes da alimentação dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.

2.3. A presente demanda tem como base a Resolução do PNAE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

O PNAE, regulamentado pela Lei nº 11.947/2009, tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

2.4. Todos os alunos matriculados nas escolas públicas têm o direito a uma alimentação escolar suficiente, nutritiva e adequada à faixa etária e às suas condições de saúde. O número de alunos cresce a cada ano, implicando a ampliação institucional das disponibilidades orçamentárias para o fornecimento de duas ou três refeições no horário escolar, seja ele de horário parcial ou integral, utilizado na educação básica.

2.5. Conforme o Estatuto da Criança e do Adolescente, em seu artigo 54, é dever do Estado assegurar à criança e ao adolescente total gratuidade em vários serviços escolares, entre eles a alimentação.

2.6. O fornecimento da alimentação nas escolas tem como objetivo atender às necessidades nutricionais do educando durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.8. A contratação será realizada por meio de dispensa de licitação por emergência, com fundamento no art. 75, inciso VIII e § 6º, da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os elementos de instrução previstos no art. 72 da mesma lei, e limitar-se-á ao quantitativo mínimo e indispensável ao atendimento da situação emergencial.

2.9. Da caracterização da situação emergencial:

2.9.1. O atual Contrato nº 2022-00086 (CCU0398), firmado com a empresa SEPAT MULTI SERVICE LTDA com fundamento na Lei Federal nº 8.666/1993, vem sendo mantido por meio de termos aditivos de curtíssima duração (18/07/2026 a 16/08/2026 – 30 dias; 17/08/2026 a 31/08/2026 – 15 dias; 01/09/2026 a 10/10/2026 – 40 dias), com encerramento de vigência previsto para 10/10/2026.

2.9.2. Por meio da Carta GCT 2026-1489 APL, de 06/10/2026, a Contratada aceitou prorrogar o contrato por apenas 30 (trinta) dias (de 11/10/2026 a 09/11/2026), condicionando a prorrogação à inclusão de cláusula de rescisão/suspensão imediata e unilateral caso seus pleitos de reequilíbrio econômico-financeiro e ressarcimento (Cartas 2025-0665 APL – REF25, NFS e 2024-1043 APL – Ressarcimento Greve) não sejam deferidos até 30/10/2026. Contudo, a CONGEM manifestou-se pelo não deferimento dos referidos pleitos, uma vez que a empresa não apresentou a planilha decomposta de custos e formação de preços, documento indispensável à comprovação do alegado desequilíbrio econômico-financeiro.

2.9.3. Diante da impossibilidade jurídica de deferimento de pleitos desprovidos de comprovação documental, configura-se risco concreto e iminente de descontinuidade da alimentação escolar a partir de 01/11/2026, atingindo aproximadamente 40.000 (quarenta mil) alunos da rede municipal de ensino. A alimentação escolar constitui serviço público essencial, respaldado pelo dever de proteção integral e prioridade absoluta garantido às crianças e adolescentes pelo art. 227 da

Constituição Federal e pelos arts. 4º e 7º do Estatuto da Criança e do Adolescente, e sua interrupção gera impactos diretos e irreversíveis na saúde, no desenvolvimento e na frequência escolar dos discentes.

2.9.4. Inexistem alternativas administrativas para o atendimento da demanda, uma vez que: a) a Secretaria Municipal de Educação não dispõe de outro contrato vigente com objeto similar; b) não há ata de registro de preços disponível e compatível com o objeto e o volume necessário para adesão; c) a Administração não dispõe de servidores/merendeiras em número suficiente nem de estrutura operacional e logística própria para a execução direta do serviço; e d) o processo licitatório regular (Processo SEI-016398/2026), instaurado em 04/05/2026, encontra-se em fase de adequação do edital, sendo técnica e faticamente impossível sua conclusão antes do esgotamento da vigência contratual atual, considerando o prazo legal mínimo de publicação do edital e as fases de julgamento, habilitação, recursos e homologação.

2.9.5. Em cumprimento às recomendações do Órgão de Controle Interno (UDCI), a Administração adota providências simultâneas: o prosseguimento do processo licitatório regular (Processo SEI-016398/2026) e a presente contratação emergencial, destinada exclusivamente a cobrir o período de transição.

2.10. O tipo de dispensa por emergência é o de menor preço global

2.11. A adjudicação será global.

2.11.1 Em observância às diretrizes do art. 40, § 3º e do art. 47, §§ 1º e 2º da Lei Federal nº 14.133/2021, alinhadas ao entendimento consolidado na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU), a Administração Pública Municipal de Macaé concluiu que o parcelamento do objeto desta contratação mostra-se técnica e economicamente inviável. A adjudicação global por meio de Lote Único é a solução que melhor assegura a padronização, a eficiência logística e o controle de qualidade operacional e nutricional em todas as 108 unidades da Rede Municipal de Ensino. A eventual divisão do objeto por regiões ou por itens isolados comprometeria a integridade da cadeia de suprimento — que abrange o fornecimento de gêneros, a distribuição capilar, o preparo *in loco*, a gestão de mão de obra especializada e a manutenção preventiva dos equipamentos —, gerando alto risco de desresponsabilização fracionada e descontinuidade no fornecimento de refeições a aproximadamente 40.000 alunos.

2.11.2. Sob as perspectivas financeira, gerencial e de competitividade, a opção pelo Lote Único preserva a competitividade no mercado de alimentação escolar e terceirização de refeições coletivas — segmento dotado de dezenas de fornecedores de grande e médio porte plenamente aptos a atender redes municipais desse porte. A centralização do escopo otimiza a economia de escala na aquisição massiva de insumos, reduz custos indiretos e evita a duplicação de estruturas administrativas, BDI e taxas de gestão que ocorreriam no fracionamento. Ademais, sob o prisma da eficiência pública (art. 5º da Lei nº 14.133/2021), a gestão centralizada viabiliza um controle fiscalizatório único e rigoroso por parte da SEMED e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), evitando dispersão de equipes de fiscalização em múltiplos contratos concomitantes.

2.11.3 Destarte, a adjudicação global fundamenta-se na busca da maior vantagem humana, operacional e econômica para o Município de Macaé (art. 11, I, da Lei nº 14.133/2021). A não divisão do objeto previne a elevação pulverizada de preços decorrente da perda de poder de barganha comercial e do faturamento redundante de insumos em contratos fracionados. Essa escolha estratégica protege o erário municipal contra acréscimos desnecessários ao valor global estimado da contratação, assegurando a continuidade ininterrupta do serviço público essencial de alimentação escolar, com estrito cumprimento dos padrões nutricionais e das proibições/restrições de açúcar e ultraprocessados estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026..

2.12. O regime de execução será indireto, na forma de empreitada por preço unitário.

2.13. Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a natureza integrada e contínua dos serviços de alimentação escolar, executados em 108 unidades educacionais, que demanda unidade de comando, gestão operacional centralizada, padronização dos procedimentos sanitários, nutricionais e logísticos e capacidade uniforme de resposta às intercorrências, conforme justificativa constante da fase preparatória da contratação.

2.13.1. Considerando a natureza contínua do objeto, a necessidade de solução de modo uniforme e integrada nas 108 unidades escolares envolvendo fornecimento e distribuição de gêneros alimentícios, gestão de mão de obra, preparo e distribuição de refeições, supervisão nutricional, controle sanitário e de qualidade, logística, manutenção e adoção de medidas de contingência, será vedada a participação de empresas reunidas em consórcio.

2.13.2. A natureza interdependente dessas atividades demanda unidade de comando e gestão operacional centralizada, com padronização dos procedimentos sanitários, nutricionais e logísticos, rastreabilidade das ocorrências e capacidade de resposta uniforme e imediata em toda a rede escolar.

2.13.3. A vedação, portanto, decorre das particularidades técnicas e operacionais do objeto e visa assegurar maior eficiência na execução, fiscalização e continuidade de serviço público essencial, sem prejuízo da competitividade, observada a proporcionalidade dos requisitos de habilitação estabelecidos neste Termo de Referência.

2.13.4. A vedação à participação em consórcio não caracteriza restrição indevida à competitividade, considerando a existência, no mercado, de número suficiente de empresas individualmente aptas a atender às exigências de habilitação e execução previstas neste Termo de Referência. A medida mostra-se proporcional e adequada às características, à dimensão e aos riscos operacionais do objeto, sem importar a limitação injustificada ao universo de potenciais fornecedores.

2.14. Será permitida a participação de empresa em recuperação judicial com plano de recuperação homologado pela autoridade judiciária competente, visto que nesse contexto há

plausibilidade de capacidade econômico-financeira, devendo, então, demonstrar-se além da referida homologação judicial os demais requisitos para habilitação econômico-financeira.

2.15. A presente dispensa de licitação será destinada à ampla participação, com fundamento no art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, considerando que a aplicação do tratamento diferenciado previsto nos inciso III do art. 48 da referida lei poderá acarretar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto, comprometendo a eficiência e a economicidade da contratação. Dessa forma, busca-se assegurar a competitividade do certame e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, sem prejuízo da concessão dos demais benefícios legalmente previstos às microempresas e empresas de pequeno porte, quando cabíveis.

2.16. A presente contratação está dispensada de inclusão no Plano de Contratações Anual (PCA), nos termos do art. 9º, inciso I, do Decreto Municipal nº 026/2023, por se tratar de dispensa de licitação fundamentada no art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A solução consiste na contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, em regime terceirizado, destinada ao atendimento dos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino de Macaé. Caberá à contratada disponibilizar, por sua conta, todos os recursos necessários ao pleno atendimento nutricional dos alunos como meio de execução do serviço, incluindo o pré-preparo, preparo, cocção e distribuição das refeições, o fornecimento dos gêneros alimentícios de acordo com os per capitas e o porcionamento adequado a cada modalidade de ensino, a mão de obra especializada, os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários, a manutenção preventiva e corretiva, a supervisão técnica e o controle integrado de pragas e vetores.

3.2. A solução será composta por refeições elaboradas conforme cardápios rotativos, diferenciados por faixa etária e modalidade de ensino (educação infantil creche, pré-escolar, ensino fundamental, ensino médio e EJA), respeitando os padrões de qualidade dos gêneros alimentícios, as frequências e porções estabelecidas e as diretrizes nutricionais do PNAE, formando um serviço seguro, adequado e suficiente ao desenvolvimento biopsicossocial e á aprendizagem dos alunos atendidos.

3.3. O ciclo da solução terá início com a emissão da Ordem de Serviço pela Secretaria Municipal de Educação, seguida da mobilização da mão de obra, dos equipamentos e insumos necessários, e da efetiva prestação do serviço de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais indicadas pela Administração.

3.4. Durante a execução contratual, a contratada será responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações vinculados à prestação do serviço, pelo controle de qualidade dos gêneros alimentícios, pelo cumprimento das normas sanitárias aplicáveis, pela substituição de equipamentos ou insumos inadequados e pela garantia da continuidade do fornecimento das refeições, sem prejuízo às atividades educacionais.

3.5. A solução foi concebida para atender de forma contínua e regular o calendário letivo da Rede Municipal de Ensino durante o período emergencial, até a conclusão do processo licitatório

regular (Processo SEI-016398/2026) e o início da execução do contrato dele decorrente, podendo ser ampliada, a critério da Administração, para acréscimo de unidades escolares inauguradas durante a vigência do contrato.

3.6. O ciclo da solução será encerrado com o término da vigência contratual ou a conclusão do processo licitatório regular (Processo SEI-016398/2026) e o início da execução do contrato dele decorrente, o que ocorrer primeiro, observadas as condições de recebimento e prestação de contas previstas neste Termo de Referência, sem ônus adicional para a Administração.

3.7. A adoção dessa solução assegura a continuidade do atendimento à alimentação escolar durante o período de transição, preservando a segurança alimentar e nutricional, a qualidade e a regularidade do serviço prestado aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente aplicável à manipulação, ao preparo e à distribuição de alimentos, bem como as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pela Resolução PNAE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

4.2. A contratada deverá disponibilizar mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e despensas, em conformidade com as legislações sanitárias aplicáveis e sob supervisão técnica de nutricionista responsável.

4.3. A contratada deverá manter o controle integrado de pragas e vetores, físico e químico, nas cozinhas e demais áreas utilizadas para o preparo das refeições, conforme legislação sanitária vigente.

4.4. Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão atender aos padrões qualitativos e nutricionais estabelecidos nos adendos deste Termo de Referência, sendo vedado o fornecimento de produtos que não atendam às especificações técnicas exigidas.

4.5. Para garantir a assunção da rede escolar sem interrupções, a Contratada deverá apresentar na data do recebimento da ordem de serviços um "Plano de Mobilização Imediata", a ser submetido à aprovação da fiscalização do contrato.

4.5.1. O Plano deverá conter, no mínimo:

A) Estoque inicial - comprovação documental (notas fiscais, contratos de fornecimento ou termos de reserva com fornecedores) de capacidade de constituição de estoque suficiente para os primeiros 15 (quinze) dias de operação, discriminado por item e quantidade, compatível com o quantitativo estimado no Termo de Referência;

B) Logística - mapeamento das rotas de distribuição às unidades escolares, com indicação de frota própria ou contratada, capacidade de carga, cronograma de entregas e plano de contingência para eventuais falhas (veículo indisponível, interdição de via, etc.);

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

C) Mão de obra - estratégia de recrutamento, capacitação e alocação de manipuladores de alimentos em quantitativo suficiente para atendimento imediato de toda a rede, observadas as exigências sanitárias e trabalhistas aplicáveis, podendo contemplar, a critério da Contratada, o aproveitamento de mão de obra local qualificada, sem prejuízo da livre gestão de pessoal pela empresa.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O contrato vigorará por 180 (cento e oitenta) dias, contados da ordem de início, não podendo ultrapassar 09/10/2027, correspondente a um ano da ocorrência da situação emergencial, vedadas a prorrogação e a recontratação da CONTRATADA com fundamento no art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, e será extinto, mediante comunicação prévia de 10 dias, com a cessação da emergência ou o início da execução do contrato decorrente da licitação regular (SEI-016398/2026), sem direito a indenização, ressalvado o pagamento dos serviços regularmente prestados.

5.2. Os serviços serão prestados nas cozinhas das unidades escolares listadas no Adendo III deste Termo de Referência.

5.3. A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescidas unidades escolares que venham a ser inauguradas durante a vigência do contrato para a prestação dos serviços, em estrita observância ao limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato previsto no artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.4. A CONTRATADA deverá começar a prestação dos serviços em até 3 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da ordem de serviços.

5.5. Havendo variação no número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, confirmada pela publicação oficial do Censo Escolar 2026 pelo INEP/MEC, a Administração Pública promoverá a readequação proporcional dos quantitativos diários das refeições, para mais ou para menos, mediante termo aditivo, observados os limites de acréscimo e supressão previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Caberá ao servidor **Felipe de Castro Barbosa, matrícula 409005,** designado como Gestor do Contrato por intermédio da Portaria SEMED nº 030/2026, publicada no DOM em 27 de março de 2026, o acompanhamento da execução da contratação, inclusive suas prorrogações e aditamentos, quando for o caso, objetivando a verificação e controle de valores e quantitativos, cumprimento de metas e dos prazos legais e convencionais, bem como de outros elementos necessários à boa execução da contratação, nos termos do artigo 19 da Lei Municipal nº 4.960/2022.

6.2. Caberá à Comissão de Fiscalização, designada por intermédio da Portaria SEMED nº 0122/2025, publicada no DOM em 19 de agosto de 2025, formada pelos servidores abaixo indicados, a fiscalização da contratação, ficando responsáveis pelo recebimento, devendo acompanhar e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização de falhas e/ou defeitos observados,

de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, nos termos do artigo 20 da Lei Municipal nº 4.960/2022:

- **Adriana da Silva Conceição - matrícula 43924**
- **Ana Cecilia Martins Nascimento - matrícula 408511**
- **Edilson Teófilo Nascimento - matrícula 408565**

6.3. Os diretores e respectivos adjuntos, nomeados pela Secretaria Municipal de Educação, serão responsáveis por acompanhar a execução da alimentação escolar nas unidades em que exercem suas funções e elaborar relatórios circunstanciados sobre as atividades desenvolvidas, a fim de subsidiar os trabalhos da Comissão, nos termos da Portaria SEMED nº 030/2026, publicada no Diário Oficial do Município em 27 de março de 2026, edição nº 1417.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2.1. O objeto será recebido:

7.2.2. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, mediante Termo de Recebimento Provisório, no prazo de 02 (duas) horas.

7.3. Definitivamente, após a verificação da perfeita adequação dos serviços ao Termo de Referência, mediante Termo de Recebimento Definitivo, no prazo de 05 dias.

7.4. Em caso de constatação local da não finalização dos serviços e da existência de parcelas ainda não executadas/fornecidas, não será reconhecido efeito à comunicação estabelecida no subitem 7.2.1, o que caracterizará não recebimento dos serviços e em atraso, caso ultrapassado o prazo de execução contratual

7.5. Havendo indicações de pendências, será concedido prazo de até 24(vinte e quatro) horas, contados da emissão do Termo de Recebimento Provisório, a fim de efetuarem-se as correções necessárias.

7.6. O não cumprimento do prazo a que se refere o subitem anterior caracterizará atraso, sujeitando-se a Contratada às penalidades cabíveis.

7.7. Os ensaios, os testes e as demais provas para aferição do objeto do contrato com as normas técnicas oficiais, se necessárias, correrão por conta da Contratada

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

7.9. Os pagamentos serão efetuados pela Administração Municipal em moeda corrente nacional, em 30 dias, contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e comprovação de regularidade fiscal junto ao INSS e ao FGTS.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

7.10. A Contratada não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar possíveis atrasos de pagamento nos termos previstos no artigo 137, §2º, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.11. Nos casos de atraso no pagamento por culpa da contratante, o valor devido será acrescido de taxa de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die* entre o 31° (trigésimo primeiro) dia da data do adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento. No caso de antecipação do pagamento, o valor devido sofrerá desconto à taxa de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die* entre a data do efetivo pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do adimplemento da obrigação.

7.12. A Contratante estará eximida de cumprir os itens relativos às compensações financeiras nos casos em que a Contratada houver concorrido direta ou indiretamente para a ocorrência do atraso.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A documentação relativa à **capacidade jurídica** consistirá em:

8.1.1. Cédula de identidade, no caso de fornecedor pessoa física, acompanhado do número do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou documento que comprove tal condição;

8.1.2. Registro comercial, no caso de fornecedor empresário individual;

8.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações, devidamente registrado, no caso de fornecedor sociedade empresária e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

8.2. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá em:

8.2.1. Registro ou inscrição da contratada no Conselho Regional de Nutricionistas, através da apresentação de Certidão de Registro emitida pelo CRN – Conselho Regional de Nutrição da região onde a mesma se encontra registrada.

8.2.2. Comprovação da contratada possuir em seu quadro, nutricionista(s) devidamente registrado no CRN, detentor(es) de Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, comprovando ter executado serviço (s) compatível (eis) em quantidade e características com o objeto da contratação;

8.2.3. Certidões ou atestados, emitidos por entidades da Administração Pública ou pessoa jurídica de direito privado, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, limitada às parcelas de maior valor significativo do objeto da contratação, sendo consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, com quantidades mínimas de 50% (cinquenta por cento), a seguir discriminadas:

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES TOTAL DO ITEM	QUANTIDADE MÍNIMA A SER COMPROVADA (50%)
2	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE	298.481	149.240
4	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA	533.620	266.810
5	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA	533.620	266.810
6	LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA, HORÁRIO INTEGRAL	438.322	219.161
7	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO	1.041.176	520.588
8	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO	1.041.176	520.588
10	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO	747.938	373.969
11	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO	747.938	373.969
QUANTIDADE MÍNIMA TOTAL A SER COMPROVADA			2.691.135

8.2.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da proponente.

8.2.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.3. A documentação relativa à Qualificação Econômico-Financeira consistirá em:

8.3.1. Balanço patrimonial, demonstrações de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais ou ao último exercício no caso de pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, conforme Art. 69, Caput c/c, inc. I e §6 da Lei 14.133/2021, 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 por índices oficiais.

8.3.2. O Balanço a que se refere o subitem anterior deverá vir acompanhado de quadro demonstrativo assinado pelo representante legal da proponente e por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade, em que sejam nomeados os valores do ativo circulante (AC), do realizável a longo prazo (RLP), do passivo circulante (PC), do passivo não circulante (PNC) e do ativo total (AT), de modo a possibilitar a avaliação da situação financeira da proponente, calculada a partir da aplicação das seguintes fórmulas:

a) Índices de Liquidez Geral

ILG = (AC + RLP) / (PC + PNC)

b) Índices de Liquidez Corrente

ILC = AC / PC

c) Solvência Geral

SG = AT / (PC + PNC)

AT = Ativo Total
AC = Ativo Circulante PC = Passivo Circulante
PNC = Passivo não Circulante
RLP = Realizável a Longo Prazo

8.3.3. Serão inabilitadas as proponentes cujos índices apurados não atenderem às seguintes condições:

Índice de Liquidez Geral > = 1,00;

Índice de Liquidez Corrente > = 1,00;

Solvência Geral > = 1,00.

8.3.4. Comprovação de possuir a empresa proponente, o Capital Social de 10% (dez por cento) do valor total estimado e/ou ofertado da contratação, considerando como valor estimado e/ou ofertado, o somatório dos lotes/itens em que a proponente apresentar proposta, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta.

8.3.5. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias da data de apresentação da proposta

8.3.6. A documentação relativa à **regularidade fiscal, social e trabalhista** consistirá em:

8.3.7. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

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

8.3.9. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, consistente na apresentação da certidão negativa de débitos ou certidão positiva com efeito de negativa relativa a tributos e **contribuições federais, dívida ativa da União e regularidade com os encargos sociais instituídos por lei, na forma da legislação específica**;

8.3.10. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, inclusive Dívida Ativa, do domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.11.Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do fornecedor.

8.3.12. A prova de regularidade com a Fazenda Municipal deverá constar regularidade com ISS e Taxas.

8.3.13. Para as empresas com sede no Município de Macaé, a regularidade com a Fazenda Municipal será realizada através da apresentação das Certidões de Tributos Mobiliária (ISS e Taxas).

8.3.14. Prova de Regularidade (CRF) com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS, na forma da legislação específica;

8.3.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas em nome do interessado com os mesmos efeitos da CNDT, na forma da legislação específica.

9. DESCRIÇÃO DOS ITENS E QUANTIDADES ESTIMADAS

9.1. Os quantitativos a seguir foram dimensionados pela Coordenadoria de Nutrição Escolar (Despacho SEI nº 0780365), limitando-se ao quantitativo mínimo e indispensável para atender aproximadamente 40.000 (quarenta mil) alunos da rede municipal de ensino e garantir a continuidade do serviço público essencial durante o período emergencial, até a conclusão do processo licitatório regular (Processo SEI-016398/2026).

9.2. A estimativa observa as categorias de refeição por etapa e modalidade de ensino (Educação Infantil – Creche e Pré-Escola; Ensino Fundamental – 1º ao 5º ano e 6º ao 9º ano; Ensino Médio; e Educação de Jovens e Adultos – EJA), em regime parcial e integral, em conformidade com as diretrizes do PNAE (Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026).

9.3. Por se tratar de estimativa para período determinado, a CONTRATANTE não se obriga a consumir a totalidade dos quantitativos, sendo remunerados exclusivamente os serviços

efetivamente prestados e medidos, conforme as hipóteses de medição previstas no Adendo V deste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
1	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE	Refeição	298.481
2	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE	Refeição	298.481
3	LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE, HORÁRIO INTEGRAL	Refeição	278.874
4	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA	Refeição	533.620
5	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA	Refeição	533.620
6	LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA, HORÁRIO INTEGRAL	Refeição	438.322
7	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO	Refeição	1.041.176
8	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO	Refeição	1.041.176
9	LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO, HORÁRIO INTEGRAL	Refeição	101.512
10	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO	Refeição	747.938
11	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO	Refeição	747.938
12	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO MÉDIO	Refeição	77.629
13	ALMOÇO E/OU JANTAR DE ENSINO MÉDIO	Refeição	61.729
14	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EJA	Refeição	152.832
15	ALMOÇO E/OU JANTAR DE EJA	Refeição	152.832
16	KIT LANCHE	Kit	28.244
TOTAL			**6.534.404**

9.4. Ocorrendo variação no número de alunos atendidos pela rede municipal de ensino durante a vigência contratual, a Administração poderá promover a readequação proporcional dos quantitativos, para mais ou para menos, mediante termo aditivo, observados os limites de acréscimo e supressão previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unit.	Valor Total

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.1	**DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	298.481	4,105	R$ 1.225.264,51
1.2	**ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	298.481	5,8	R$ 1.731.189,80
1.3	**LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE, HORÁRIO INTEGRAL**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	278.874	3,48	R$ 970.481,52
1.4	**DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	533.620	4,62	R$ 2.465.324,40
1.5	**ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	533.620	6,44	R$ 3.436.512,80
1.6	**LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA, HORÁRIO INTEGRAL**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	438.322	3,87	R$ 1.696.306,14
1.7	**DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	1.041.176	5,11	R$ 5.320.409,36
1.8	**ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	1.041.176	7,07	R$ 7.361.114,32

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.9	**LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO, HORÁRIO INTEGRAL**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	101.512	4,09	R$ 415.184,08
1.10	**DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	747.938	4,78	R$ 3.575.143,64
1.11	**ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	747.938	7,23	R$ 5.407.591,74
1.12	**DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO MÉDIO**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II)	Refeição	77.629	4,62	R$ 358.645,98
1.13	**ALMOÇO E/OU JANTAR DE ENSINO MÉDIO**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	61.729	7,41	R$ 457.411,89
1.14	**DESJEJUM E/OU LANCHE DE EJA**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	152.832	4,62	R$ 706.083,84
1.15	**ALMOÇO E/OU JANTAR DE EJA**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	152.832	6,92	R$ 1.057.597,44
1.16	**KIT LANCHE**, composto dos grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com os adendos de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e de Grupo, Alimento, Frequência e Porção (Adendos I e II).	Refeição	28.244	11,00	R$ 310.684,00
				VALOR TOTAL (R$)	**R$ 36.494.945,46**

10.1. O valor total estimado para a contratação é de R$ 36.494.945,46 (trinta e seis milhões, quatrocentos e noventa e quatro mil, novecentos e quarenta e cinco mil reais e quarenta e seis centavos)

10.2. Os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, resultantes da pesquisa de preços, foram definidos em cumprimento ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e em conformidade com os artigos 11, 12, 17, 18 e 19 do Decreto Municipal nº 26/2023, aplicável à Lei Municipal nº 4.960/2022, bem como com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 065/2021 e a Instrução Normativa CONGEM nº 003/2024, e com base nesses dispositivos, optou-se pela adoção da mediana os preços obtidos, decisão fundamentada nos princípios da eficiência e da economicidade, assegurando também a efetividade do processo. A escolha da média como método de precificação foi preferida por refletir, de forma mais fidedigna, os preços praticados no mercado.

10.3. Da Proposta:

10.3.1. A proposta deverá conter os preços unitários e o preço global para todos os itens do quadro do item 10 deste Termo de Referência, com validade mínima de 60 (sessenta) dias, e deverá vir acompanhada da planilha de composição de custos e formação de preços, conforme modelo constante do Adendo XIII.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta dos recursos consignados nas seguintes dotações orçamentárias para o atual exercício financeiro:

Programa de Trabalho	Elemento de Despesa	N.º da Despesa	Fonte de Recursos
12.361.0044.2.344.000 - Alimentação Escolar	3.3.90.39.00.00 - Outros serviços de terceiros - Pessoa Jurídica	264	500-RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
12.362.0044.2.344.000 - Alimentação Escolar	3.3.90.39.00.00 - Outros serviços de terceiros - Pessoa Jurídica	290	573-ROYALTIES DO PETRÓLEO E GÁS NATURAL VINCULADOS À EDUCAÇÃO
12.365.0044.2.344.000 - Alimentação Escolar	3.3.90.39.00.00 - Outros serviços de terceiros - Pessoa Jurídica	397	500-RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
12.365.0044.2.345.000 - Alimentação Escolar Atendimento em Creche	3.3.90.39.00.00 - Outros serviços de terceiros - Pesso Jurídica	400	500-RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
12.366.0044.2.344.000 - Alimentação Escolar	3.3.90.39.00.00 - Outros serviços de terceiros - Pesso Jurídica	440	573-ROYALTIES DO PETRÓLEO E GÁS NATURAL VINCULADOS À EDUCAÇÃO

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

12.1. Executar o serviço dentro dos requisitos estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação Básica, de acordo com especificações apresentadas, responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condições aqui estabelecidas.

12.2. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

12.3. Não transferir para outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato a ser firmado.

12.4. Responsabilizar-se, exclusivamente, por quaisquer ônus, direito e obrigações, vinculadas à legislação tributária, trabalhista, segurança e medicina do trabalho, previdenciária ou comercial, decorrente da contratação.

12.5. Arcar com todas as despesas operacionais, correspondentes a deslocamentos, fretes, seguros, taxas, emolumentos, cópias e quaisquer outras necessárias à execução do objeto deste contrato.

12.6. Executar o contrato através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que os mesmos venham a cometer no desempenho das funções, podendo o Contratante exigir a retirada daquelas cuja conduta seja julgada inconveniente e obrigando-se também a indenizar o Contratante por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem.

12.7. Responder perante o Contratante por qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do serviço ora contratado, por atos de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, assegurando ao Contratante o exercício do direito de regresso, eximindo-o de qualquer solidariedade ou responsabilidade de qualquer natureza.

12.8. Facilitar e permitir ao Contratante, a qualquer momento, a realização de vistorias, sem que isso incorra em isenção de responsabilidade ao Contratante, e esclarecer prontamente as questões relativas à execução do contrato, quando solicitada.

12.9. Não utilizar o nome do Município de Macaé em quaisquer atividades de divulgação de sua empresa, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e outros impressos.

12.10. Não se pronunciar em nome do Município de Macaé a órgãos da imprensa ou clientes sobre quaisquer assuntos relativos à sua atividade, bem como sobre os serviços ao seu cargo.

12.11. Comunicar ao Contratante, no prazo de 10 (dez) dias de antecedência, qualquer alteração na composição societária da empresa ou em seu quadro técnico.

12.12. Comunicar ao Contratante, com antecedência mínima de 2 (dois) dias o pedido de afastamento temporário, bem como, quaisquer alterações cadastrais da empresa (end., te!., fax, *e-mail).*

12.13. Guardar por si, por seus empregados e prepostos, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados, ou por qualquer forma ou modo

venham tomar conhecimento, o mais completo e absoluto sigilo, em razão do fornecimento a serem confiados, ficando, portanto, por força da lei civil e criminal, responsável por sua indevida divulgação, descuidada e incorreta utilização, sem prejuízo da responsabilidade por perdas e danos a que der causa.

12.14. Obedecer às determinações legais ou emanadas das autoridades constituídas, sendo a única responsável pelas providências necessárias e pelos efeitos decorrentes de eventuais inobservâncias delas.

12.15. Apresentar ao Contratante, junto com a(s) nota(s) fiscal(is), os documentos exigidos para pagamento, sob pena de retenção total ou parcial do pagamento.

12.16 Assumir total responsabilidade pelos serviços que apresentarem não conformidade, má qualidade e/ou irregularidades, responsabilizando-se por eventuais danos e/ou prejuízos causados a terceiros e/ou a coisas e bens do Município, arcando com as respectivas indenizações, que poderão ser imediatamente retidas, e/ou reembolsando de imediato ao Município o valor do prejuízo acarretado.

12.17. Substituir e/ou reparar, por sua conta e responsabilidade, os serviços considerados inadequados ou imperfeitos, ou que estiverem em desacordo com o ora pactuado, respeitando os prazos fixados, ficando a critério do Contratante aprovar ou rejeitar, sem prejuízo das multas contratuais.

12.18. Requerer a exclusão do Município de lide que venha a ser movida por qualquer motivo relacionado aos compromissos aqui contratados, inclusive por seus funcionários, sob pena de ressarcimento dos prejuízos advindos do processo judicial, acrescido de perdas e danos, sem prejuízo de rescisão contratual.

12.19 Obter as Licenças junto às repartições competentes, necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais e mantê-las atualizadas.

12.20. O Município não aceitará, sob pretexto algum, a transferência de responsabilidade da contratada, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros alegados.

12.21. A contratada responsabilizar-se-á pela disciplina dos seus empregados durante a jornada de trabalho e, ainda, pela manutenção de respeito e cortesia nos relacionamentos entre colegas e servidores municipais;

12.22. Assistirá a contratante o direito de rejeitar qualquer empregado da contratada e solicitar sua substituição, caso o mesmo não apresente comportamento condizente com suas funções e com as normas estabelecidas, obrigando-se está a respeitar e acatar as decisões da contratante;

12.23. A contratada garantirá o comportamento moral e profissional de seus empregados, cabendo-lhe responder integral e incondicionalmente por todos os danos e/ou atos ilícitos resultante de ação ou omissão destes, inclusive por inobservância de ordens e normas da contratante;

12.24. Caberá à contratada a indenização pecuniária dos danos morais ou materiais causados por seus empregados em bens patrimoniais da contratante, bem como por desaparecimento de quaisquer objetos e valores encontrados em suas dependências, de quem quer que seja, desde que comprovado dolo ou culpa, do empregado da contratada;

12.25. A Contratada deverá, obrigatoriamente, alocar um preposto que permanecerá em período normal de expediente à disposição, para representá-la junto à contratante, o qual terá amplos poderes para responder pelos serviços a serem contratados, sendo responsável pela coordenação, administração e supervisão do seu pessoal e por qualquer comunicação junto à contratante. Em hipótese alguma, qualquer funcionário da contratada que não o preposto ou o representante legal, poderá reivindicar decidir ou manifestar-se por atos ou decisões da contratada e/ou contratante;

12.26. A empresa CONTRATADA deverá após recebimento da ordem serviços, manter um centro de distribuição como forma de estabelecimento da empresa para receber as mercadorias diretamente dos fornecedores, armazenar de forma organizada com equipamentos adequados e em quantidade suficiente e distribuir aos locais do contrato, as unidades escolares.

12.27. Após recebimento da ordem serviços, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, cópia do Alvará/Licença Sanitária vigente, expedido pela autoridade sanitária competente, e do Alvará de Funcionamento emitido pela Prefeitura do município onde estiver localizado o Centro de Distribuição.

12.27.1. Caso o Alvará/Licença Sanitária ainda esteja em fase de emissão, a CONTRATADA deverá apresentar, dentro do mesmo prazo, documentação que comprove o protocolo do pedido e a adoção das providências necessárias para sua obtenção junto ao órgão competente, sem prejuízo da obrigação de apresentar o documento definitivo imediatamente após sua expedição, observado o prazo estabelecido pela autoridade sanitária.

12.28. Os empregados da contratada não manterão nenhum vínculo empregatício com a contratante, sendo de sua inteira responsabilidade as obrigações sociais, previdenciárias e trabalhistas relativas aos seus empregados ou contratados, inclusive no que tange ao seguro de acidente de trabalho, desligamento, horas extras, diárias, quaisquer despesas com alimentação, locomoção, não cabendo à contratante qualquer tipo de responsabilidade nem encargos de qualquer natureza

12.29. A empresa CONTRATADA deverá fornecer 01 (um) número de telefone exclusivo da empresa, 03 (três) números de telefones celulares dos responsáveis pela empresa e/ou pelo contrato, e-mail exclusivo ou outro canal de comunicação exclusiva, com atendentes habilitados para comunicação imediata de qualquer ocorrência fora dos padrões estabelecidos neste Termo de Referência

12.30. Em caso de ocorrência de qualquer natureza, a CONTRATADA deverá equacioná-la no período máximo de 24 (VINTE E QUATRO) horas a contar do registro da ocorrência sob pena de multa.

12.31. Colocar à disposição do CONTRATANTE todos os meios necessários à comprovação da qualidade e operacionalidade do serviço, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações.

12.32. Havendo necessidade a CONTRATADA servirá a refeição transportada, café da manhã, almoço, lanche e jantar; a unidades escolares onde as cozinhas estiverem inoperantes, nas condições previstas no adendo VII.

12.33. A empresa CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, atender a resolução do PNAE nº. 04 de 26 de fevereiro de 2026 e responsabilizar- se por executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

12.33.1. Observar os cardápios e variação e frequência dos alimentos elaborados pela CONTRATANTE, conforme suas orientações previstas nos adendos deste Termo.

12.33.2. Os cardápios serão elaborados pela CONTRATANTE e terá pelo menos um nutricionista como responsável técnico, atendendo à Resolução CD/FNDE nº 04 de 26/02/2026, e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA. Os cardápios serão enviados à CONTRATADA com antecedência para que a mesma possa se organizar e garantir a capacidade logística de entrega em todas as unidades escolares para o cumprimento dos mesmos.

12.33.3. A Composição dos Cardápios, as quantidades de "per capita" e as frequências dos alimentos e/ou preparações, poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e respectivo preço contratado.

12.33.4. Levando em consideração os fatores de correção e cocção e o per capita dos gêneros alimentícios, para o porcionamento adequado das refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar utensílios padronizados e equipamentos em quantidade suficiente para garantir as necessidades nutricionais dos alunos de cada modalidade de ensino conforme resolução nº 04 PNAE. As descrições de equipamentos e utensílios estão contidas no adendo deste Termo.

12.33.5. Para produção das refeições e possíveis eventualidades que possam interferir no quantitativo das mesmas, a CONTRATADA deverá manter um estoque mínimo de segurança para garantir o abastecimento dos gêneros alimentícios em todas as despensas escolares. A CONTRATADA deverá imediatamente repor qualquer insuficiência bem como adquirir quando ausente o gênero alimentício para que os cardápios escolares sejam executados em sua totalidade.

12.33.6. É garantido aos alunos matriculados da rede de ensino o direito a 01 (uma) refeição bem como a repetição, devendo a CONTRATADA cumprir o estabelecido nos itens 12.33.3 a 12.33.5.

12.33.7. A CONTRATADA deverá manter e disponibilizar em cada despensa escolar planilha de controle de estoque para entrada e saída de gêneros alimentícios para que a CONTRATANTE possa acompanhar a execução das refeições de acordo com os cardápios escolares.

12.33.8. Caso a CONTRATANTE planeje incluir no cardápio, algum alimento cujo padrão de qualidade não conste deste instrumento, comunicará o mesmo à contratada (elaborado de acordo com as normas legais vigentes), com antecedência mínima de 90(noventa) dias, para viabilizar sua logística de abastecimento.

12.33.9. A descrição do pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos conforme adendo deste Termo.

12.33.10. Observar as normas e critérios de higienização, conforme orientações do órgão competente de vigilância sanitária, bem como, estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço.

12.33.11. Responsabilizar-se pelo controle integrado de vetores e pragas físico e químico, através da adoção de medidas preventivas e corretivas de acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas alterações, que evitem ocorrências de infestação de vetores e pragas na cozinha e despensa que comprometem a qualidade higiênico- sanitária do alimento (como, por exemplo, borracha de vedação nas portas, telas milimetradas e ajustadas ao batente, ralo sifonado, proteção luminária quando aplicado). Sendo o controle químico empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde (ANVISA), devendo afixar, em local visível e de fácil acesso, o certificado de execução do serviço ou outro documento equivalente que possua a mesma validade legal.

12.34. Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição e consumo da alimentação escolar, a empresa CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, pequenas adequações da cozinha e despensa como instalações hidráulicas, adequação de cubas, torneiras, sifão, bancadas, elétricas), mediante prévia autorização da unidade escolar e aprovação da CONTRATANTE. Adequações estas que não interfiram na infraestrutura das unidades, configurando-se em pequenos reparos, visto que problemas estruturais não são de competência da CONTRATADA.

12.35. As adequações referidas no item 12.34, incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.

12.36. A empresa CONTRATADA poderá utilizar para a adequada execução dos serviços, as instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios de mesa e cozinha porventura existentes nas unidades elencadas no adendo deste termo e nas que vierem a ser incluídas na prestação dos serviços objeto desta contratação.

12.37. Os equipamentos, mobiliários e utensílios de mesa e cozinha, deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da unidade escolar, no início e ao término da vigência do contrato, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA ou pela CONTRATANTE

12.38. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade escolar.

12.39. A CONTRATADA poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos ou oficialmente doá-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

12.40. Todos os suportes logísticos e outros inerentes à prestação dos serviços objeto deste termo são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, todos organizados em observância às exigências da legislação sanitária.

12.41. Todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços deverão usar diariamente uniformes e equipamentos de proteção específicos ao desempenho de suas funções, descrito no adendo deste termo

12.42. A CONTRATADA deverá promover, de forma permanente, o treinamento e a capacitação de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços.

12.43. Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição dos serviços de alimentação escolar, serão observadas as hipóteses previstas no adendo deste termo

12.44. A CONTRATADA deve manter um planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento do cardápio para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos e utensílios que possam gerar prejuízo na produção de refeições ou acidente de trabalho, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades escolares. Tais esquemas ou planos devem ser apresentados e acordados com a CONTRATANTE. Na ocasião da falta de abastecimento de água na cozinha da U.E., deve-se cumprir pela CONTRATADA o seguinte plano de produção das refeições:

12.44.1- No primeiro dia da ausência do abastecimento de água, a empresa deverá manter a realização dos procedimentos de produção das refeições, higienização dos alimentos e utensílios com o uso de galões de água mineral que deverão ser fornecidos pela mesma, de preferência mantidos em estoque mínimo;

12.44.2- À partir do segundo dia da ausência do abastecimento de água ou situação que impeça a produção do almoço/jantar, será permitido a substituição por um lanche completo que a CONTRATANTE deverá apresentar formalmente à CONTRATADA.

12.44.3. O lanche completo deverá ser composto de 01 l(um) item do grupo suco e/ou leite e derivados, 01 (um) item do grupo pães e biscoitos, 01 (um) item do grupo laticínios e 01 (uma) fruta.

12.44.4. Se após o segundo dia permanecer sem água ou situação de emergência que possa impedir na continuação da produção das refeições, a CONTRATADA deverá fornecer refeição transportada seguindo as normas vigentes.

12.44.5. O cardápio do lanche completo será elaborado pela CONTRATANTE.

12.45. Do Dimensionamento e Qualificação da Mão de Obra: O dimensionamento e a gestão do corpo de profissionais de cozinha e de apoio são de inteira e exclusiva responsabilidade da Contratada, que deverá observar, no mínimo, as seguintes proporções técnicas de

manipuladores de alimentos, como explicitado no ADENDO VIII: Descrição de Mão de Obra: 01 l(um) manipulador de alimentos para cada 60 (sessenta) alunos matriculados e ativos nas etapas de Educação Infantil (Creche e Pré-Escola); e 1 (um) manipulador de alimentos para cada 80 (oitenta) alunos matriculados e ativos nas demais modalidades (Ensino Fundamental 1 e 2, Ensino Médio e EJA).

12.46. Do Corpo Técnico de Nutrição: A Contratada deverá disponibilizar equipe de nutricionistas devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), sendo: no mínimo, 01 (um) Nutricionista Responsável Técnico, 01 (um) Nutricionista de Controle de Qualidade, 01 (um) Nutricionista de Educação Nutricional. A contratada deve manter em seu quadro técnico número de Nutricionistas Supervisores das Unidades Escolares, sendo a proporção de 1 Nutricionista Supervisora para cada 8 (oito) Unidades Escolares. A frequência das visitas técnicas semanais dos Nutricionistas Supervisores em cada unidade escolar, está detalhada no ADENDO VIII: Descrição de Mão de Obra.

12.47. Do Acordo de Nível de Serviço (SLA) para Emergências: A Contratada deverá assegurar tempo de resposta máximo de até 05 (cinco) horas para sanar qualquer ocorrência que impacte as cozinhas escolares - tal como quebra de maquinário térmico, desfalque imprevisto de mão de obra ou ruptura pontual de estoque-, providenciando substitutos imediatos ou remanejamento técnico, sob pena de aplicação das glosas e sanções cabíveis.

12.48. Da Gestão de Cardápios e Controle de Desperdício (Filosofia Lean): A elaboração conceituai, a composição físico-química dos alimentos, o cálculo calórico, as quantidades per capita e a frequência de repetição dos cardápios são de competência exclusiva da Secretaria Municipal de Educação (SEMED), cabendo à Contratada unicamente a execução operacional e o preparo dos pratos, sendo vedada qualquer alteração de receitas sem prévia aprovação formal da SEMED. Diariamente, a direção de cada unidade escolar repassará à Contratada, no início do primeiro turno, o quantitativo nominal de discentes presentes, de modo que a produção seja ajustada a essa informação, eliminando a estocagem de sobras e minimizando o desperdício de recursos públicos, em atenção à política de austeridade fiscal do Município (Ofício nº 730/2026).

12.49. Do Seguro de Responsabilidade Civil: Em razão da natureza do objeto, que envolve o fornecimento de alimentação em larga escala para público infanto- juvenil, a Contratada ficará obrigada a apresentar, em até 10 (dez) dias corridos após recebimento da ordem serviços, Apólice de Seguro de Responsabilidade Civil Geral, com cobertura específica para danos corporais decorrentes de intoxicação alimentar, com valor mínimo de indenização referencial de R$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

12.50. A CONTRATADA deverá cumprir com todas as exigências citadas nos adendos para a perfeita execução do objeto em questão.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Promover, na forma do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do Termo de Referência. A existência de fiscalização da Contratante de modo algum atenua ou exime a responsabilidade da Contratada por qualquer vício ou defeito na execução do contrato.

13.2. Notificar, por escrito, à Contratada sobre eventuais irregularidades encontradas no fiel cumprimento de suas obrigações, observando os prazos para adequação.

13.3. O Contratante se reserva o direito de solicitar os serviços ora contratados, na sua totalidade ou parcialmente, de acordo com a sua necessidade e conveniência.

13.4. Efetuar os pagamentos devidos à Contratada pelos serviços efetivamente executados e faturados, nas condições estabelecidas no contrato.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. A proponente ou a contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

14.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

14.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

14.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

14.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para a contratação, quando exigidas;

14.1.5. Não manter a proposta, inclusive no que tange à apresentação de amostra ou prova de conceito, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

14.1.6. Não celebrar o contrato/instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

14.1.7. Ensejar o retardamento da execução dos serviços sem motivo justificado;

14.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação ou prestar declaração falsa durante o procedimento de contratação ou a execução do contrato;

14.1.9. Fraudar o procedimento de contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

14.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

14.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei nº 12.846/2013.

14.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

14.2.1. Advertência;

14.2.2. Multa, não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

14.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Macaé, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

14.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

14.3. A aplicação de sanções observará o devido processo administrativo, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, combinada com o artigo 29 e seguintes da Lei Municipal nº 4.960/2022, e do Decreto Municipal nº 032/2026.

14.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.5.As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas junto à Coordenadoria Geral de Contratos, bem como no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

14.6. A aplicação das sanções não exonera o infrator de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

14.7.O valor das multas que, porventura forem aplicadas, serão descontadas da garantia da respectiva Contratada. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo órgão gestor da contratação ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL

15.1. A CONTRATADA deverá prestar, previamente à assinatura do Contrato, garantia de execução correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser apresentada à Secretaria Municipal de Fazenda – SEMFAZ, com cópia à Coordenadoria de Contratos da Secretaria Municipal de Educação, com validade para todo o período contratual mediante a opção por uma dentre as seguintes modalidades, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia, título de capitalização ou fiança bancária.

15.2. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em Banco Oficial, em conta específica com correção monetária, em favor do Município de Macaé, cuja guia de depósito deve ser solicitada através do e-mail cofic.baixareceita@macae.rj.gov.br.

15.3. No caso da opção do contratado pela modalidade seguro garantia, o prazo para a sua apresentação será de 1 (um) mês, contado da data de homologação da dispensa eletrônica e anterior à assinatura do contrato, conforme previsto no §3º do artigo 96 da Lei Federal 14.133/21.

15.3.1. O prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

15.3.2. O seguro-garantia continuará em vigor mesmo se o contratado não tiver pago o prêmio nas datas convencionadas.

15.4. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para ressarcimento do Município de Macaé e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas, indenizações a ele devidas pelo Contratado, bem como de débitos da empresa para com os encargos fiscais, previdenciários e trabalhistas relacionados com o presente contrato, tais como INSS, FGTS, impostos, salários, vales-transportes, vales-refeições e verbas rescisórias, prejuízos advindos do não cumprimento do contrato, multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada e prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

15.5. A contratada fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão;

15.6. No caso de renovação da contratação, a Contratada deverá renovar a garantia;

15.7. Havendo aditivos de valor e/ou prazos, reajustes, atualizações, revisões ou repactuações, a Contratada reforçará a garantia, conforme o caso;

15.8. O prazo de vigência da garantia será igual ao de vigência da contratação, acrescido de 90 (noventa) dias;

15.9. A garantia somente poderá ser levantada após o recebimento definitivo do objeto pela fiscalização;

15.10. O atraso injustificado na prestação da garantia sujeitará a CONTRATADA à sanção de advertência, com a fixação de prazo para a devida regularização;

15.11. O descumprimento do prazo estabelecido no subitem anterior sujeitará a CONTRATADA à multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, limitada a 2% (dois por cento) do valor total do contrato;

15.12. A não apresentação definitiva da garantia, após notificação, ensejará a extinção unilateral do ajuste, cumulada com multa de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato e impedimento de licitar e contratar com o Município de Macaé por até 3 (três) anos, nos termos do art. 4º, VII, do Decreto Municipal nº 032/2026.

15.13. O atraso superior a 30 (trinta) dias úteis para apresentação da garantia poderá acarretar a rescisão unilateral da contratação, sem prejuízo da multa prevista no subitem anterior.

16. DO REAJUSTE

16.1. Os preços que vierem a ser pactuados em decorrência desta contratação serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 01 (um) ano, podendo ser reajustados a partir desta data, e assim, a cada período de um ano contado do último reajuste, desde que requerido pela CONTRATADA e caso se verifique hipótese legal que autorize o reajustamento, contados:

16.1.1. Da data a contar da data do orçamento estimado (19/10/2026), utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), para os custos decorrentes do mercado;

16.1.2. Da data do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo, no caso de repactuação para os custos decorrentes da mão de obra.

16.2. A CONTRATADA não terá direito ao reajuste a que alude o subitem anterior, para a etapa do serviço que sofrer atraso em consequência da ação ou omissão motivada pela própria CONTRATADA, e também da que for executada fora do prazo sem que tenha sido autorizada a respectiva prorrogação.

16.3. No caso de reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno de um ano deve considerar a data do último reajuste concedido.

16.4. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão somente em relação aos itens que o motivaram e aos saldos de quantitativos porventura existentes.

16.5. Nos termos do artigo 70 do Decreto Municipal nº 026/2023, serão objeto de preclusão:

I - as solicitações de reequilíbrio econômico-financeiro realizadas após a assinatura da ata de registro de preços, do contrato ou do termo aditivo sem que tenha havido alteração dos preços, bem como após o encerramento da vigência da ata de registro de preços ou do contrato; e

II - as solicitações de reajuste em sentido estrito e repactuação realizadas após a data de aniversário do orçamento estimado, da proposta, do acordo, da convenção coletiva ou do dissídio coletivo, conforme o caso.”

16.7. O prazo para conclusão dos procedimentos de reequilíbrio econômico financeiro, será de até 60 dias contados a partir do requerimento com todos os documentos necessários, na forma do artigo 72, do Decreto Municipal nº 026/2023.

17. DO REGIME DE GLOSAS E DOS DESCONTOS POR AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

17.1. Em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e à Resolução FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, mediante Chamada Pública conduzida pela Contratante.

17.2. Os gêneros alimentícios adquiridos por meio das Chamadas Públicas de Agricultura Familiar serão pagos diretamente pela Contratante aos fornecedores habilitados, mediante apresentação das respectivas notas fiscais, não competindo à Contratada o fornecimento nem o faturamento desses itens.

17.3. Os valores correspondentes aos gêneros alimentícios adquiridos por meio das Chamadas Públicas de Agricultura Familiar serão descontados mensalmente da fatura de medição da Contratada, na exata proporção dos quantitativos e valores comprovados pelas notas fiscais apresentadas no mês de referência da medição, de modo a evitar a dupla remuneração pelo mesmo gênero alimentício.

1.7.4. Em caso de falha parcial ou total no fornecimento dos gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, a CONTRATADA será previamente notificada pela Coordenadoria de Nutrição Escolar e deverá assegurar o fornecimento dos gêneros alimentícios não entregues, de forma a garantir a continuidade do abastecimento e o atendimento das necessidades da Administração.

17.4. Caberá à fiscalização do contrato consolidar, mensalmente, o somatório das notas fiscais de Agricultura Familiar recebidas e efetivamente utilizadas no período, aplicando o correspondente abatimento no valor bruto da fatura apresentada pela Contratada, antes do respectivo ateste e pagamento.

19. SUBCONTRATAÇÃO

19.1. É vedada a subcontratação do objeto principal da contratação, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

19.2. A vedação justifica-se pela necessidade de que a empresa contratada mantenha responsabilidade direta e integral pela execução dos serviços e pela gestão dos profissionais disponibilizados, assegurando o cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto à qualificação, capacitação, dimensionamento e substituição dos trabalhadores, bem como ao cumprimento das normas trabalhistas, previdenciárias, de segurança do trabalho e de boas práticas de manipulação de alimentos.

19.3. A natureza do objeto exige, ainda, controle contínuo e direto sobre a execução dos serviços, tendo em vista que as atividades estão relacionadas à preparação e ao fornecimento de alimentação destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino, envolvendo aspectos diretamente relacionados à higiene, manipulação de alimentos, prevenção de contaminações, cumprimento de cardápios, controle de porções, armazenamento, conservação e demais procedimentos necessários à segurança e à qualidade da alimentação escolar.

19.4. A eventual transferência da execução a terceiros poderia dificultar a fiscalização contratual, fragmentar a responsabilidade pela prestação dos serviços e comprometer a identificação imediata do responsável por eventuais falhas na execução, especialmente aquelas relacionadas à conduta e à qualificação dos profissionais, aos procedimentos de manipulação dos alimentos e ao cumprimento das rotinas estabelecidas pela Administração.

19.5. Além disso, a contratação foi estruturada de forma que a empresa contratada disponha de capacidade operacional, administrativa e técnica suficiente para executar diretamente todas as atividades que integram o objeto, não sendo necessária a participação de terceiros para o cumprimento das obrigações contratuais.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

19.6. Ressalta-se que a vedação não tem por finalidade restringir indevidamente a competitividade da seleção do fornecedor, mas assegurar que a Administração contrate empresa efetivamente capaz de assumir, de forma direta e integral, a responsabilidade pela execução dos serviços, preservando a continuidade, padronização, qualidade, segurança e regularidade da alimentação escolar.

19.7 Dessa forma, considerando a natureza do objeto, a necessidade de fiscalização efetiva, a responsabilidade direta da contratada e os riscos envolvidos na preparação e manipulação de alimentos destinados aos alunos, mostra-se tecnicamente adequada e administrativamente necessária a vedação da subcontratação total ou parcial do objeto, sem prejuízo da utilização, pela contratada, de fornecedores e prestadores acessórios para atividades que não constituam parcela integrante da execução da mão de obra contratada, desde que não caracterizem subcontratação do objeto e não transfiram a terceiros as obrigações assumidas perante a Administração.

ÍNDICE:

ADENDO I - PADRÃO DE QUALIDADE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ADENDO II - ALIMENTO - FREQUÊNCIA – PORÇÃO
ADENDO III - LISTAGEM DAS UNIDADES ESCOLARES
ADENDO IV - CONSOLIDADO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2025
ADENDO V - MEDIÇÃO DO SERVIÇO
ADENDO VI –ORIENTAÇÕES QUANTO AOS MODELOS DE CARDÁPIOS
ADENDO VII – DESCRIÇÃO REFEIÇÃO TRANSPORTADA
ADENDO VIII - DESCRIÇÃO E ATRIBUIÇÕES DA MÃO-DE-OBRA
ADENDO IX – DESCRIÇÃO PRÉ-PREPARO PREPARO COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO
ADENDO X– DESCRIÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTO E MOBILIÁRIOS
ADENDO XI – PROTOCOLOS DE INSTRUÇÃO DE TRABALHO
ADENDO XII – LISTA DE PER CAPITA/PORCIONAMENTO
ADENDO XIII - MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
ADENDO XIV - CENSO ESCOLAR 2025
ADENDO XV - CALENDÁRIO ESCOLAR

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO I

PADRÃO DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORNECIDOS PELA EMPRESA CONTRATADA deverão estar de acordo com as especificações técnicas, padrão de qualidade e a legislação vigente.

Conforme legislação sanitária, os gêneros alimentícios deverão apresentar rótulo nutricional, data de fabricação, data de validade, zero gordura trans bem como selo de inspeção quando exigido em gêneros de origem animal.

Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade (lei n°15.226 de 30/09/2025 que altera a lei n°11.947 de 16/06/2009).

Os gêneros alimentícios que apresentarem presença de mofo, insetos, larvas e/ou pupas, mesmo dentro do prazo de validade, deverão ser imediatamente substituídos sem ocasionar prejuízos à contratante.

No caso de hortifruti (frutas e hortaliças dos grupos A, B e C), os alimentos deverão apresentar-se frescos e “in natura”.

Não é permitido entregar gêneros alimentícios a granel ou fora de suas embalagens originais. Os gêneros alimentícios deverão conter rótulo e informação nutricional em suas embalagens originais.

Gêneros de origem animal deverão respeitar as legislações sanitárias para armazenamento e transporte até às unidades escolares.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Descrição dos gêneros alimentícios:

1.0 Açúcar Cristal: coloração uniforme, sabor característico, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, embalado em pacote hermético. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.1 Açúcar refinado:obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, cor e odor característicos e sabor doce;não podendo apresentar sujidades, parasitas e larvas; embalagem primária plástica atóxica devidamente lacrada. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.2 Água de Coco: Água de coco integral 100% natural em embalagem tetrapak de 200ml. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.3 Alho: da espécie Allium sativum, L. no estado in natura, tipo EXTRA, branco ou roxo. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. 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. Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá 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 às classes mediante superior e /ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue. Acondicionado em embalagem própria.

1.4 Ameixa Seca: ameixa seca sem caroço obtido de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas. Acondicionadas em embalagens próprias. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.5 Amido de Milho: Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Embalagem atóxica, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.6 Arroz integral: arroz integral, TIPO 1, longo fino, parbolizado, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno atóxico e resistente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.7 Arroz Tipo 1: arroz beneficiado, polido, longo fino (“agulhinha”). Deve estar livre de sujidades e insetos. Embalagem em saco de polietileno. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.8 Aveia em flocos finos/Farinha de aveia: Produto obtido 100% de cereal aveia, livre do seu tegumento, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, mofos e fungos. Deve apresentar-se na classificação de flocos finos. Embalagem em saco de polietileno leitoso ou transparente, atóxico. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.9 Azeite de oliva extra-virgem: azeite de oliva 100% extra-virgem não contendo glúten, com nível de acidez máxima de 0,6%. Embalagem vidro escuro. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.10 Banana Passa: Produto obtido por processo de secagem natural em secador solar ou artificial em secadores à lenha, à gás ou elétricos, da banana madura inteira, em metades ou em rodelas. Deve ser isenta de adição de açúcares, corantes e conservantes. Deve ser isenta de insetos, sujidades, bolores. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.11 Bananada sem açúcar: composta por banana, sem adição de açúcar, conservantes ou quaisquer produtos químicos, em embalagens individuais de 25 e/ou 50 gramas. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.12 Biscoitos: tipos: salgado água e sal e/ou cream cracker, salgado água e sal e/ou cream cracker integral, doce maria/chocolate, doce maisena/chocolate, biscoito de arroz, rosquinha sabor leite/nata, rosquinha sabor coco, rosquinha sabor chocolate, polvilho doce/salgado, sequilho, broinha de chocolate e milho:

compostos por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, açúcar, óleo ou gordura vegetal. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

Para biscoitos com sabores específicos: poderá conter na sua composição leite (ou soro de leite) e deve conter na sua composição o ingrediente característico da sua classificação. Ex: ROSQUINHA SABOR COCO: deve conter item coco na sua composição. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

Para biscoitos doces: poderá conter na sua composição leite (ou soro do leite).

Para biscoitos integrais: deve conter fibras alimentares em sua composição.

1.13 Bolos de tabuleiro: chocolate, abacaxi, coco, baunilha, cenoura, fubá ou milho, limão, mesclado de chocolate com coco, mesclado de chocolate com baunilha: Deve conter os ingredientes mínimos a seguir: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermentos químicos, ovos, leite, manteiga ou óleo vegetal.Bolo caseiro com massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados” com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Poderá também ser entregue em porções individuais respeitando o per capita da modalidade de ensino, assados em forminhas de papel ou cortados e embalados individualmente em plástico atóxico e transparente próprio para alimentos e devidamente vedados. Deverá conter etiqueta de acordo com legislação vigente quando produzido fora da cozinha escolar.

1.14 Bolo de tabuleiro sem açúcar: Bolo sem açúcar utilizando para adoçar: frutas como banana d’água madura, uvas passas, ameixa seca e sucos naturais de frutas para crianças menores de 03 (três) anos. Poderá também ser entregue em porções individuais respeitando o per capita da modalidade de ensino, assados em forminhas de papel ou cortados e embalados individualmente em plástico atóxico e transparente próprio para alimentos e devidamente vedados. Deverá conter etiqueta de acordo com legislação vigente quando produzido fora da cozinha escolar.

1.15 Cacau em pó 100%: cacau em pó puro, sem adição de gordura, açúcar, leite, conservantes ou quaisquer aditivos químicos, solúvel. Embalagem própria e atóxica. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.16 Café em pó: café torrado moído submetido a processo de moagem adequado, de 1º qualidade, em pó, homogêneo, de cor, odor e sabor característicos. Embalagem própria e específica para o produto contendo registro e selo da ABIC. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.17 Café em pó descafeinado: café torrado moído, tipo descafeinado, submetido a processo de moagem adequado, de 1º qualidade, em pó, homogêneo, de cor, odor e sabor característicos. Embalagem própria e específica para o produto contendo registro e selo da ABIC. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.18 Canela em pau/pó: É a casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos, sem presença de insetos e sujidades. Deve apresentar aspecto da casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo. A cor deve ser pardo-amarelada escuro, ou marrom claro. Cheiro aromático, característico e sabor característico. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.19 Canjiquinha fina amarela: subproduto do grão de milho, de cor amarela, TIPO 1 subclasse fina, livre de umidade, fragmentos estranhos e insetos. Embalagem de polietileno, transparente e atóxico. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.20 Carne Bovina do tipo PATINHO, apresentada em peça, cubos ou iscas, a ser, conforme definição da contratante , congelada e embalada a vácuo: carne bovina 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 aponevrose, isenta de cartilagens e osso. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeçãoSIF/SIE/SISB, registrado no MAPA,

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.21 Carne Bovina do tipo MÚSCULO, apresentada em peça, cubos ou iscas, a ser, conforme definição da contratante , congelada e embalada a vácuo: carne bovina 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 aponevrose, isenta de cartilagens e osso. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeçãoSIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.22 Carne bovina do tipo LAGARTO REDONDO, peça, congelada e embalada a vácuo: carne bovina 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 aponevrose, isenta de cartilagens e osso. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.23 Carne Bovina MOÍDA Congelada do tipo PATINHO e embalada a vácuo: carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (patinho), com no máximo 5% de gordura e 3% de água. Isenta de cartilagens, osso, gordura parcial, aponevrose, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem

manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.24 Carne suína copa lombo peça, pernil apresentada em peça, cubos ou iscas, a ser, conforme definição da contratante , congelada e embalada a vácuo: provenientes de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Reembalada em caixas de papelão lacrada. O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.25 Carne suína lombo apresentada em peça, cubos ou iscas, a ser, conforme definição da contratante, congelada e embalada a vácuo: desossado, congelado, cada peça embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Reembalada em caixas de papelão lacrada O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.26 Cebola: Da espécie Allium cepa L. no estado in natura, branco, amarela ou roxa. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa

anormal, odor e sabor estranhos;Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.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.Sem defeitos tais como descoloração, falta de turgescência, deformado, dano mecânico.Embaladas em sacolas de polietileno, transparente, atóxicos e resistentes.

1.27 Cereais em barra: sabores: Banana, Castanha do Pará, Frutas Variadas (Salada de Frutas/Frutas Vermelhas): sem adição de açúcar, sem aditivos, sem lactose, sem glúten e sem transgênicos. Embalagem individual mínimo de 25g. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.28 Coco ralado: Coco puro em flocos parcialmente desidratado. Obtido por processo tecnológico adequado Isento de impurezas, sujidades e ranço. Em embalagem apropriada. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.29 Carne seca bovina (charque dianteiro) embalada a vácuo: carne seca bovina, fresco, sem gordura e sem pele, de qualidade, nova, em embalagem plástica e flexível, atóxica, resistente, transparente a vácuo, com validade descrita em sua embalagem.O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem.

1.30 Calabresa embutida a vácuo: limpa, aspecto, cor e odor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.31 Ervilha seca partida: tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e parasitos, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico e transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.32 Ervilha em conserva em sachê/pouch: ervilhas cozidas em conserva contendo como ingredientes somente ervilha e água, sem nenhum tipo de conservante ou outro ingrediente.

1.33 Extrato de Tomate - Simples Concentrado: produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros, limpos e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Produzido também sem pele e sementes, Simples concentrado, isento de fermentações e sem indicação de processamento defeituoso. Deverá ser isento de corantes e conservantes. Massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Embalagem resistente e de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.34 Farinha de mandioca: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Classificada como farinha simples. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos não podem estar úmidas ou rançosas. Deverá pertencer à classe ou subclasse FINA. Embalagem de polietileno, atóxica e transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.35 Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com Ferro e Ácido Fólico: produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo isento de terra, sem umidade. O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios. Embalada em saco de polietileno, transparente e atóxico. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.36 Feijão: tipo 1: preto, carioca, branco, vermelho, fradinho, de corda: grão comestível de feijão “in natura”, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.37 Fermentado acético de vinho/maçã: vinagre de vinho/maçã: produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC ou PET atóxica transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.38 Fermento em pó Químico: Destina-se a ser empregado no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranha. Embalagem plástica com tampa. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.39 Flocos de Milho: flocos de milho naturais, cozido, seco, laminado e tostado, sem adição de açúcar, enriquecido com vitamina C, vitaminas do Complexo B, Ferro e Zinco, dentro dos padrões da legislação. Isento de sujidades, materiais estranhos e umidade. Embalado em sacos de polietileno/polipropileno transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.40 Flocão de Milho: farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico para o preparo de cuscuz de milho.Embalagem atóxica e transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.41 Frango FILÉ de PEITO DESOSSADO SEM PELE, congelada: A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem 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 estar na cor amarelo rosada, limpo.O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.42 Frango FILÉ DE SOBRECOXA SEM PELE, congelada: A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem 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 estar na cor amarelo rosada, limpo.O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.43 Frutas diversas: Frutas diversas (Abacate,Ameixa,Abacaxi,Goiaba, Mamão papaia/formosa, Caqui,Morango, Maçã, Banana maçã, Banana d'água, Banana prata, Kiwi, Pêssego, Manga Palmer, Haden, Tâmara e Tommy, Melancia, Melão, Pêra, Laranja Pêra,Laranja Seleta,Laranja Lima,Limão Tahiti, Tangerina Ponkan, Tangerina Murcot, Mexerica,Uva Itália,Uva Thompson Rosada/Verde), destinadas ao consumo in natura,com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, p1ara fins comerciais;Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.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. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não represente quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistentes de no máximo 3kg ou caixas de polietileno vazadas, empilháveis higienizadas.

1.44 Fubá de Milho "Mimoso" enriquecido com Ferro e Ácido Fólico: produto com 100% de milho, obtido a partir da moagem do grão de milho degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, sem umidade e isento de sujidades e parasitas. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem em saco de polietileno transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.45 Geleia de frutas 100% natural: sabores: morango, uva, goiaba, laranja, ameixa, frutas vermelhas, framboesa, amora, damasco, blueberry: Composto por fruta. Produto oriundo do cozimento da polpa de fruta de primeira qualidade, sem adição de açúcares, aromatizantes ou conservantes. Deve ser isenta de

pendículos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais e fermentações. Embalagem em pote de vidro com tampa de folha de flandres, hermeticamente vedada. Isento de Glúten. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.46 Granola: Mistura de cereais, sendo o mais frequentes: flocos de arroz, gérmen de trigo, flocos de milho, aveia e frutas secas, castanhas adicionadas de mel ou açúcar mascavo. Deverá apresentar uma mistura homogênea, sem presença de sujidades, insetos, materiais estranhos, mofo e umidade. Embalada em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.47 Grão de bico: grão comestível de grão de bico “in natura”, constituído no mínimo de 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deve estar isento de matéria terrosa, pedras, corpos estranhos, fungos, parasitas e livres de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalada em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação. Poderá ser usado em cardápio padrão ou atendimento à patologia.

1.48 HORTALIÇAS - GRUPO A: No estado ‘in natura’ e deverão ser produtos de ótima qualidade no dia da entrega. Exemplo: Acelga, Agrião, Alface Lisa, Alface Crespa, Alho Porró, Almeirão, Bertalha, Brócolis, Cebolinha verde, Couve-flor, Couve Manteiga, Chicória, Espinafre, Repolho branco, Repolho roxo, Rúcula, Salsa, Taioba,Pepino (Cuculmis sativus L.), Quiabo liso (Hibiscus esculentus), Salsa, Tomate (Lycopersicun esculentum Mill), Pimentão verde (Capsicum annuum), Berinjela (sollanum melongena L.),Maxixe (Cucumis anguria), Abobrinha brasileira ou italiana (Cucurbita moschata, Curcubita pepo var.meloepo) e Vagem (Phaseolus vulgaris) entre outros. As hortaliças Grupo A deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. 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; 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. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade

superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1% (um por cento) desses defeitos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves NÃO serão tolerados. Embalagem de polietileno atóxico, transparentes, resistentes de no máximo 3kg ou caixas de polietileno vazadas, empilháveis higienizadas.

1.49 HORTALIÇAS - GRUPO B: No estado 'in natura' correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados. por exemplo: Abóbora Seca (Cucurbita moschata), Abóbora paulista (Cucurbita moschata), Chuchu (Sechium edule Schwartz), Moranga seca (Cucurbita máxima), Cenoura (Daucus carota L.) e Beterraba (Beta vulgaris var. condita) entre outros. As hortaliças Grupo B deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.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;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.Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves NÃO serão tolerados.Embalagem de polietileno atóxico, transparentes, resistentes de no máximo 3kg ou caixas de polietileno vazadas, empilháveis higienizadas.

1.50 HORTALIÇAS - GRUPO C (raízes e tubérculos): No estado 'in natura' e deverão serde ótima qualidade no dia da compra. Por exemplo: Batata baroa ou mandioquinha (Arracacia xanthorrhiza Banc), Batata doce rosada ou amarela (Ipomoea batatas L.), Batata Inglesa (Solanum tuberosum L.), Cará (Dioscorea alata), Inhame (Alocasia esculenta) e Mandioca (Manihot esculenta Crantz) entre outros. As hortaliças Grupo C (raízes e tubérculos) deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.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;Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca), folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves NÃO serão tolerados.Embalagem de polietileno atóxico, transparentes, resistentes de no máximo 3kg ou caixas de polietileno vazadas, empilháveis e higienizadas.

1.51 Iogurte de Frutas: sabores: morango, coco, pêssego, ameixa, salada de fruta: produto obtido pela fermentação do leite de vaca pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor. O produto deverá ser integral e apresentar-se na forma líquida e homogênea (sem separação de fases). Deverá ser isento de corantes e aromas artificiais. Deverá ter registro obrigatório no MAPA e com selo de inspeção SIF/SIE/SIM. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser de natureza pasteurizada ou esterilizada e o iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Embalagem de garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado ou saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado, Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.52 Iogurte natural integral: produto obtido pela fermentação láctea através da ação de *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral ou padronizado, sem adição de açúcar, amido modificado, espessantes, conservantes ou estabilizantes. Deverá ter registro obrigatório no MAPA e com selo de inspeção SIF/SIE/SIM. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser de natureza pasteurizada ou esterilizada e o iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.53 Leite de coco natural: emulsão aquoso de líquido espesso, de cor branca leitosa, com cheiro e sabor próprio, extraído do endosperma do fruto e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Estar isento de substâncias estranhas à sua composição e ausente de sujidades, parasitas e larvas. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.54 Leite em pó integral instantâneo com adição de vitamina A e D: leite de vaca integral, desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Poderá conter lecitina de soja e adição de vitaminas e minerais e ser isento de açúcar de adição. Deverá ser instantâneo, de fácil

solubilidade e ter registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e com selo de inspeção SIF ou SIE. Embalagem em filme de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado ou latas de folha de flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobretampa de polietileno/polipropileno. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.55 Lentilha: grãos TIPO 1 ou 2, provenientes da espécie Lens esculenta “in natura” constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente.

1.56 Louro: é a folha do Laurus nobilis, L. Constituído de substância sápida, de origem natural, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Deve ser constituída de folhas sãs, limpas e secas, de cor verde – pardacenta, cheiro aromático, e sabor próprio. Deve estar isento de substâncias estranhas e ausente de sujidades e parasitas. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.57 Macarrão de Sêmola com Vegetais: parafuso e penne: massa seca para o preparo de macarronada, composta por farinha de trigo especial Tipo 1, semolina ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar no mínimo, as cores: verde (como por exemplo, espinafre), vermelha (como por exemplo, tomate, beterraba), amarelada (como por exemplo pela cenoura). Pode conter ovos na massa e adição de vitaminas e minerais. Deve ser isento de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada, corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais, sujidades, mofo, insetos e umidade. Embalagem em saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.58 Macarrão de Sêmola: tipos: parafuso, penne, argolinha, espaguete, talharim, estrelinha (para sopa), alfabeto, padre nosso, cabelo de anjo, aletria (para sopa): massa seca para o preparo de macarronada, composta por farinha de trigo especial Tipo 1, semolina ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Pode conter ovos na massa e adição de vitaminas e minerais. Deve ser isento de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada,

corante artificial, sujidades, mofo, insetos e umidade. Embalagem em saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.59 Manteiga com sal: composto por creme de leite e sal (Cloreto de Sódio) com pouco sódio (máximo de 25% do sódio diário). Deverá ter registro obrigatório no MAPA com selo SIM, SIE ou SIF. Deve ser livre de gordura trans e corantes artificiais. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.60 Milho de Canjica Branca: grãos ou pedaços de grãos de milho, que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação), despeliculados, maduros, limpos e secos, constituídos de, no mínimo 95% de grãos brancos, marfim ou palha. Grupo canjica misturada, subgrupo despeliculado, classe branca, tipo 1. Embalagem em saco de polietileno, atóxico e transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.61 Milho de Pipoca: Milho de pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, em embalagem plástica transparente, atóxica. Produto separado com matéria prima sã e limpa isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação. Para atendimento à cardápio festivo.

1.62 Milho verde congelado: milho cozido em conserva contendo como ingredientes somente milho e água, sem nenhum tipo de conservante ou outro ingrediente.

1.63 Óleo Vegetal Refinado de Soja: constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos de grãos de soja, refinado mediante emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deverá estar isento de ranço e de componentes indicativos de alteração do produto. Serão obtidos de matérias primas de origem vegetal em bom estado de conservação. Embalagem em garrafa PET. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.64 Orégano: é a folha do origanum vulgare, L.acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. Deve ser constituída de substância sápida, de origem natural, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs,

limpas, ovaladas e secas, de cor verde pardacenta com cheiro e sabor próprios. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.65 Ovo de galinha: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar-se com casca branca ou vermelha. Deverá ter registro no MAPA, com selo SIM, SIE ou SIF.Devidamente vedadas e limpas. Os ovos deverão cumprir as exigências de rotulagem em suas cascas conforme portaria 1179 MAPA 05/09/2024. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.66 Pães: francês, francês integral, careca, careca integral, de forma tradicional, de forma integral, pão de milho, pão de coco, pão de batata, pão de cenoura: composto por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, açúcar, água, gordura vegetal e outros ingredientes que os caracterizem como milho, coco, batata, cenoura. Deverá ser isento de gordura trans, corantes e aromas artificiais e ser porcionados nos tamanhos de acordo com o per capita da modalidade de ensino. Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxicos vedados, e constar de etiquetas com ingredientes, rotulagem nutricional, datas de fabricação e validade e identificação geral conforme legislação. Para pães integrais: deverá ter como 1° ingrediente da lista a farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo, em seguida fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterize. Pode conter grãos e sementes vegetais, fibra e farelo de trigo, farinha de centeio, óleo de girassol, extrato de malte, adição de vitaminas e minerais. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza e corantes artificiais. Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxicos vedados, e constar de etiquetas com ingredientes, rotulagem nutricional, datas de fabricação e validade e identificação geral conforme legislação. Para pão de milho, coco, cenoura, batata: deverá conter os ingredientes característicos da sua classificação (tipo). Pão caseiro para menores de 03 (três) anos: ingredientes (farinha de trigo, fermento, água e sal, sem adição de açúcar e gordura trans).

1.67 Peixe - Filé de Pescada / de cação / de tilápia/ de merluza: deverão ser íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ter carne branca e ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C. Deverá ter registro obrigatório no (MAPA), com SIM, SIE ou SIF. Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente.O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção SIF/SIE/SISB, registrado no MAPA, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico.

1.68 Polpa de frutas: sabores: abacaxi, caju, goiaba, manga, maracujá, laranja, acerola, uva, limão, morango, pêssego, açaí, graviola, tangerina: composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.69 Polvilho Azedo: produto obtido da fermentação da fécula de mandioca fabricada a partir da matéria prima sã e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação. Para atendimento ao documento "Receitas inovadoras para Alimentação Escolar" (FNDE/2022), conforme normas estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n°04/2026.

1.70 Polvilho Doce: produto obtido da fermentação da fécula de mandioca não fermentada de fina granulagem, cor branca, com ausência de umidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação. Para atendimento ao documento "Receitas inovadoras para Alimentação Escolar" (FNDE/2022), conforme normas estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n°04/2026.

1.71 Queijo Minas Frescal: queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas. O Queijo Minas Frescal é um queijo semi-gordo, de alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos. Deve ter na sua composição os seguintes ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído e coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Pode conter leite em pó, creme, sólidos de origem láctea,

cloreto de sódio, cloreto de cálcio. Deve ter consistência branda e macia, textura com ou sem olhaduras mecânicas, cor esbranquiçada, sabor suave ou levemente ácido e odor suave. Deverá ter registro no MAPA com selo SIM, SIE ou SIF. Embalagem plástica ou acondicionado em envases bromatologicamente aptos. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.72 Requeijão Cremoso: obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Poderá conter coalho, coagulantes apropriados, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, caseinatos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos. Não poderá conter condimentos, especiarias, corantes, amido, trigo e gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser de consistência untável e textura cremosa fina lisa. Deverá ter registro no MAPA e com selo SIM, SIE ou SIF. Embalagem em pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.73 Ricota Fresca: obtida pela precipitação das proteínas do soro do queijo. É enquadrada dentro do padrão de identidade e qualidade de queijos magros. Deverá ser de consistência fatiável, textura compacta e cor esbranquiçada. Deverá ter registro no MAPA com selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. Embalagem plástica ou acondicionado em envases bromatologicamente aptos. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

1.74 Sagu: Produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. Embalagem primária de polietileno transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação. Para atendimento ao cardápio do Projeto NutriAfro, segundo portaria SEMED n˚034/2023, de 19 de setembro de 2023 e ao cardápio festivo.

1.75 Sal Refinado de Mesa Iodado: cloreto de sódio, extraído de fontes naturais e recristalizado, contendo antiumectante e iodo. Deve ter teor mínimo de sódio sobre a substância seca igual a 98,5%. Embalado em saco de polietileno transparente.

1.76 Tapioca goma: goma de mandioca hidratada (goma pronta para tapioca), sendo 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten, solta, macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação e de validade.Para atendimento ao documento "Receitas inovadoras para Alimentação Escolar" (FNDE/2022), conforme normas estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n°04/2026.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.77 Tapioca granulada: Farinha de tapioca, subgrupo granulada, tipo1. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação e de validade.Para atendimento: ao documento "Receitas inovadoras para Alimentação Escolar" (FNDE/2022), conforme normas estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n°04/2026; ao cardápio do Projeto NutriAfro, segundo portaria SEMED n˚034/2023, de 19 de setembro de 2023; e ao cardápio festivo.

1.78 Trigo para Quibe (triguiho): grão do trigo integral que é quebrado e torrado isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação

1.79 Uva passa sem semente: Produto obtido por processo de secagem natural em secador solar ou artificial em secadores à lenha, à gás ou elétricos, da uva madura. Deve ser isenta de adição de açúcares, corantes e conservantes. Deve ser isenta de insetos, sujidades, bolores. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação. Para atendimento ao documento "Receitas inovadoras para Alimentação Escolar" (FNDE/2022), conforme normas estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n° 04/2026.

1.80 Água mineral em galão: Água mineral natural sem gás, acondicionada em garrafão de 20 litros, tipo PET, resinas virgens – material polietileno, policarbonato e polipropileno ou material que atenda às exigências da NBR 14.222/2013, sobretudo no que se refere à transparência do garrafão, fundo texturizado em conformidade com as especificações da ANVISA, a data de sua fabricação não poderá ser superior a 01 (um) ano, estar em conformidade com a norma NBR 14.638 e Portaria DNPM nº 358/2009 e devem vir com lacre de segurança e rótulo padrão, individualmente, acompanhados de proteção com camisa plástica – tipo saco em polietileno de alta densidade fina natural – Med. 480X450X0, 003mm

1.81 Água mineral em garrafa: Água mineral natural sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa com rosca e lacre, contendo 500ml a 510ml. Suas condições deverão estar de acordo com o dec. 3029 de 16/04/99 e a RDC n°274, de 22/09/2005, e suas alterações posteriores.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.85 Açafrão da terra em pó (Cúrcuma): condimento em pó fino homogêneo, elaborado a partir da cúrcuma, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedado. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Apresentação: embalagem hermeticamente vedada.

1.86 Doce de leite cremoso: tradicional, puro, feito com leite de vaca pasteurizado e ou leite em pó reconstituído, açúcar, enzima e conservador. Sem glúten, não deve ter amido. Produto de boa qualidade, em potes plásticos de 990g. Contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, data de fabricação/ validade e lote.

1.87 Goiabada tipo cascão: Produto de primeira qualidade, à base de polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido, estabilizante pectina e acidulante ácido cítrico, sem glúten. Embalado e acondicionado de acordo com normas técnicas, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento e prazo de validade.

1.88 Páprica defumada: condimento, matéria-prima páprica doce defumada, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Deve conter dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente.

1.89 Pão de queijo tradicional: feito somente com Polvilho, água, ovo integral pasteurizado, fécula de mandioca, óleo de soja, queijo minas, queijo parmesão, leite em pó integral, soro de leite em pó, sal e creme de leite.

1.90 Suco de uva integral: suco de uva tinto integral, 100% natural, sem conservantes e sem corantes, sem adição de açúcar. Não elaborado a partir de suco concentrado, sem adição de açúcar e sem adição de água. Não alcoólico.

1.91 Suplemento alimentar INFANTIL: sabor BAUNILHA, de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais com rótulo/informação nutricional, data de fabricação / lote e data de validade.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

2. ALIMENTOS PARA ATENDIMENTO DE NECESSIDADES ALIMENTARES E NUTRICIONAIS ESPECIAIS RELACIONADAS À NUTRIÇÃO: A Entidade Executora deverá elaborar os cardápios para necessidades nutricionais específicas de patologias relacionadas à nutrição. Com isso segue as especificações de gêneros especiais para atendimento destes cardápios específicos citados acima. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

A) ALIMENTOS SEM GLÚTEN: deverão ser isentos de glúten. Não poderão conter grãos, traços ou derivados: de trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Deverão ser isentos de gordura trans. Poderão ser elaborados com polvilho e/ou fécula de batata e/ou creme de arroz e/ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten. Embalagem disponível em mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem conforme legislação vigente.

Para o cardápio dos alunos portadores de doença celíaca e ou restrição de glúten.

Itens isentos dos ingredientes citados acima, inclusive traços.

Gêneros alimentícios que compõem o cardápio:

Biscoitos de polvilho sem glúten – salgados e doces;

Biscoitos – salgados e doces sem glúten;

Biscoito de arroz sem glúten;

Biscoito tipo Sequilho sem glúten;

Bolo individual sem glúten;

Pães (salgados e doces) sem glúten;

Pão de queijo sem glúten;

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Granola sem glúten;

Aveia sem glúten;

Polvilho (doce/azedo) sem glúten;

Farinha de tapioca sem glúten;

Tapioca granulada sem glúten;

Farinha de arroz sem glúten;

Fécula de batata sem glúten;

Macarrão de arroz sem glúten;

Chocolate em pó sem glúten;

Iogurtes sem glúten;

Queijo minas sem glúten ;

Requeijão sem glúten;

B) ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Alimentos sem adição de açúcar (sacarose), açúcar invertido, mel, melaço, xarope de glucose, xarope de milho, dextrose ou maltodextrina para os cardápios dos alunos diabéticos e/ou com restrição de açúcares.Embalagem disponível em mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem e informação nutricional dentro dos padrões exigidos em legislação.

Itens isentos dos ingredientes citados acima, inclusive traços.

Gêneros alimentícios que compõem o cardápio:

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Adoçante dietético natural;

Biscoito doces e salgados diet/zero açúcar;

Bolinho individual diet/ zero açúcar;

Cacau em pó diet/zero açúcar;

Chocolate em pó diet/zero açúcar;

Geleia de fruta diet/zero açúcar, sabores: morango, uva, goiaba, laranja, ameixa, frutas vermelhas, framboesa, amora, damasco, blueberry;

Iogurte diet /zero açúcar, sabores: Ameixa, morango,pêssego,salada de frutas e coco.

Pães integrais diet/ zero adição de açúcar.

C)ALIMENTOS ISENTO DE LEITE, ISENTO DE LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS: para o cardápio dos alunos com intolerância à lactose e portadores de alergia à proteína do leite de vaca. Embalagem disponível em mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem conforme legislação vigente.

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Isentos (inclusive de traços) de Lactoalbumina, Lactoglobulina, Fosfato de lactoalbumina, Lactoferrina, Lactulose, Caseína, Caseína Hidrolisada, Caseinato de cálcio, Caseinato de potássio, Caseinato de amônia, Caseinato de magnésio, Caseinato de sódio, Leite (integral, semi-desnatado, desnatado, em pó, condensado, evaporado), Leitelho Nata / Creme de leite, Soro de leite, Soro de leite deslactosado / desmineralizado, Gordura de leite, coalhada, Proteína de leite hidrolisada, lactose.

Itens isentos dos ingredientes citados acima, inclusive traços.

Gêneros alimentícios que compõem o cardápio:

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Pães sem leite (salgados e doces);

Biscoitos sem leite (salgados e doces);

Iogurtes a base de leite vegetal tipo amêndoas, arroz, soja e coco (sabores variados);

Leite vegetal em pó e/ou UHT tetra pack (individual) de soja, de arroz, de amêndoas, coco. Considerar opção natural e adicionado de sabores;

Proteína texturizada de soja;

Bolos individuais sem leite;

Creme/ Margarina 100% Vegetal;

Cacau em pó 100% vegetal;

Queijo vegetal (com ou sem soja);

Requeijão vegetal (com ou sem soja);

Pasta de amendoim 100% vegetal

Pasta de gergelim 100% vegetal.

D) ALIMENTOS ISENTO DE LEITE, ISENTO DE LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS E OVO: para o cardápio dos alunos com intolerância à lactose e portadores de alergia à proteína do leite de vaca associada à alergia ao ovo. Embalagem disponível em mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem conforme legislação vigente.

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Em relação ao leite, isentos (inclusive de traços) de Lactoalbumina, Lactoglobulina, Fosfato de lactoalbumina, Lactoferrina, Lactulose, Caseína, Caseína Hidrolisada, Caseinato de cálcio, Caseinato de potássio, Caseinato de amônia, Caseinato de magnésio, Caseinato de sódio, Leite (integral, semi-desnatado, desnatado, em pó, condensado, evaporado), Leitelho Nata / Creme de leite, Soro de leite, Soro de leite deslactosado / desmineralizado, Gordura de leite, coalhada, Proteína de leite hidrolisada, lactose. Em relação ao ovo, isentos (inclusive de traços) dealbumina, grânulo,

ovovitelina, clara (egg white), lipoproteína de baixa densidade, plasma, conalbumina, lecitina, ovo de galinha, flavoproteína, livetina, ovo em pó, fosvitina, lipovitelina, maionese, gema (egg yolk), lisozima (E1 105), simplesse, ovoglobulina, ovomucina, gemada, sólidos de ovo, ovomucóide, merengue, ovotransferrina, vitelina, globulina, ovalbumina. Deverão ser isentos de gordura trans.

Itens isentos dos ingredientes citados acima, inclusive traços.

Gêneros alimentícios que compõem o cardápio:

Pães sem leite sem ovo (salgados e doces);

Biscoitos sem leite sem ovo (salgados e doces);

Chia;

Iogurtes a base de leite vegetal de amêndoas, arroz, soja e coco (sabores variados);

Leite vegetal em pó e/ou UHT tetra pack (individual) de soja, de arroz, de amêndoas, coco. Considerar opção natural e adicionado de sabores;

Proteína texturizada de soja;

Bolos individuais sem leite sem ovo;

Creme/ Margarina 100% Vegetal;

Cacau 100% vegetal;

Requeijão vegetal (com ou sem soja);

Queijo vegetal(com ou sem soja);

Pasta de amendoim 100% vegetal;

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Pasta de gergelim 100% vegetal;

Macarrão sem ovo.

E) ALIMENTOS ISENTO DE SOJA, LEITE/SORO DE SOJA, PROTEÍNA DE SOJA, LECITINA DE SOJA, HIDROLISADO DE SOJA, GRANULADO DE SOJA E ÓLEO DE SOJA.

Para os cardápios de alunos com restrição do consumo de soja.

Embalagem disponível em mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem conforme legislação vigente.

Itens isentos dos ingredientes citados acima, inclusive traços.

Gêneros alimentícios que compõem o cardápio:

Pães sem soja (salgados e doces);

Biscoitos salgados e doces sem soja;

Leite vegetal em pó e/ou UHT sem lecitina de soja ou traços de soja;

Bolos individuais sem soja;

Queijo vegetal sem soja;

Requeijão vegetal sem soja;

Margarina vegetal sem soja;

Óleo de Girassol/Milho/Algodão: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC n.º 270/05, RDC 259/02, RDC 360/13 e alterações posteriores. Ingredientes: óleo comestível composto de óleo da semente do seu nome, isento de oxidação, sujidades e materiais

estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primaria: frasco de 900ml; lacrado; intacto, resistente, transparentes, atóxicos; sem amassamento e vazamento. Embalagem secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos.

3. COMPOSIÇÃO DO KIT LANCHE:

O kit lanche será composto pelos seguintes itens, nas seguintes quantidades: 1 suco de fruta ou água de coco, 1 sachê de biscoito salgado, 1 sachê de biscoito doce ou 1 bolinho individual, 1 unidade de bananada sem açúcar, 1 unidade de cereal em barra sem açúcar, 1 unidade de fruta e 1 garrafa de água.

Suco de frutas industrializado: 100% natural, sabores laranja, uva, goiaba, caju ou maracujá em embalagem individual tetrapak com canudo contendo 200ml a 250ml;

Água de coco industrializada: 100% natural, em embalagem individual tetrapak com canudo contendo 200ml;

Biscoitos salgado: integral e/ou gergelim e/ou cream cracker, em embalagem individual contendo no mínimo 22g;

Biscoito doce: tipo wafer, sabores variados em embalagem individual contendo no mínimo 20g;

Bolinho individual: em formato retangular ou mini muffin (redondo), massa fofa sem recheio cremoso, gotas de chocolate ou cobertura. Sabores: chocolate, baunilha, cenoura, laranja. Em embalagens individuais entre 35g e 45g.

Bananada sem adição de açúcar: sem conservantes ou quaisquer produtos químicos, em embalagens individuais de no mínimo 25 gramas;

Cereal em barra sem adição de açúcar: sabores banana, castanha do Pará ou frutas variadas (salada de frutas / frutas vermelhas), sem aditivos, sem lactose, sem glúten e sem transgênicos, em embalagem individual contendo no mínimo 25g;

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Fruta: banana prata, pêra, goiaba, maçã ou tangerina 1 unidade pesando no mínimo 120g. Devem estar com grau de maturação adequado para o consumo. Higienizadas e embalada adequadamente.

Água mineral sem gás em embalagem plástica contendo 500ml/510ml.

Cada kit lanche deve conter no mínimo, 1 (uma) unidade de guardanapo de papel de tamanho padrão (aproximadamente 22x22 cm), estar embalado individualmente em sacos em filme de polipropileno, transparente, atóxico, fechados.

3. 1 COMPOSIÇÃO KIT LANCHE MATERNAL

O kit lanche será composto pelos seguintes itens, nas seguintes quantidades: 1 suco de fruta ou água de coco, 1 porção individual de biscoito de arroz, 1 unidade de bananada sem açúcar, 2 unidades de frutas diferentes e 1 garrafa de água.

Suco de frutas industrializado: 100% natural, sabores laranja, uva, goiaba, caju ou maracujá em embalagem individual tetrapak com canudo contendo 200ml a 250ml;

Água de coco industrializada: 100% natural, em embalagem individual tetrapak com canudo contendo 200ml;

Biscoito de arroz: composto por arroz e sal marinho, com ingredientes integrais 100% naturais, livre de conservantes, sem glúten, sem lactose, sem gordura trans, sem adição de açúcar, baixo teor de sódio. Não deve ter aditivos de cor e sabor Em embalagens individuais com gramatura entre 18g a 25g.

Bananada sem adição de açúcar: sem conservantes ou quaisquer produtos químicos, em embalagens individuais de no mínimo 25 gramas;

Fruta: banana prata, pêra, goiaba, maçã ou tangerina, 2 unidades pesando no mínimo 120g cada e serem diferentes. Devem estar com grau de maturação adequado para o consumo. Higienizadas e embaladas adequadamente;

Água mineral sem gás em embalagem plástica contendo 500ml/510ml.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Cada kit lanche deve conter no mínimo, 1 (uma) unidade de guardanapo de papel de tamanho padrão (aproximadamente 22x22 cm), estar embalado individualmente em sacos em filme de polipropileno, transparente, atóxico, fechados.

Produtos fornecidos pela empresa contratada que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento, e/ou com algum resultado insatisfatório em qualquer uma das análises de sua qualidade abaixo apontadas, realizadas de acordo com os parâmetros técnicos estabelecidos pela CONTRATANTE, e a seu critério, terão seu fornecimento suspenso pela mesma, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades contratualmente estabelecidas:

A. Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial ou autorizado pela ANVISA/MS e/ou indicado pela CONTRATANTE.

B. Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição). Deverá ser realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE podendo a CONTRATADA participar da análise.

C. Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE podendo a CONTRATADA participar da análise..

D. Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATANTE podendo a CONTRATADA participar da análise. Deve estar junto à população escolar atendida, e/ou realizada pela CONTRATANTE através das pesquisas de opinião junto à direção das unidades educacionais.

E. O custo das análises descritas acima, quando houver, ficará a cargo da CONTRATADA.

F. As amostras de alimento para análise poderão ser encaminhadas pela CONTRATADA ou colhidas diretamente na unidade educacional pela CONTRATANTE.

Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA apontados devem:

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto a embalagem, rotulagem, peso líquido e registro), tais como:

Legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS): http://www.anvisa.gov.br/e-legis

Legislação do Ministério da Agricultura (MAPA):http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do

Normas pertinentes do INMETRO: http://www.inmetro.gov.br

Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90): http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/L8078.htm

Outras normas e dispositivos legais pertinentes, inclusive referentes à embalagem e rotulagem.

Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e o atendimento ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias.

Ter cumprido, pelo seu fabricante, a legislação de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Ter comprovado, através de exames (*), microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:

I. Suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;

II. Seu atendimento à legislação vigente;

III. A ausência de substâncias prejudiciais à saúde humana;

IV. Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos);

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

V. Indicadores de processamento defeituoso;

VI. Elementos estranhos à sua composição, não constantes de seu rótulo e/ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.

Quando em forma de pó, ser de fácil preparo, necessitando apenas dissolução em água ou leite.

Os alimentos fornecidos não poderão ser de qualidade inferior aos alimentos fornecidos às unidades educacionais com serviço de alimentação próprio ou direto.

Quando envasados, sê-lo através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.

Quando congelados ou refrigerados/resfriados, serem transportados em condições adequadas e seguras que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas conforme legislação sanitária.

Quando “in natura”, serem íntegros e frescos.

Ser fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.

Após a declaração da empresa vencedora, esta deverá apresentar à CONTRATANTE, durante a execução contratual, sempre que solicitado, amostras dos gêneros alimentícios relacionados no Adendo I do Termo de Referência, bem como dos materiais de limpeza e demais insumos constantes do Adendo X do Termo de Referência, com a finalidade de verificar o atendimento aos padrões de qualidade e às especificações técnicas estabelecidas nos documentos contratuais.

As amostras apresentadas serão avaliadas pela Coordenadoria de Nutrição, que emitirá parecer técnico quanto à sua aceitabilidade, atestando a conformidade ou não dos materiais e produtos com as especificações exigidas. O referido parecer integrará o processo licitatório e servirá de fundamento para a aceitação ou rejeição das amostras.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO II - ALIMENTO - FREQUÊNCIA - PORÇÃO

1.1. DESJEJUM E/OU LANCHE DA EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL - CRECHE MATERNAL

ITEM 1.1 – DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL – CRECHE MATERNAL, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Canjica / Arroz doce	0	10	0	200ml
Iogurte Natural batido com fruta	1	10	5	200ml
Leite com fruta	1	10	10	200ml
Leite com fruta e hortaliça B	1	10	5	200ml
Leite com polpa de fruta	1	10	5	200ml
Leite morno	2	10	20	150ml
Mingau 20% adoçado com fruta	1	10	10	200ml
Suco de laranja lima com couve	1	10	5	200ml
Suco de polpa de fruta com laranja lima	4	10	40	200ml
PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana da Terra / d`água cozida	0	10	0	60g
Bolo de tabuleiro sem adição de açúcar e gordura trans (adoçado com banana d`água) / Broinha sem açúcar	2	10	20	40g
Fruta	3	10	25	60g
Fruta com cereal (aveia)	0	10	0	60g/10g
Fruta com leite em pó	2	10	15	60g/10g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	60g
Ovos	1	10	10	50g
Pães (farinha de trigo, levedura, sal e água somente) sem adição de açúcar	4	10	40	25g
GRUPO LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Carne moída / Frango desfiado	1	10	5	20g
Manteiga	2	10	20	5g
Ovos com manteiga	1	10	5	25g/3g
Pasta de ricota com cenoura	0	10	0	18g
Queijo Minas com manteiga	1	10	5	20g/3g
Requeijão caseiro	1	10	5	10g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68/1.43	5	40	40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE MANGA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	10		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE GOIABA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE LIMÃO COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE UVA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ACEROLA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE GRAVIOLA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE CAJU COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	10		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE MARACUJÁ COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE PÊSSEGO COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa, 70ml de suco de laranja lima

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	POLPA DE LARANJA LIMA COM COUVE	1.43/1.48	5	5	190 ml de suco de laranja lima, 10g de couve
	LEITE MORNO	1.54	20	20	40g de leite em pó
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54	5	10	40g de fruta, 27g de leite em pó
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54	5		57,6g de fruta, 27g de leite em pó
	LEITE COM BANANA E BETERRABA	1.43 / 1.54 / 1.49	5	5	57,6g de fruta, 27g de leite em pó, 6,6g de beterraba
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68	1	5	27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68	2		27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68	2		27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68	2		27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68	0		27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	MINGAU 20% ADOÇADO COM FRUTA	1.54 / 1.43 / 1.5	10	10	27g de leite em pó, 42g de banana e 25g de amido de milho
	IOGURTE NATURAL BATIDO COM FRUTA	1.52 / 1.43	5	5	150 ml de iogurte e 40g de fruta
GRUPO PÃES E OUTROS	PÃO DE BATATA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	15	40	25g
	PÃO TIPO CARECA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	5		25g
	PÃO TIPO CARECA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	5		25g
	PÃO DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	15		25g
	Bolo de tabuleiro sem adição de açúcar e gordura trans (adoçado com banana d´água) / BROINHA SEM AÇÚCAR	1.14	20	20	40g
	BANANA DA TERRA / D`ÁGUA COZIDA	1.43	0	0	60g
	HORTALIÇA C	1.50	0	0	60g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	OVO	1.65	10	10	50g
	FRUTA	1.43	25	25	60g
	FRUTA COM LEITE EM PÓ	1.43 / 1.54	15	15	60g de fruta e 10g de leite em pó
GRUPO LATICÍNIOS / OVOS / OUTROS	CARNE MOÍDA / FRANGO DESFIADO	1.23 / 1.41	5	5	20g
	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	5g
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	5	5	25g de ovo e 3g de manteiga
	PASTA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 / 1.64	0	0	18g (10g de ricota, 3g de cenoura, 2,5g de leite em pó e 0,15 de orégano)
	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	5	5	20 g de queijo 3 g de manteiga
	REQUEIJÃO CASEIRO	1.54 / 1.43 /1.59 / 1.75	5	5	10g (3,5g de leite em pó 0,9 ml de suco de limão 0,5 g de manteiga e sal)

No preparo dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	ALHO	1.3	5	5	2 g
	ÓLEO DE SOJA	1.63	5	5	1,5 ml
	SAL	1.75	5	5	1 g
	SALSA	1.48	5	5	1 g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	1 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	5 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.2. ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE MATERNAL

ITEM 1.2 – ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL / INTEGRAL – CRECHE MATERNAL, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Frequência e Porção.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	8	10	80	60 g
Arroz com hortaliça A	1	10	5	60 g
Arroz com hortaliça B	1	10	5	60 g
Macarrão diversos	1	10	10	60 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	10	10	100	60 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina	1	10	5	40 g
Hortaliças Grupo A Cozida	2	10	15	30 g
Hortaliças Grupo A/B crua	2	10	20	20g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	4	10	35	60 g
Creme de hortaliça A	1	10	5	40g
Creme de milho	1	10	5	40g
Farinha de mandioca com hortaliça A/B	1	10	10	25g
Pirão	1	10	5	40g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	4	10	35	60 g
Carne suína	1	10	10	60 g
Frango	3	10	30	60 g
Ovo	1	10	10	50g
Peixe	1	10	10	60g
Carne bovina e frango	1	10	5	60g
GRUPO DE COMPLEMENTO				
Doce caseiro sem açúcar	1	10	5	30g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Fruta diversa	5	10	45	60 g
Suco de polpa de fruta com laranja lima	5	10	50	200ml

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO CEREAIS	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.7	80	80	60 g
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-BRÓCOLIS	1.48 / 1.7	2	10	10 g brócolis e 50 gr arroz cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-REPOLHO	1.48 / 1.7	2		10 g repolho e 50 gr arroz cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-MILHO	1.62 / 1.7	0		10 g milho e 50 gr arroz cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-ALHO PORÓ	1.48 / 1.7	2		10 g alho poró e 50 gr arroz cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL- ERVILHA	1.31 ou 1.32 / 1.7	0		10 g ervilha e 50 gr arroz cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-CENOURA	1.49 / 1.7	5		10 g cenoura e 50 gr arroz cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-LENTILHA	1.55 / 1.7	0		10 g lentilha e 50 gr arroz cozido
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO	1.58	2	10	60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS PARAFUSO	1.57	1		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA	1.58	2		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	1.58	2		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESTRELINHA	1.58	1		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS TIPO PENNE	1.57	1		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALFABETO	1.58	1		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE	1.58	2		60 g
GRUPO LEGUMINOSA	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO	1.36	1	100	60 g
	FEIJÃO TIPO 1 PRETO	1.36	72		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA	1.36	23		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 VERMELHO	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 FRADINHO	1.36	1		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 DE CORDA	1.36	1		60g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DE GUARNIÇÃO	POLENTA / CANJIQUINHA FINA	1.44 ou 1.19	5	5	40g fubá 3,45g
	HORTALIÇAS GRUPO A (cozida)	1.48	15	15	30g
	HORTALIÇAS GRUPO A/B (crua)	1.48 / 1.49	20	20	20g
	HORTALIÇAS GRUPO B/C (cozida)	1.49 / 1.50	35	35	60g
	CREME DE HORTALIÇA A	1.48	5	5	40g
	CREME DE MILHO	1.62 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5	5	40g
	FARINHA DE MANDIOCA COM HORTALIÇA A/B	1.34/1.48/1.49	10	10	25g
	PIRÃO	1.34	5	5	40g
GRUPO PROTEÍNA	CARNE BOVINA CONGELADA -PATINHO	1.20	10	35	60 g cozida
	CARNE BOVINA CONGELADA -LAGARTO REDONDO	1.22	5		60 g cozida
	CARNE BOVINA CONGELADA -MÚSCULO	1.21	10		60 g cozida
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - PATINHO	1.23	10		60 g cozida
	CARNE SUÍNA CONGELADA- COPA LOMBO	1.24	5	10	60 g cozida
	CARNE SUÍNA CONGELADA- LOMBO	1.25	5		60 g cozida
	FRANGO - PEITO	1.41	15	30	60 g cozida
	FRANGO - FILÉ DE SOBRECOXA	1.42	15		60g cozida
	BOBÓ DE FRANGO / PEIXE	1.41 ou 1.67 / 1.50 / 1.48/ 1.43	0	0	95g- 60g frango ou peixe, 15g aipim, 5g tomate, 3g limão
	OVO DE GALINHA	1.65	10	10	50 g cozida
	FILÉ DE PESCADA/CAÇÃO CONGELADO	1.67	5	10	60 g cozida
	FILÉ DE MERLUZA / TILÁPIA CONGELADO	1.67	5		60 g cozida
	CARNE BOVINA (PATINHO) E FRANGO (PEITO)	1.20 e 1.41	5	5	60 g cozida
GRUPO COMPLEMENTO	FRUTAS DIVERSAS	1.43	45	45	60g
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5	50	40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	15		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	10		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ABACAXI COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa e 70ml de suco de laranja lima
	DOCE CASEIRO SEM AÇÚCAR	1.43	5	5	30g

No preparo dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	ALHO IN NATURA	1.3	100	100	2 g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1.9	20	20	2 ml
	CEBOLA	1.26	100	100	4g
	CEBOLINHA	1.48	100	100	1g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	100	100	5g
	LIMÃO TAITI	1.43	50	50	3g
	LOURO	1.56	100	100	0,15 g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	100	100	1,5 ml
	ORÉGANO	1.64	0	0	0,15g
	PIMENTÃO VERDE	1.48	5	5	2g
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	100	100	1g
	SALSA	1.48	100	100	1g
	VINAGRE	1.37	50	50	3 ml

1.3. LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL, HORÁRIO INTEGRAL - CRECHE MATERNAL

ITEM 1.3 – LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL, HORÁRIO INTEGRAL – CRECHE MATERNAL composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Canjica / Arroz doce / Curau	0	10	0	200ml
Iogurte Natural	0	10	0	200ml
Iogurte natural com fruta	0	10	0	200ml
Leite com fruta	0	10	0	200ml
Leite com polpa de fruta	2	10	20	200ml
Leite morno	2	10	15	200ml
Mingau 20% adoçado com fruta	1	10	10	200ml
Suco de polpa de fruta com laranja lima	6	10	55	200ml
PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana terra / d'água cozida com canela	0	10	0	60g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Bolo de tabuleiro sem adição de açúcar e gordura trans (adoçado com banana d'água) / Broinha sem açúcar	2	10	15	40g
Fruta	2	10	20	60g
Fruta com cereal (aveia)	0	10	0	60g/10g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	60g
Ovo	1	10	10	50g
Pães (farinha de trigo, levedura, sal e água somente) sem adição de açúcar	7	10	65	25g
GRUPO LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				
Carne moída / Frango desfiado	1	10	5	20g
Manteiga	2	10	20	5g
Ovo com manteiga	0	10	0	25g/3g
Pasta de ricota com cenoura	0	10	0	18g
Queijo minas com manteiga	2	10	20	20g/3g
Queijo minas com geleia sem açúcar	1	10	5	20g/3g
Queijo minas	0	10	0	20g
Requeijão caseiro	2	10	15	10g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI COM LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5	55	40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE MANGA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE GOIABA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE LIMÃO COM LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	POLPA DE UVA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	15		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE ACEROLA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE GRAVIOLA COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE CAJU COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE MARACUJÁ COM LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	0		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE PÊSSEGO COM SUCO DE LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	POLPA DE MORANGO COM LARANJA LIMA	1.68 / 1.43	5		40 g de polpa 70ml de suco de laranja lima
	SUCO DE LARANJA LIMA COM COUVE	1.43 / 1.48	0	0	190 ml de suco de laranja lima, 10g de couve
	LEITE MORNO	1.54	15	15	27g de leite em pó
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54	0	0	40g de fruta, 27g de leite em pó
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54	0		57,6g de fruta, 27g de leite em pó
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68	3		27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68	15		27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68	0	20	27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68	3		27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68	0		27 g de leite em pó, 40 g de polpa de fruta
	IOGURTE NATURAL	1.52	0	0	200 ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	IOGURTE NATURAL COM BANANA	1.43 / 1.52	0	0	40g de fruta, 160ml iogurte natural
	IOGURTE NATURAL COM MANGA	1.43 / 1.52	0	0	40g de fruta, 160ml iogurte natural
	MINGAU 20% ADOÇADO COM FRUTA	1.54 / 1.5 / 1.43	10	10	27g de leite em pó, 25g de amido de milho, 42g de fruta
GRUPO PÃES E BISCOITOS	PÃO DE BATATA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	10	65	25g
	PÃO CARECA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	20		25g
	PÃO CARECA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	5		25g
	PÃO DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	15		25g
	PÃO DE CENOURA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	1.66	15		25g
	Bolo de tabuleiro sem adição de açúcar e gordura trans (adoçado com banana d`água) / Broinha sem açúcar	1.14	15	15	40g
	BANANA TERRA / D´ÁGUA	1.43 / 1.18	0	0	60g de banana
	HORTALIÇA C	1.50	0	0	60g
	OVO	1.65	10	10	50g de ovo
	FRUTA	1.43	20	20	60g
	FRUTA COM FLOCOS AVEIA	1.43 / 1.8	0	0	60 de fruta e 10g de aveia
GRUPO DOS LATICÍNIOS /OVOS/OUTROS	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	20	20	20g de queijo, 3 g de manteiga
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	0	0	20g de ovo, 2 g de manteiga
	REQUEIJÃO CASEIRO	1.54 / 1.43 /1.59 / 1.75	15	15	10g (3g de leite em pó 0,9 ml de suco de limão 0,5 g de manteiga e sal)
	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	5g
	CARNE MOÍDA / FRANGO DESFIADO	1.23 / 1.41	5	5	20g
	QUEIJO MINAS COM GELEIA SEM AÇÚCAR	1.71 / 1.45	5	5	20 g de queijo, 3g de geleia
	QUEIJO MINAS FRESCAL	1.71	0	0	20g
	PASTINHA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 /1.64	0	0	18g (10g de ricota, 3g de cenoura, 2,5g de leite em pó e 0,15 de orégano)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

No preparo dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	ALHO	1.3	5	5	2 g
	ÓLEO DE SOJA	1.63	5	5	1,5 ml
	SAL	1.75	5	5	1 g
	SALSA	1.48	5	5	1 g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	1 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	5 g

1.4. JANTAR DE EDUCAÇÃO INFANTIL INTEGRAL – CRECHE MATERNAL

ITEM 1.4 – JANTAR DE EDUCAÇÃO INFANTIL INTEGRAL - CRECHE MATERNAL, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Frequência e Porção.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	3	10	30	60 g
Arroz com hortaliça B	1	10	10	60 g
Macarrão diversos	4	10	40	60 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	2	10	20	60 g
Ervilha	1	10	5	60 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina com hortaliça A/B	1	10	10	40 g
Hortaliças Grupo A Cozida	1	10	5	40 g
Hortaliças Grupo A/B Cozida	3	10	30	40 g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	5	10	45	40 g
Hortaliça B Cozida	1	10	5	40 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Hortaliça C Cozida	1	10	10	60 g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	5	10	45	60 g
Frango	5	10	45	60 g
Ovo	1	10	10	50 g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO CEREAIS	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.7	30	30	60 g cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-CENOURA	1.49 / 1.7	10	10	10 g cenoura e 50 gr arroz cozido
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO	1.58	5	40	60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS PARAFUSO	1.57	5		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA	1.58	10		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	1.58	5		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESTRELINHA	1.58	10		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALFABETO	1.58	5		60 g
GRUPO LEGUMINOSA	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO	1.36	3	20	60 g
	FEIJÃO TIPO 1 PRETO	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 VERMELHO	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 FRADINHO	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 DE CORDA	1.36	3		60 g
	ERVILHA		5	5	60 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO	POLENTA / CANJIQUINHA FINA COM HORTALIÇA A/B	1.44 ou 1.19	10	10	40g- Fubá 4,3g
	HORTALIÇAS GRUPO A (cozida)	1.48	5	5	30g
	HORTALIÇAS GRUPO A/B (cozida)	1.48 / 1.49	30	30	35g
	HORTALIÇAS GRUPO B/C (cozida)	1.49 / 1.50	45	45	40g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	HORTALIÇA B (cozida)		5	5	40g
	HORTALIÇA C (cozida)		10	10	60g
GRUPO DE PROTEÍNA	CARNE BOVINA CONGELADA -MÚSCULO	1.21	35	45	60 g
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - PATINHO	1.23	10		60 g
	FRANGO - PEITO	1.41	25	45	60 g
	FRANGO - FILÉ DE SOBRECOXA	1.42	20		60 g
	OVO DE GALINHA	1.65	10	10	50g

No preparo dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	ALHO IN NATURA	1.3	100	100	2 g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1.9	20	20	2 ml
	CEBOLA	1.26	100	100	4g
	CEBOLINHA	1.48	100	100	1g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	100	100	5g
	LIMÃO TAITI	1.43	50	50	3g
	LOURO	1.56	100	100	0,15 g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	100	100	1,5 ml
	ORÉGANO	1.64	0	0	0,15g
	PIMENTÃO VERDE	1.48	5	5	2g
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	100	100	1g
	SALSA	1.48	100	100	1g
	VINAGRE	1.37	50	50	3 ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.5. DESJEJUM E/OU LANCHE DA EDUCAÇÃO INFANTIL - PARCIAL (PRÉ-ESCOLA)

ITEM 1.5 – DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (PRÉ-ESCOLA), composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Canjica / Arroz doce	0	10	0	200ml
Iogurte Natural	0	10	0	200ml
Iogurte Sabores	2	10	15	200ml
Leite caramelizado	2	10	20	200ml
Leite com fruta	1	10	10	200ml
Leite com fruta e hortaliça B	1	10	5	200ml
Leite com polpa de fruta	1	10	5	200ml
Mingau 20%	0	10	0	200ml
Suco de polpa de fruta	4	10	40	200ml
Suco da horta	1	10	5	200ml
GRUPO PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana da Terra / d`água cozida	0	10	0	60g
Biscoitos	0	10	0	20g
Bolo de tabuleiro / Broinha	2	10	20	40g
Cereal matinal	2	10	15	15g
Fruta	1	10	10	60g
Fruta com Leite em pó	2	10	15	60g/13,5g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	60g
Ovos	1	10	10	50g
Pães	4	10	40	25g
LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				
Carne Moída / Frango desfiado	1	10	5	20g
Manteiga	2	10	20	5g
Ovo com manteiga	1	10	5	25g/3g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Pasta de ricota com cenoura	0	10	0	18g
Queijo Minas com manteiga	1	10	5	20g/3g
Requeijão cremoso	1	10	5	10g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5	40	40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	0		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	SUCO DA HORTA	1.68 / 1.43 / 1.48 / 1.0 ou 1.1	5	5	40 g polpa de maracujá para 10 g de limão, 7 g de couve e 3,5g de açúcar
	LEITE MORNO CARAMELIZADO	1.54 / 1.0 ou 1.1	20	20	27g de leite em pó e 3,5g de açúcar
	LEITE MORNO com canela	1.5 /1.0 ou 1.1 /1.18	0	0	27g de leite em pó, 3,5g de açúcar e 0,2g canela
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	1	5	27g de leite em pó, 40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		27g de leite em pó, 40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		27g de leite em pó, 40 g de polpa e 3,5g de açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		27g de leite em pó, 40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	0		27g de leite em pó, 40 g de polpa e 3,5g de açúcar
	CAPPUCCINO (LEITE/CAFÉ/CACAU/CANELA/AÇÚCAR)	1.54/ 1.15 / 1.16 ou 1.17 / 1.18/ 1.0 ou 1.1	0	0	27g de leite em pó, 10g de cacau 100%, 3g de pó de café, 0,2g canela e 3,5g de açúcar
	LEITE COM CAFÉ	1.54 / 1.16 ou 1.17 / 1.0 ou 1.1	0	0	27g de Leite em pó, 3g de pó de café e 3,5g de açúcar
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5	10	40g de fruta, 27g de leite em pó e 3,5g de açúcar
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5		57,6 g de fruta, 27g de leite em pó e 3,5g de açúcar
	LEITE COM BANANA E BETERRABA	1.43 / 1.54 / 1.49 / 1.0 ou 1.1	5	5	57,6g de fruta, 27g de leite em pó, 6,6g de beterraba e 3,5g de açúcar
	MINGAU 20%	1.54 / 1.5 ou 1.8/ 1.0 ou 1.1	0	0	27g de leite em pó, 25g de amido/aveia e 3,5g de açúcar
	IOGURTE NATURAL	1.52	0	0	200 ml
	IOGURTE SABOR MORANGO	1.51	3	15	200ml
	IOGURTE SABOR COCO	1.51	3		200ml
	IOGURTE SABOR PÊSSEGO	1.51	3		200ml
	IOGURTE SABOR AMEIXA	1.51	3		200ml
	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS	1.51	3		200 ml
	CANJICA	1.54 / 1.60 / 1.28/ 1.18 / 1.0 ou 1.1	0	0	27g de Leite em pó, 25g milho para canjica branca,1,5g de coco ralado, 0,2g de canela em pau e 3,5g de açúcar
GRUPO PÃES E BISCOITOS	PÃO DE BATATA	1.66	15	40	25g
	PÃO TIPO CARECA	1.66	5		25g
	PÃO TIPO CARECA INTEGRAL	1.66	5		25g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	PÃO DE COCO	1.66	0		25g
	PÃO DE MILHO	1.66	15		25g
	BISCOITO CREAM CRACKER	1.12	0	0	20g
	BOLO DE TABULEIRO / BROINHA	1.13	20	20	40g
	BANANA DA TERRA / D´ÁGUA COZIDA	1.43	0	0	60g
	HORTALIÇA C	1.50	0	0	60g
	OVO	1.65	10	10	50g
	FRUTA	1.43	10	10	60g
	FRUTA COM FLOCOS AVEIA	1.43 / 1.8	0	0	60g de fruta e 10 g de aveia
	FRUTA COM LEITE EM PÓ	1.43 /1.54	15	15	60g de fruta, 13,5g de leite em pó
	CEREAL MATINAL - FLOCOS MILHO S/ AÇÚCAR	1.39	15	15	15g flocos de milho s/ açúcar
	CEREAL MATINAL - GRANOLA + FLOCOS DE MILHO S/ AÇÚCAR	1.46 / 1.39	0		5 g granola com 10 g de flocos de milho s/ açúcar
GRUPO DOS LATICÍNIOS /OVOS/OUTROS	CARNE MOÍDA / FRANGO DESFIADO	1.23 / 1.41	5	5	20g
	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	5g
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	5	5	25g de ovo e 3g manteiga
	PASTA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 / 1.64	0	0	18g (ricota 10g, cenoura 3g, leite em pó 2,5g, orégano 0,15g)
	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	5	5	20 g de queijo 3 g de manteiga
	REQUEIJÃO CREMOSO	1.72	5	5	10g

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO INTEGRAL	1.0 ou 1.1	100	100	5,5g
	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	100	100	3,5g
	ALHO	1.3	5	5	2 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	ÓLEO DE SOJA	1.63	5	5	1,5 ml
	SAL	1.75	5	5	1 g
	SALSA	1.48	5	5	1 g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	1 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	5g

1.6. ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL / INTEGRAL (PRÉ-ESCOLA)

ITEM 1.6 – ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL / INTEGRAL (PRÉ-ESCOLA), composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Frequência e Porção.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	8	10	80	60 g
Arroz com hortaliça A	1	10	5	60 g
Arroz com hortaliça B	1	10	5	60 g
Macarrão diversos	1	10	10	60 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	10	10	100	60g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina	1	10	5	40 g
Pirão	1	10	5	40 g
Farinha de mandioca c/ hortaliça A/B	1	10	10	25 g
Hortaliças Grupo A Cozida	2	10	15	30 g
Hortaliças Grupo A/B Crua	2	10	20	20 g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	4	10	35	40 g
Creme de hortaliça A	1	10	5	40 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Creme de milho	1	10	5	40 g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	4	10	35	60 g
Carne suína	1	10	10	60 g
Frango	3	10	30	60 g
Ovo	1	10	10	50 g
Peixe	1	10	10	60 g
Carne bovina e frango	1	10	5	60 g
GRUPO DE COMPLEMENTO				
Doce caseiro	1	10	5	30 g
Fruta diversa	5	10	45	60 g
Suco de polpa de fruta	5	10	50	200 ml

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO CEREAIS	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.7	79	80	60 g
	ARROZ INTEGRAL	1.6	1		60 g
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-BRÓCOLIS	1.48 / 1.7	2	10	10 g brócolis e 50 gr arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-REPOLHO	1.48 / 1.7	2		10 g repolho e 50 gr arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-MILHO	1.62 / 1.7	0		10 g milho e 50 gr arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-ALHO PORÓ	1.48 / 1.7	2		10 g alho poró e 50 gr arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL- ERVILHA	1.31 ou 1.32 / 1.7	0		10 g ervilha e 50 gr arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-CENOURA	1.49 / 1.7	5		10 g cenoura e 50 gr arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-LENTILHA	1.55 / 1.7	0		10 g lentilha e 50 gr arroz
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO	1.58	2	10	60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS PARAFUSO	1.57	1		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA	1.58	1		60 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	1.58	2		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESTRELINHA	1.58	1		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS TIPO PENNE	1.57	1		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE	1.58	2		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALFABETO	1.58	1		60 g
GRUPO LEGUMINOSA	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO	1.36	1	100	60 g
	FEIJÃO TIPO 1 PRETO	1.36	72		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA	1.36	23		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 VERMELHO	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 FRADINHO	1.36	1		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 DE CORDA	1.36	1		60 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO	POLENTA / CANJIQUINHA FINA	1.44 ou 1.19	5	5	40g Fubá 4,3g
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - HORTALIÇA A	1.34 / 1.48	3	10	25g (15 g de farinha de mandioca e 10 g de hortaliça A)
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - BANANA	1.34 / 1.43	3		15 g de farinha de mandioca e 10g banana
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - HORTALIÇA B	1.34 / 1.49	3		15 g de farinha de mandioca e 10 g hortaliça B
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - OVO	1.34 / 1.65	3		15 g de farinha de mandioca e 10 g ovo
	TRIGUILHO C/ COMPLEMENTO - PEPINO E TOMATE	1.78 / 1.48 / 1.48	0	0	15 g triguilho e 5 g pepino, 5 g tomate
	PIRÃO	1.34	5	5	40g -Far mandioca, 4,2g
	HORTALIÇAS GRUPO A (cozida)	1.48	15	15	30g
	HORTALIÇAS GRUPO A/B (crua)	1.48 / 1.49	20	20	20g
	HORTALIÇAS GRUPO B/C (cozida)	1.49 / 1.50	35	35	40g
	CREME DE HORTALIÇA A	1.48 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5	10	40 g (leite 27g, espinafre 25g, óleo 0,15ml, sal 0,25g e amido de milho 10g)
	CREME DE MILHO	1.62 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5		40g (leite 27g, milho 25g, óleo 0,15ml, sal 0,25g e amido de milho 10g)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DE PROTEÍNA	CARNE BOVINA CONGELADA -PATINHO	1.20	10	35	60 g
	CARNE BOVINA CONGELADA -LAGARTO REDONDO	1.22	5		60 g
	CARNE BOVINA CONGELADA -MÚSCULO	1.21	10		60 g
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - PATINHO	1.23	10		60 g
	CARNE SUÍNA CONGELADA- COPA LOMBO	1.24	5	10	60 g
	CARNE SUÍNA CONGELADA- LOMBO	1.25	5		60 g
	FRANGO - PEITO	1.41	15	30	60 g
	FRANGO - FILÉ DE SOBRECOXA	1.42	15		60 g
	BOBÓ DE FRANGO / PEIXE	1.41 ou 1.67 / 1.50 / 1.48/ 1.43	0	0	95g- 60g frango, 15g aipim, 5g tomate, 3g limão
	OVO DE GALINHA	1.65	5	10	50g
	FILÉ DE PESCADA / CAÇÃO CONGELADO	1.67	5	10	60g
	FILÉ DE TILÁPIA / MERLUZA CONGELADO	1.67	5		60
	CARNE BOVINA (PATINHO) E FRANGO (PEITO)	1.20 e 1.41	5	5	60 g
GRUPO DE ACOMPANHAMENTO	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.0 ou 1.1	5	50	40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.0 ou 1.1	0		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.0 ou 1.1	8		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE LARANJA	1.68 / 1.0 ou 1.1	0		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.0 ou 1.1	8		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE MORANGO	1.68 / 1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 3,5g açúcar parcial ou 5,5g açúcar integral
	FRUTAS DIVERSAS	1.43	45	45	60 g
	DOCE CASEIRO - BANANADA SEM AÇÚCAR	1.43 / 1.0 ou 1.1 - 1.11	5	5	30 g

No preparo dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO INTEGRAL	1.0 ou 1.1	55	55	5,5g
	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	55	55	3,5g
	ALHO IN NATURA	1.3	100	100	2 g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1.9	20	20	2ml
	CEBOLA	1.26	100	100	4g
	CEBOLINHA	1.48	100	100	1g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	100	100	5g
	LIMÃO TAITI	1.43	50	50	3g
	LOURO	1.56	100	100	0,15 g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	100	100	1,5ml
	ORÉGANO	1.64	0	0	0,15g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	PIMENTÃO VERDE	1.48	5	5	2g
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	100	100	1g
	SALSA	1.48	100	100	1g
	VINAGRE	1.37	50	50	3ml

1.7. LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL, HORÁRIO INTEGRAL (PRÉ-ESCOLA)

ITEM 1.7 – LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL , HORÁRIO INTEGRAL (PRÉ-ESCOLA) composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Arroz doce / Canjica / Curau	1	10	10	200ml
Iogurte Natural	0	10	0	200ml
Iogurte Sabores	1	10	10	200ml
Leite com café	0	10	0	200ml
Leite com chocolate cacau 100%	0	10	0	200ml
Leite com fruta	0	10	0	200ml
Leite com polpa de fruta	2	10	20	200ml
Leite caramelizado	2	10	15	200ml
Mingau 20%	0	10	0	200ml
Suco	5	10	45	200ml
PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana terra / d'água cozida com canela	0	10	0	60g
Biscoitos	1	10	10	20g
Bolo de tabuleiro / Broinha	2	10	15	40g
Cereal matinal sem açúcar	1	10	10	15g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Fruta	1	10	10	60g
Fruta com cereal matinal sem açúcar	0	10	0	60g/10g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	60g
Pães	6	10	55	25g
LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				
Carne moída / Frango desfiado	1	10	5	20g
Manteiga	2	10	20	5g
Ovos com manteiga	0	10	0	25g/3g
Pasta de ricota com cenoura	0	10	0	18g
Queijo Minas com manteiga	2	10	20	20g/3g
Queijo minas com geleia	1	10	5	20g/3g
Queijo minas	1	10	5	10g
Requeijão cremoso	2	10	15	10g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5	45	40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	0		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral
	POLPA DE MORANGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 5,5g açúcar integral

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	SUCO DA HORTA	1.68 / 1.43 / 1.48 / 1.0 ou 1.1	0	0	40 g polpa de maracujá para 10 g de limão, 7 g de couve e 3,5g de açúcar
	LEITE MORNO COM CANELA	1.5 /1.0 ou 1.1 /1.18	0	0	27g de leite em pó, 0,2 de canela e 5,5g de açúcar
	LEITE CARAMELIZADO	1.54 / 1.0 ou 1.1	15	15	27g de leite em pó e 5,5g de açúcar
	LEITE MORNO COM CACAU 100%	1.54 / 1.15 / 1.0 ou 1.1	0	0	27g de leite em pó, 10g cacau 32% e 5,5g de açúcar
	LEITE COM CAFÉ	1.54 / 1.16 ou 1.17 / 1.0 ou 1.1	0	0	27g de Leite em pó, 3g de pó de café e 5,5g de açúcar
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	0	0	40g de fruta, 27g de leite em pó e 5,5g de açúcar
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	0		57,6 g de fruta, 27g de leite em pó e 5,5g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	3	20	27g de leite em pó, 40 g de polpa e 5,5g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	8		27g de leite em pó, 40 g de polpa e 5,5g de açúcar
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	5		27g de leite em pó, 40 g de polpa e 5,5g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	5		27g de leite em pó, 40 g de polpa e 5,5g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	0		27g de leite em pó, 40 g de polpa e 5,5g de açúcar
	IOGURTE NATURAL	1.52	0	0	200 ml
	IOGURTE SABOR MORANGO	1.51	2	10	200ml
	IOGURTE SABOR COCO	1.51	2		200ml
	IOGURTE SABOR PÊSSEGO	1.51	2		200ml
	IOGURTE SABOR AMEIXA	1.51	2		200ml
	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS	1.51	2		200ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	ARROZ DOCE	1.54 / 1.7 / 1.18 / 1.0 ou 1.1	5	10	27g leite em pó, 25g arroz, 0,2g canela e 5,5g de açúcar
	CANJICA	1.54 /1.60 / 1.28 / 1.18/ 1.0 ou 1.1	3		27g de Leite em pó, 25g milho para canjica branca, 1,5g de coco ralado, 0,2g de canela em pau e 5,5g de açúcar
	CURAU DE MILHO	1.54 / 1.62 ou 1.44 / 1.18 / 1.0 ou 1.1	3		27g de leite em pó, 25g milho verde, 0,2g de canela em pau e 5,5g de açúcar
	MINGAU 20%	1.54 / 1.5 ou 1.8 / 1.0 ou 1.1	0	0	27g de leite em pó, 25g amido de milho/aveia e 5,5g de açúcar
GRUPO DOS PÃES	PÃO DE BATATA	1.66	10	55	25g
	PÃO TIPO CARECA	1.66	25		25g
	PÃO TIPO CARECA INTEGRAL	1.66	0		25g
	PÃO DE COCO	1.66	0		25g
	PÃO DE MILHO	1.66	10		25g
	PÃO DE CENOURA	1.66	10		25g
	ROSQUINHA SABOR COCO	1.12	3	10	20g
	ROSQUINHA SABOR LEITE/NATA	1.12	3		20g
	ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	1.12	3		20g
	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	1.12	3		20g
	BOLO DE TABULEIRO / BROINHA	1.13	15	15	40g
	CEREAL MATINAL - FLOCOS MILHO S/ AÇÚCAR	1.39	10	10	15 g
	BANANA TERRA / D´ÁGUA COM CANELA	1.43 / 1.18	0	0	60g/ 0,2g
	HORTALIÇA C	1.50	0	0	60g
	FRUTA	1.43	10	10	60g
	FRUTA COM CEREAL MATINAL	1.43 / 1.8	0	0	60g de fruta e 10g de aveia
GRUPO DOS LATICÍNIOS /OVOS/OUTROS	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	20	20	20g de queijo e 3g de manteiga
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	0	0	25g de ovo, 3 g de manteiga

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	REQUEIJÃO CREMOSO	1.72	15	15	10g
	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	5g
	CARNE MOÍDA / FRANGO DESFIADO	1.23 / 1.41	5	5	20g
	QUEIJO MINAS COM GELEIA	1.71 / 1.45	5	5	20g de queijo e 3g de geleia
	QUEIJO MINAS FRESCAL	1.71	5	5	20 g de queijo
	PASTA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 / 1.64	0	0	18g (10g de ricota, 3g de cenoura, 2,5g de leite em pó e 0,15 de orégano)

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO INTEGRAL	1.0 ou 1.1	100	100	5,5g
	ALHO	1.3	5	5	2 g
	ÓLEO DE SOJA	1.63	5	5	1,5 ml
	SAL	1.75	5	5	1g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	5g
	SALSA	1.48	5	5	1 g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	1 g

1.8. JANTAR DE EDUCAÇÃO INFANTIL INTEGRAL (PRÉ-ESCOLA)

ITEM 1.8 – JANTAR DE EDUCAÇÃO INFANTIL INTEGRAL (PRÉ-ESCOLA), composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Frequência e Porção.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	3	10	30	60 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Arroz com hortaliça B	1	10	10	60 g
Macarrão diversos	4	10	40	60 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	2	10	20	60 g
Ervilha	1	10	5	60 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina com hortaliça A/B	1	10	10	40 g
Hortaliças Grupo A Cozida	1	10	5	30 g
Hortaliças Grupo A/B Cozida	3	10	30	35 g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	5	10	45	40 g
Hortaliça B Cozida	1	10	5	40g
Hortaliça C Cozida	1	10	10	60 g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	5	10	45	60 g
Frango	5	10	45	60 g
Ovo	1	10	10	50 g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO CEREAIS	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.7	30	30	60 g cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-CENOURA	1.49 / 1.7	10	10	10 g cenoura e 50 gr arroz cozido
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO	1.58	5	40	60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS PARAFUSO	1.57	10		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA	1.58	5		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	1.58	10		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESTRELINHA	1.58	5		60 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALFABETO	1.58	5		60 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO LEGUMINOSA	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO	1.36	3	20	60 g
	FEIJÃO TIPO 1 PRETO	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 VERMELHO	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 FRADINHO	1.36	3		60 g
	FEIJÃO TIPO 1 DE CORDA	1.36	3		60 g
	ERVILHA		5	5	60 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO	POLENTA / CANJIQUINHA FINA COM HORTALIÇA A/B	1.44 ou 1.19	10	10	40g- Fubá 4,3g
	HORTALIÇAS GRUPO A (cozida)	1.48	5	5	30g
	HORTALIÇAS GRUPO A/B (cozida)	1.48 / 1.49	30	30	35g
	HORTALIÇAS GRUPO B/C (cozida)	1.49 / 1.50	45	45	40g
	HORTALIÇA B (cozida)		5	5	40g
	HORTALIÇA C (cozida)		10	10	60g
GRUPO DE PROTEÍNA	CARNE BOVINA CONGELADA -MÚSCULO	1.21	35	45	60 g
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - PATINHO	1.23	10		60 g
	FRANGO - PEITO	1.41	25	45	60 g
	FRANGO - FILÉ DE SOBRECOXA	1.42	20		60 g
	OVO DE GALINHA	1.65	10	10	50g

No preparo dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	ALHO IN NATURA	1.3	100	100	2 g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1.9	20	20	2 ml
	CEBOLA	1.26	100	100	4g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	CEBOLINHA	1.48	100	100	1g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	100	100	5g
	LIMÃO TAITI	1.43	50	50	3g
	LOURO	1.56	100	100	0,15 g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	100	100	1,5 ml
	ORÉGANO	1.64	0	0	0,15g
	PIMENTÃO VERDE	1.48	5	5	2g
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	100	100	1g
	SALSA	1.48	100	100	1g
	VINAGRE	1.37	50	50	3 ml

1.9. DESJEJUM E/OU LANCHE DO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL 1° AO 5° ANO

ITEM 1.9 – DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL 1° AO 5° ANO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.(adendo II).

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Canjica / Arroz doce	0	10	0	250ml
Iogurte Natural	0	10	0	200ml
Iogurte Sabores	2	10	15	200ml
Leite com café	2	10	20	200ml
Leite com fruta	1	10	10	200ml
Leite com fruta e hortliça B	1	10	5	200ml
Leite morno	0	10	0	200ml
Leite morno com canela	0	10	0	200ml
Leite com polpa de fruta	1	10	5	200ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Suco de polpa de fruta	4	10	40	200ml
Suco da horta	1	10	5	200ml
PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana da Terra / d´água cozida	0	10	0	80g
Biscoitos	0	10	0	25g
Bolo de tabuleiro / Broinha	2	10	20	40g
Cereal matinal	2	10	15	15g
Fruta	1	10	10	80g
Fruta com leite em pó	2	10	15	80g/15g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	80 g
Ovos	1	10	10	50g
Pães	4	10	40	50 g
LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				
carne moída / frango desfiado	1	10	5	30g
Manteiga	2	10	20	10 g
Ovo com manteiga	1	10	5	25g/5g
Pasta de ricota com cenoura	0	10	0	25g
Queijo Minas com manteiga	1	10	5	25g/ 5g
Requeijão cremoso	1	10	5	15g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5	40	40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	0		40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 4,3g de açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 4,3g de açúcar
	SUCO DA HORTA	1.68 / 1.43 / 1.48 / 1.0 ou 1.1	5	5	40 g polpa de maracujá para 10 g de limão, 7 g de couve e 4,3g de açúcar
	LEITE MORNO	1.54 / 1.0 ou 1.1	0	0	27g de leite em pó e 4,3g açúcar
	LEITE MORNO com canela	1.5 /1.0 ou 1.1 /1.18	0	0	27g de leite em pó, 4,3g açúcar e 0,2g canela
	CAPPUCCINO (LEITE/CAFÉ/CACAU/CANELA/AÇÚCAR)	1.54/ 1.15 / 1.16 ou 1.17 / 1.18/ 1.0 ou 1.1	0	0	27g de leite em pó, 10g de cacau 100% 3g de pó de café, 0,2g canela e 4,3g açúcar
	LEITE COM CAFÉ	1.54 / 1.16 ou 1.17 / 1.0 ou 1.1	20	20	27g de Leite em pó, 3g de pó de café e 4,3g açúcar
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5	10	40g de fruta, 27g de leite em pó e 4,3g açúcar
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5		57,6 g de banana, 27g de leite em pó e 4,3g açúcar
	LEITE COM BANANA E BETERRABA	1.43 / 1.54 / 1.49 / 1.0 ou 1.1	5	5	57,6 g de banana, 27g de leite em pó, 6,6g de beterraba e 4,3g açúcar
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	1	5	27g de Leite em pó, 40g de polpa e 4,3g açúcar
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		27g de Leite em pó, 40g de polpa e 4,3g açúcar
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		27g de Leite em pó, 40g de polpa e 4,3g açúcar
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		27g de Leite em pó, 40g de polpa e 4,3g açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	0		27g de Leite em pó, 40g de polpa e 4,3g açúcar
	IOGURTE NATURAL	1.52	0	0	200 ml
	IOGURTE SABOR MORANGO	1.51	3	15	200ml
	IOGURTE SABOR COCO	1.51	3		200ml
	IOGURTE SABOR PÊSSEGO	1.51	3		200ml
	IOGURTE SABOR AMEIXA	1.51	3		200ml
	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS	1.51	3		200ml
	CANJICA	1.54 / 1.60 / 1.28/ 1.18 / 1.0 ou 1.1	0	0	250ml (34g de Leite em pó, 30g milho para canjica branca, 1,5g de coco ralado , 0,2g de canela em pau e 4,3g de açúcar
GRUPO PÃES E BISCOITOS	PÃO DE BATATA	1.66	10	40	50 g
	PÃO TIPO CARECA	1.66	5		50 g
	PÃO TIPO CARECA INTEGRAL	1.66	5		50 g
	PÃO DE COCO	1.66	5		50 g
	PÃO DE MILHO	1.66	15		50 g
	BISCOITO CREAM CRACKER	1.12	0	0	25g
	BOLO DE TABULEIRO / BROINHA	1.13	20	20	40g
	BANANA DA TERRA COZIDA	1.43	0	0	80g
	HORTALIÇA C	1.50	0	0	80g
	OVO	1.65	10	10	50g
	FRUTA	1.43	10	10	80g
	FRUTA COM LEITE EM PÓ	1.43 /1.54	15	15	80 de fruta, 15g de leite em pó
	CEREAL MATINAL - FLOCOS MILHO S/ AÇÚCAR	1.39	5	15	15g flocos de milho s/ açúcar
	CEREAL MATINAL - GRANOLA + FLOCOS DE MILHO	1.46 / 1.39	10		5 g granola com 10 g de flocos de milho s/ açúcar
GRUPO DOS LATICÍNIOS	CARNE MOÍDA / FRANGO DESFIADO	1.23 / 1.41	5	5	30g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
/OVOS/OUTROS	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	10 g
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	5	5	25g de ovo e 5g de manteiga
	PASTA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 / 1.64	0	0	25g (15g de ricota, 4g de cenoura, 3g de leite em pó e 0,15 de orégano)
	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	5	5	25 g de queijo e 5g de manteiga
	REQUEIJÃO CREMOSO	1.72	5	5	15 g

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO INTEGRAL	1.0 ou 1.1	100	100	6,7g
	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	100	100	4,3g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	5	5	2 ml
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	5	5	1 g
	SALSA	1.48	5	5	1,5g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	1,5 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	10g
	ALHO IN NATURA	1.3	5	5	3g

1.10. ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL / INTEGRAL 1º AO 5º ANO

ITEM 1.10 – ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL / INTEGRAL 1º AO 5º ANO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	8	10	80	80 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Arroz com hortaliça A	1	10	5	80 g
Arroz com hortaliça B	1	10	5	80 g
Macarrão diversos	1	10	10	80 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	10	10	100	70 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina	1	10	5	45 g
Pirão	1	10	5	45 g
Farinha de mandioca c/ hortaliça A/B	1	10	10	30 g
Hortaliças Grupo A Cozida	2	10	15	45 g
Hortaliças Grupo A/B Crua	2	10	20	25 g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	4	10	35	45 g
Creme de hortaliça A	1	10	5	45 g
Creme de milho	1	10	5	45 g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	4	10	35	70 g
Carne suína	1	10	10	70 g
Frango	3	10	30	70 g
Ovo	1	10	10	50 g
Peixe	1	10	10	70 g
Carne bovina e frango	1	10	5	70g
GRUPO DE COMPLEMENTO				
Doce caseiro	1	10	5	40 g
Fruta diversa	5	10	45	80 g
Suco de polpa de fruta	5	10	50	200 ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.11. LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO, HORÁRIO INTEGRAL

ITEM 1.11 – LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO, HORÁRIO INTEGRAL composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Arroz doce / Canjica / Curau	1	10	10	250ml
Iogurte Natural	0	10	0	200ml
Iogurte Sabores	1	10	10	200ml
Leite com café	2	10	15	200ml
Leite com chocolate cacau 100%	0	10	0	200ml
Leite com fruta	0	10	0	200ml
Leite com polpa de fruta	2	10	20	200ml
Leite morno com canela	0	10	0	200ml
Mingau de Aveia	0	10	0	250ml
Suco de polpa de fruta	5	10	45	200ml
PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana da terra / d'água cozida com canela	0	10	0	80g
Biscoitos	1	10	10	25g
Bolo de tabuleiro / Broinha	2	10	15	40g
Cereal matinal sem açúcar	1	10	10	15g
Fruta	1	10	10	80g
Fruta com cereal matinal sem açúcar	0	10	0	80g 15g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	80 g
Pães	6	10	55	50 g
LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				
Carne moída / Frango desfiado	1	10	5	30 g
Manteiga	2	10	20	10 g
Ovo com manteiga	0	10	0	25g/5g
Pastinha de ricota com cenoura	0	10	0	25g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Queijo Minas com manteiga	2	10	20	25g/5g
Queijo minas com geleia	1	10	5	25g/5g
Queijo minas	1	10	5	25g
Requeijão cremoso	2	10	15	15 g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5	45	40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	0		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	POLPA DE MORANGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		40 g de polpa e 6,7g açúcar integral
	SUCO DA HORTA	1.68 / 1.43 / 1.48 / 1.0 ou 1.1	0	0	40 g polpa de maracujá para10 g de limão, 7 g de couve e 6,7g de açúcar
	LEITE MORNO com canela	1.5 /1.0 ou 1.1 /1.18	0	0	27g de leite em pó, 0,2g canela e 6,7g de açúcar
	LEITE COM CHOCOLATE CACAU 100%	1.54 / 1.15 / 1.0 ou 1.1	0	0	27g de leite em pó, 10g de chocolate cacau 32% e 6,7g de açúcar
	LEITE COM CAFÉ	1.54 / 1.16 ou 1.17 / 1.0 ou 1.1	15	15	27g de Leite em pó, 3g de pó de café e 6,7g de açúcar
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	0	0	40g de fruta, 27g de leite em pó e 6,7g de açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	0		57,6 g de fruta, 27g de leite em pó e 6,7g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	3	20	27g de leite em pó, 40g de polpa e 6,7g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	8		27g de leite em pó, 40g de polpa e 6,7g de açúcar
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	5		27g de leite em pó, 40g de polpa e 6,7g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	5		27g de leite em pó, 40g de polpa e 6,7g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	0		27g de leite em pó, 40g de polpa e 6,7g de açúcar
	IOGURTE NATURAL	1.52	0	0	200 ml
	IOGURTE SABOR MORANGO	1.51	2	10	200ml
	IOGURTE SABOR COCO	1.51	2		200ml
	IOGURTE SABOR PÊSSEGO	1.51	2		200ml
	IOGURTE SABOR AMEIXA	1.51	2		200ml
	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS	1.51	2		200ml
	ARROZ DOCE	1.54 / 1.7 / 1.18 / 1.0 ou 1.1	5	10	250 ml (Leite em pó= 34g, Arroz= 30g, Canela=0,2g, Açúcar=6,7g)
	CANJICA	1.54 /1.60 / 1.28 / 1.18/ 1.0 ou 1.1	3		250ml (34g de Leite em pó, 30g milho para canjica branca, 6,7g açúcar, 1,5g de coco ralado e 0,2g de canela em pau)
	CURAU DE MILHO	1.54 / 1.62 ou 1.44 / 1.18 / 1.0 ou 1.1	3		250ml (34g de leite em pó, 30g milho verde, 0,2g de canela em pau e 6,7g de açúcar)
	MINGAU DE AVEIA	1.54 / 1.8 / 1.0 ou 1.1	0	0	250ml (34 g de leite em pó, 30g de aveia e 6,7g de açúcar)
GRUPO PÃES E	PÃO DE BATATA	1.66	10	55	50 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
BISCOITOS	PÃO TIPO CARECA	1.66	20		50 g
	PÃO TIPO CARECA INTEGRAL	1.66	0		50 g
	PÃO DE COCO	1.66	5		50 g
	PÃO DE MILHO	1.66	10		50 g
	PÃO DE CENOURA	1.66	10		50 g
	ROSQUINHA SABOR COCO	1.12	3	10	25 g
	ROSQUINHA SABOR LEITE/NATA	1.12	3		25 g
	ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	1.12	3		25 g
	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	1.12	3		25g
	BOLO DE TABULEIRO / BROINHA	1.13	15	15	40g
	CEREAL MATINAL - FLOCOS MILHO S/ AÇÚCAR	1.39	10	10	15 g
	BANANA DA TERRA / D´ÁGUA COM CANELA	1.43 / 1.18	0	0	80g de banana e 0,2g de canela
	HORTALIÇA C	1.50	0	0	80g
	FRUTA	1.43	10	10	80g
	FRUTA COM CEREAL MATINAL	1.43 / 1.8	0	0	80g e 15g
GRUPO DOS LATICÍNIOS /OVOS/OUTROS	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	20	20	25 g de queijo 5g de manteiga
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	0	0	25 g de ovo 5 g de manteiga
	REQUEIJÃO CREMOSO	1.72	15	15	15 g
	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	10 g
	FRANGO DESFIADO / CARNE MOÍDA	1.41 / 1.23	5	5	30g
	QUEIJO MINAS COM GELEIA	1.71 / 1.45	5	5	25 g de queijo 5g de geleia
	QUEIJO MINAS FRESCAL	1.71	5	5	25 g de queijo
	PASTINHA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 / 1.64	0	0	25g (15g de ricota, 4g de cenoura, 3g de leite em pó e 0,15 de orégano)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO INTEGRAL	1.0 ou 1.1	100	100	6,7g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	5	5	2 ml
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	5	5	1 g
	SALSA	1.48	5	5	1,5 g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	1,5 g
	ALHO IN NATURA	1.3	5	5	3g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	10g

1.12. JANTAR DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL (1° AO 5° ANO)

ITEM 1.12 – JANTAR DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL (1° AO 5° ANO), composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Frequência e Porção.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	3	10	30	80 g
Arroz com hortaliça B	1	10	10	80 g
Macarrão diversos	4	10	40	80 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	2	10	20	70 g
Ervilha	1	10	5	70 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina com hortaliça A/B	1	10	10	45 g
Hortaliças Grupo A Cozida	1	10	5	45 g
Hortaliças Grupo A/B Cozida	3	10	30	45 g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	5	10	45	45 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Hortaliça B Cozida	1	10	5	45 g
Hortaliça C Cozida	1	10	10	80 g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	5	10	45	70 g
Frango	5	10	45	70 g
Ovo	1	10	10	50 g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO CEREAIS	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.7	30	30	80 g cozido
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-CENOURA	1.49 / 1.7	10	10	15 g cenoura e 65 gr arroz cozido
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO	1.58	8	40	80 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS PARAFUSO	1.57	10		80 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA	1.58	5		80 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	1.58	10		80 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESTRELINHA	1.58	3		80 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALFABETO	1.58	5		80 g
GRUPO LEGUMINOSA	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO	1.36	3	20	70 g
	FEIJÃO TIPO 1 PRETO	1.36	3		70 g
	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA	1.36	3		70 g
	FEIJÃO TIPO 1 VERMELHO	1.36	3		70 g
	FEIJÃO TIPO 1 FRADINHO	1.36	3		70 g
	FEIJÃO TIPO 1 DE CORDA	1.36	3		70 g
	ERVILHA		5	5	70 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO	POLENTA / CANJIQUINHA FINA COM HORTALIÇA A/B	1.44 ou 1.19	10	10	45g- Fubá 4,8g
	HORTALIÇAS GRUPO A (cozida)	1.48	5	5	45g
	HORTALIÇAS GRUPO A/B (cozida)	1.48 / 1.49	30	30	45g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	HORTALIÇAS GRUPO B/C (cozida)	1.49 / 1.50	45	45	45g
	HORTALIÇA B (cozida)		5	5	45g
	HORTALIÇA C (cozida)		10	10	80g
GRUPO DE PROTEÍNA	CARNE BOVINA CONGELADA -MÚSCULO	1.21	35	45	70 g
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - PATINHO	1.23	10		70 g
	FRANGO - PEITO	1.41	25	45	70 g
	FRANGO - FILÉ DE SOBRECOXA	1.42	20		70 g
	OVO DE GALINHA	1.65	10	10	50g

No preparo dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	ALHO IN NATURA	1.3	100	100	3 g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1.9	20	20	2 ml
	CEBOLA	1.26	100	100	4g
	CEBOLINHA	1.48	100	100	1,5g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	100	100	10g
	LIMÃO TAITI	1.43	50	50	3g
	LOURO	1.56	100	100	0,15 g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	100	100	2 ml
	ORÉGANO	1.64	0	0	0,15g
	PIMENTÃO VERDE	1.48	5	5	2g
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	100	100	1g
	SALSA	1.48	100	100	1,5g
	VINAGRE	1.37	50	50	3 ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.13. DESJEJUM E/OU LANCHE PARCIAL DO ENSINO FUNDAMENTAL 6° AO 9° ANO

ITEM 1.13 – DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL 6° AO 9° ANO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Canjica / Arroz doce	0	10	0	300 ml
Iogurte Natural	0	10	0	250 ml
Iogurte Sabores	2	10	15	250 ml
Leite com café	2	10	20	250 ml
Leite com fruta	1	10	10	250 ml
Leite com fruta e hortaliça B	1	10	5	250 ml
Leite morno	0	10	0	250 ml
Leite morno com canela	0	10	0	250 ml
Leite com polpa de fruta	1	10	5	250 ml
Suco de polpa de fruta	4	10	40	250 ml
Suco da horta	1	10	5	250 ml
PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana da Terra / d´água cozida	0	10	0	100 g
Biscoitos	0	10	0	30g
Bolo de tabuleiro / Broinha	2	10	20	60 g
Cereal matinal	2	10	15	25 g
Fruta	1	10	10	100 g
Fruta com leite em pó	2	10	15	100g/17g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	100 g
Ovos	1	10	10	100g
Pães	4	10	40	50 g
GRUPO LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				
Carne moída / Frango desfiado	1	10	5	40 g
Manteiga	2	10	20	10g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Ovo com Manteiga	1	10	5	50g/5g
Pasta de ricota com cenoura	0	10	0	36 g
Queijo Minas com manteiga	1	10	5	30g/5g
Requeijão cremoso	1	10	5	20 g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5	40	50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	SUCO DA HORTA	1.68 / 1.43 / 1.48 / 1.0 ou 1.1	5	5	50 g polpa de maracujá para 10 g de limão,10 g de couve e 6,2g de açúcar
	LEITE MORNO	1.54 / 1.0 ou 1.1	0	0	34g de leite em pó e 6,2g de açúcar
	LEITE MORNO com canela	1.5 /1.0 ou 1.1 /1.18	0	0	34g de leite em pó, 6,2g de açúcar e 0,3g canela
	CAPPUCCINO (LEITE/CAFÉ/CACAU/CANELA/AÇÚCAR)	1.54/ 1.15 / 1.16 ou 1.17 / 1.18/ 1.0 ou 1.1	0	0	34g de leite em pó, 12,5g de cacau 100%, 3g de pó de café, 0,3g canela e 6,2g de açúcar
	LEITE COM CAFÉ	1.54 / 1.16 ou 1.17 / 1.0 ou 1.1	20	20	34g de Leite em pó, 3g de pó de café e 6,2g de açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5	10	50g de fruta, 34 g de leite em pó e 6,2g de açúcar
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5		72 g de fruta, 34 g de leite em pó e 6,2g de açúcar
	LEITE COM BANANA E BETERRABA	1.43 / 1.54 / 1.49 / 1.0 ou 1.1	5	5	72g de fruta, 34g de leite em pó, 8,3g de beterraba e 6,2g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	1	5	34g de leite em pó, 50g de polpa e 6,2g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 6,2g de açúcar
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 6,2g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 6,2g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	0		34g de leite em pó, 50g de polpa e 6,2g de açúcar
	IOGURTE NATURAL	1.52	0	15	250 ml
	IOGURTE SABOR MORANGO	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR COCO	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR PÊSSEGO	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR AMEIXA	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS	1.51	3		250 ml
	CANJICA	1.54 / 1.60 / 1.28/ 1.18 / 1.0 ou 1.1	0	0	40,5g de Leite em pó, 30g milho para canjica branca, 2 g de coco ralado e 0,3g de canela em pau e 6,2g de açúcar
GRUPO PÃES E BISCOITOS	PÃO DE BATATA	1.66	10	40	50 g
	PÃO TIPO CARECA	1.66	5		50 g
	PÃO TIPO CARECA INTEGRAL	1.66	5		50 g
	PÃO DE COCO	1.66	5		50 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	PÃO DE MILHO	1.66	15		50 g
	BISCOITO CREAM CRACKER	1.12	0	0	30g
	BOLO DE TABULEIRO / BROINHA	1.13	20	20	60 g
	BANANA DA TERRA COZIDA	1.43	0	0	100 g
	HORTALIÇA C	1.50	0	0	100g
	OVO	1.65	10	10	100g
	FRUTA	1.43	10	10	100 g
	FRUTA COM LEITE EM PÓ	1.43 /1.54	15	15	100g de fruta e 17 g de leite
	CEREAL MATINAL - FLOCOS MILHO S/ AÇÚCAR	1.39	5	15	25 g de flocos de milho s/ açúcar
	CEREAL MATINAL - GRANOLA + FLOCOS DE MILHO	1.46 / 1.39	10		10g granola com 15g de flocos de milho s/ açúcar
GRUPO DOS LATICÍNIOS /OVOS/OUTROS	CARNE MOÍDA / FRANGO DESFIADO	1.23 / 1.41	5	5	40g
	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	10 g
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	5	5	50g de ovo e 5g de manteiga
	PASTINHA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 / 1.64	0	0	36g (20g de ricota, 6g de cenoura, 5g de leite em pó e 0,15 de orégano)
	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	5	5	30 g de queijo 5g de manteiga
	REQUEIJÃO CREMOSO	1.72	5	5	20 g

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	100	100	6,2g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	5	5	3 ml
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	5	5	1 g
	SALSA	1.48	5	5	2 g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	2 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	15g
	ALHO IN NATURA	1.3	5	5	3g

1.14. ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL / INTEGRAL 6º AO 9º ANO

ITEM 1.14 – ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL / INTEGRAL 6º AO 9º ANO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	8	10	80	100 g
Arroz com hortaliça A	1	10	5	100 g
Arroz com hortaliça B	1	10	5	100 g
Macarrão diversos	1	10	10	100 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	10	10	100	75 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina	1	10	5	50 g
Pirão	1	10	5	50 g
Farinha de mandioca c/ hortaliça A/B	1	10	10	40g
Hortaliças Grupo A Cozida	2	10	15	50 g
Hortaliças Grupo A/B Crua	2	10	20	30 g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	4	10	35	50 g
Creme de hortaliça A	1	10	5	50g
Creme de milho	1	10	5	50 g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	4	10	35	80 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Carne suína	1	10	10	80 g
Frango	3	10	30	80 g
Ovo	1	10	10	75 g
Peixe	1	10	10	80g
Carne bovina e frango	1	10	5	80 g
GRUPO DE COMPLEMENTO				
Doce caseiro	1	10	5	50 g
Fruta diversa	5	10	45	100 g
Suco de polpa de frutas	5	10	50	250 ml

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO CEREAIS	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.7	79	80	100 g
	ARROZ INTEGRAL	1.6	1		100 g
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-BRÓCOLIS	1.48 / 1.7	2	10	20 g brócolis e 80 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-REPOLHO	1.48 / 1.7	2		20g repolho e 80g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-MILHO	1.62 / 1.7	0		20 g milho e 80 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-ALHO PORRO	1.48 / 1.7	2		20g alho poró e 80g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-ERVILHA	1.31 ou 1.32 / 1.7	0		20 g ervilha e 80 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-CENOURA	1.49 / 1.7	5		20 g cenoura e 80 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-LENTILHA	1.55 / 1.7	0		20 g lentilha e 80 g arroz
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO	1.58	2	10	100 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS TIPO PARAFUSO	1.57	1		100 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA	1.58	1		100 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	1.58	2		100 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESTRELINHA	1.58	1		100 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS TIPO PENNE	1.57	1		100 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE	1.58	2		100 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALFABETO	1.58	1		100 g
GRUPO LEGUMINOSA	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO	1.36	1	100	75 g
	FEIJÃO TIPO 1 PRETO	1.36	72		75 g
	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA	1.36	23		75 g
	FEIJÃO TIPO 1 VERMELHO	1.36	3		75 g
	FEIJÃO TIPO 1 FRADINHO	1.36	1		75 g
	FEIJÃO TIPO 1 DE CORDA	1.36	1		75 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO	POLENTA / CANJIQUINHA FINA	1.44 ou 1.19	5	5	50g - Fubá 5,4g
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - HORTALIÇA A	1.34 / 1.48	3	10	25 g de farinha de mandioca e 15 g de hortaliça A
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - BANANA	1.34 / 1.43	3		25 g de farinha de mandioca e 15 g banana
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - HORTALIÇA B	1.34 / 1.49	3		25 g de farinha de mandioca e 15 g de hortaliça B
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - OVO	1.34 / 1.65	3		25 g de farinha de mandioca e 15 g ovo
	TRIGUILHO C/ COMPLEMENTO - PEPINO E TOMATE	1.78 / 1.48 / 1.48	0	0	20g triguilho, 13g tomate, 13g pepino
	PIRÃO	1.34	5	5	50g - Farinha de mandioca 5,3g
	HORTALIÇAS GRUPO A COZIDO	1.48	15	70	50 g
	HORTALIÇAS GRUPO A/B CRUA	1.48 / 1.49	20		30 g
	HORTALIÇAS GRUPO B/C COZIDO	1.49 / 1.50	35		50 g
	CREME DE HORTALIÇA A	1.48 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5	5	50g
	CREME DE MILHO	1.62 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5	5	50g
GRUPO DE PROTEÍNA	CARNE BOVINA CONGELADA -PATINHO	1.20	10	35	80 g
	CARNE BOVINA CONGELADA -LAGARTO REDONDO	1.22	5		80 g
	CARNE BOVINA CONGELADA -MÚSCULO	1.21	10		80 g
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - PATINHO	1.23	10		80 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	CARNE SUÍNA CONGELADA- COPA LOMBO	1.24	5	10	80 g
	CARNE SUÍNA CONGELADA- LOMBO	1.25	5		80 g
	FRANGO - PEITO	1.41	15	30	80 g
	FRANGO - FILÉ DE SOBRECOXA	1.42	15		80 g
	BOBÓ DE FRANGO / PEIXE	1.41 ou 1.67 / 1.50 / 1.48/ 1.43	0	0	127g(80 g frango; 20g aipim; 7g tomate; 4g limão)
	OVO DE GALINHA	1.65	10	10	75 g
	FILÉ DE PESCADA/CAÇÃO CONGELADO	1.67	5	10	80 g
	FILÉ DE MERLUZA / TILÁPIA CONGELADO	1.67	5		80 g
	CARNE BOVINA (PATINHO) E FRANGO (PEITO)	1.20 e 1.41	5	5	80g
GRUPO DE ACOMPANHAMENTO	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.0 ou 1.1	5	50	50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.0 ou 1.1	8		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE LARANJA	1.68 / 1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.0 ou 1.1	8		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE MORANGO	1.68 / 1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 6,2g de açúcar
	FRUTAS DIVERSAS	1.43	45	45	100 g
	DOCE CASEIRO - BANANA PASSA - BANANADA SEM AÇÚCAR	1.43 / 1.0 ou 1.1 - 1.10 - 1.11	5	5	50 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

No preparo dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	55	55	6,2 g
	ALHO IN NATURA	1.3	100	100	3 g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1.9	20	20	3 ml
	CEBOLA	1.26	100	100	5 g
	CEBOLINHA	1.48	100	100	2 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	100	100	15 g
	LIMÃO TAITI	1.43	50	50	3 g
	LOURO	1.56	100	100	0,20 g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	100	100	3 ml
	ORÉGANO	1.64	0	0	0,20 g
	PIMENTÃO VERDE	1.48	5	5	2,5 g
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	100	100	1 g
	SALSA	1.48	100	100	2g
	VINAGRE	1.37	50	50	4 ml

1.15. DESJEJUM E/OU LANCHE PARCIAL DE ENSINO MÉDIO

ITEM 1.15 – DESJEJUM E/OU LANCHE PARCIAL DE ENSINO MÉDIO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Canjica / Arroz doce	0	10	0	300 ml
Iogurte Natural	0	10	0	250 ml
Iogurte Sabores	2	10	15	250 ml
Leite com café	2	10	20	250 ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Leite com fruta	1	10	10	250 ml
Leite com fruta e hortaliça B	1	10	5	250 ml
Leite morno	0	10	0	250 ml
Leite morno com canela	0	10	0	250 ml
Leite com polpa de fruta	1	10	5	250 ml
Suco de polpa de fruta	4	10	40	250 ml
Suco da horta	1	10	5	250 ml
PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana da Terra / d`água cozida	0	10	0	120 g
Biscoitos	0	10	0	40g
Bolo de tabuleiro / Broinha	2	10	20	60 g
Cereal matinal	2	10	15	25 g
Fruta	1	10	10	120 g
Fruta com leite em pó	2	10	15	120g/20g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	120 g
Ovos	1	10	10	100g
Pães	4	10	40	50 g
GRUPO LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				
Carne moída / Frango desfiado	1	10	5	40 g
Manteiga	2	10	20	10g
Ovos com manteiga	1	10	5	50g/5g
Pasta de ricota com cenoura	0	10	0	36 g
Queijo Minas com manteiga	1	10	5	30g/5g
Requeijão cremoso	1	10	5	20 g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5	40	50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	SUCO DA HORTA	1.68 / 1.43 / 1.48 / 1.0 ou 1.1	5	5	50 g polpa de maracujá para 10 g de limão,10 g de couve e 7,1g de açúcar
	LEITE MORNO	1.54 / 1.0 ou 1.1	0	0	34g de leite em pó e 7,1g de açúcar
	LEITE MORNO com canela	1.5 /1.0 ou 1.1 /1.18	0	0	34g de leite em pó, 7,1g de açúcar e 0,3g canela
	CAPPUCCINO (LEITE/CAFÉ/CACAU/CANELA/AÇÚCAR)	1.54/ 1.15 / 1.16 ou 1.17 / 1.18/ 1.0 ou 1.1	0	0	34g de leite em pó, 12,5g de cacau 100%, 3g de pó de café, 0,3g canela e 7,1g de açúcar
	LEITE COM CAFÉ	1.54 / 1.16 ou 1.17 / 1.0 ou 1.1	20	20	34g de Leite em pó, 3g de pó de café e 7,1g de açúcar
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5	10	50g de fruta, 34 g de leite em pó e 7,1g de açúcar
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5		72 g de fruta, 34 g de leite em pó e 7,1g de açúcar
	LEITE COM BANANA E BETERRABA	1.43 / 1.54 / 1.49 / 1.0 ou 1.1	5	5	72g de fruta, 34g de leite em pó, 8,3g de beterraba e 7,1g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	1	5	34g de leite em pó, 50g de polpa e 7,1g de açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 7,1g de açúcar
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 7,1g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 7,1g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	0		34g de leite em pó, 50g de polpa e 7,1g de açúcar
	IOGURTE NATURAL	1.52	0	0	250 ml
	IOGURTE SABOR MORANGO	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR COCO	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR PÊSSEGO	1.51	3	15	250 ml
	IOGURTE SABOR AMEIXA	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS	1.51	3		250 ml
	CANJICA	1.54 / 1.60 / 1.28/ 1.18 / 1.0 ou 1.1	0	0	40,5g de Leite em pó, 30g milho para canjica branca, 2 g de coco ralado e 0,3g de canela em pau e 7,1g de açúcar
GRUPO PÃES E BISCOITOS	PÃO DE BATATA	1.66	10		50 g
	PÃO TIPO CARECA	1.66	5		50 g
	PÃO TIPO CARECA INTEGRAL	1.66	5	40	50 g
	PÃO DE COCO	1.66	5		50 g
	PÃO DE MILHO	1.66	15		50 g
	BISCOITO CREAM CRACKER	1.12	0	0	40g
	BOLO DE TABULEIRO / BROINHA	1.13	20	20	60 g
	BANANA DA TERRA COZIDA	1.43	0	0	120 g
	HORTALIÇA C	1.50	0	0	120g
	OVO	1.65	10	10	100g
	FRUTA	1.43	10	10	120 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	FRUTA COM LEITE EM PÓ	1.43 /1.54	15	15	120g de fruta e 20 g de leite
	CEREAL MATINAL - FLOCOS MILHO S/ AÇÚCAR	1.39	5	15	25 g de flocos de milho s/ açúcar
	CEREAL MATINAL - GRANOLA + FLOCOS DE MILHO	1.46 / 1.39	10		10g granola com 15g de flocos de milho s/ açúcar
GRUPO DOS LATICÍNIOS /OVOS/OUTROS	CARNE MOÍDA / FRANGO DESFIADO	1.23 / 1.41	5	5	40g
	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	10 g
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	5	5	50g de ovo e 5g de manteiga
	PASTINHA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 / 1.64	0	0	36g (20g de ricota, 6g de cenoura, 5g de leite em pó e 0,15 de orégano)
	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	5	5	30 g de queijo 5g de manteiga
	REQUEIJÃO CREMOSO	1.72	5	5	20 g

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	100	100	7,1g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	5	5	3 ml
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	5	5	1 g
	SALSA	1.48	5	5	2,5 g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	2,5 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	20g
	ALHO IN NATURA	1.3	5	5	3g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.16. ALMOÇO E/OU JANTAR DE ENSINO MÉDIO

ITEM 1.16 – ALMOÇO E/OU JANTAR DO ENSINO MÉDIO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.(adendo II)

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	8	10	80	120 g
Arroz com hortaliça A	1	10	5	120 g
Arroz com hortaliça B	1	10	5	120 g
Macarrão diversos	1	10	10	120 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	10	10	100	90 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina	1	10	5	60 g
Pirão	1	10	5	60 g
Farinha de mandioca c/ complemento	1	10	10	45g
Hortaliças Grupo A Cozida	2	10	15	60 g
Hortaliças Grupo A/B Crua	2	10	20	35 g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	4	10	35	60 g
Creme de espinafre	1	10	5	70g
Creme de milho	1	10	5	70 g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	4	10	35	100 g
Carne suína	1	10	10	100 g
Frango	3	10	30	100 g
Ovo	1	10	10	100 g
Peixe	1	10	10	100g
Carne bovina e frango	1	10	5	100 g
GRUPO DE COMPLEMENTO				
Doce caseiro	1	10	5	60 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Fruta diversa	5	10	45	120 g
Suco de polpa de frutas	5	10	50	250 ml

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO CEREAIS	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.7	79	80	120 g
	ARROZ INTEGRAL	1.6	1		120 g
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-BRÓCOLIS	1.48 / 1.7	2	10	120 g-20 g brócolis e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-REPOLHO	1.48 / 1.7	2		120 g-20 g repolho e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-MILHO	1.62 / 1.7	0		120 g-20 g milho e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-ALHO PORÓ	1.48 / 1.7	2		120 g-20 g alho poró e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL- ERVILHA	1.31 ou 1.32 / 1.7	0		120 g-20 g ervilha e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-CENOURA	1.49 / 1.7	5		120 g-20 g cenoura e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-LENTILHA	1.55 / 1.7	0		120 g-20 g lentilha e 100 g arroz
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO	1.58	2	10	120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS TIPO PARAFUSO	1.57	1		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA	1.58	1		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	1.58	2		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESTRELINHA	1.58	1		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS TIPO PENNE	1.57	1		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE	1.58	2		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALFABETO	1.58	1		120 g
GRUPO LEGUMINOSA	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO	1.36	1	100	90 g
	FEIJÃO TIPO 1 PRETO	1.36	72		90 g
	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA	1.36	23		90 g
	FEIJÃO TIPO 1 VERMELHO	1.36	3		90 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	FEIJÃO TIPO 1 FRADINHO	1.36	1		90 g
	FEIJÃO TIPO 1 DE CORDA	1.36	1		90 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO	POLENTA / CANJIQUINHA FINA	1.44 ou 1.19	5	5	60g -Fubá 6,4g
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - HORTALIÇA A	1.34 / 1.48	3	10	30 g de farinha de mandioca e 15 g de hortaliça A
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - BANANA	1.34 / 1.43	3		30 g de farinha de mandioca e 15 g de banana
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - HORTALIÇA B	1.34 / 1.49	3		30 g de farinha de mandioca e 15 g de hortaliça B
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - OVO	1.34 / 1.65	3		30 g de farinha de mandioca e 15 g ovo
	TRIGUILHO C/ COMPLEMENTO - PEPINO E TOMATE	1.78 / 1.48 / 1.48	0		30g triguilho, 15g tomate, 15g pepino
	PIRÃO	1.34	5	5	60g -Farinha mandioca 6,4g
	HORTALIÇAS GRUPO A COZIDO	1.48	15	70	60g
	HORTALIÇAS GRUPO A/B CRUA	1.48 / 1.49	20		35g
	HORTALIÇAS GRUPO B/C COZIDO	1.49 / 1.50	35		60 g
	CREME DE HORTALIÇA A	1.48 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5	5	70g
	CREME DE MILHO	1.62 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5	5	70g
GRUPO DE PROTEÍNA	CARNE BOVINA CONGELADA -PATINHO	1.20	10	35	100 g
	CARNE BOVINA CONGELADA -LAGARTO REDONDO	1.22	5		100 g
	CARNE BOVINA CONGELADA -MÚSCULO	1.21	10		100 g
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - PATINHO	1.23	10		100 g
	CARNE SUÍNA CONGELADA- COPA LOMBO	1.24	5	10	100 g
	CARNE SUÍNA CONGELADA- LOMBO	1.25	5		100 g
	FRANGO - PEITO	1.41	15	30	100 g
	FRANGO - FILÉ DE SOBRECOXA	1.42	15		100 g
	BOBÓ DE FRANGO / PEIXE	1.41 ou 1.67 / 1.50 / 1.48/ 1.43	0	0	160g- 100 g frango, 25g aipim, 10g tomate, 4 g limão
	OVO DE GALINHA	1.65	10	10	75g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	FILÉ DE PESCADA / CAÇÃO CONGELADO	1.67	5	10	100 g
	FILÉ DE TILÁPIA / MERLUZA CONGELADO	1.67	5		100 g
	CARNE BOVINA (PATINHO) E FRANGO (PEITO)	1.20 e 1.41	5	5	100 g
GRUPO DE ACOMPANHAMENTO	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.0 ou 1.1	5	50	50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.0 ou 1.1	8		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE LARANJA	1.68 / 1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.0 ou 1.1	8		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE MORANGO	1.68 / 1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 7,1g de açúcar
	FRUTAS DIVERSAS	1.43	45	45	120 g
	DOCE CASEIRO - BANANA PASSA - BANANADA SEM AÇÚCAR	1.43 / 1.0 ou 1.1 - 1.10 - 1.11	5	5	60 g

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	55	55	7,1g
	ALHO IN NATURA	1.3	100	100	3 g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1.9	20	20	4 ml
	CEBOLA	1.26	100	100	6 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	CEBOLINHA	1.48	100	100	2,5 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	100	100	20 g
	LIMÃO TAITI	1.43	50	50	4 g
	LOURO	1.56	100	100	0,20 g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	100	100	3 ml
	ORÉGANO	1.64	0	0	0,20 g
	PIMENTÃO VERDE	1.48	5	5	3 g
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	100	100	1 g
	SALSA	1.48	100	100	2,5g
	VINAGRE	1.37	50	50	5 ml

1.17. DESJEJUM E/OU LANCHE DE EJA

ITEM 1.17 – DESJEJUM E/OU LANCHE DE EJA, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS				
Canjica / Arroz doce	0	10	0	300 ml
Iogurte Natural	0	10	0	250 ml
Iogurte Sabores	2	10	15	250 ml
Leite com café	2	10	20	250 ml
Leite com fruta	1	10	10	250 ml
Leite com fruta e hortaliça B	1	10	5	250 ml
Leite morno	0	10	0	250 ml
Leite morno com canela	0	10	0	250 ml
Leite com polpa de fruta	1	10	5	250 ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Suco de polpa de fruta	4	10	40	250 ml
Suco da horta	1	10	5	250 ml
PÃES/BISCOITOS/BOLOS/OUTROS				
Banana da Terra / d´água cozida	0	10	0	120 g
Biscoitos	0	10	0	40g
Bolo de tabuleiro / Broinha	2	10	20	60 g
Cereal matinal	2	10	15	25 g
Fruta	1	10	10	120 g
Fruta com leite em pó	2	10	15	120g/20g
Hortaliça C - Tubérculos	0	10	0	120 g
Ovos	1	10	10	100g
Pães	4	10	40	50 g
GRUPO LATICÍNIOS/OVOS/OUTROS				
Carne moída / Frango desfiado	1	10	5	40 g
Manteiga	2	10	20	10g
Ovos com Manteiga	1	10	5	50g/5g
Pasta de ricota com cenoura	0	10	0	36 g
Queijo Minas com manteiga	1	10	5	30g/5g
Requeijão cremoso	1	10	5	20 g

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO SUCO E/OU LEITE E DERIVADOS	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5	40	50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 6g de açúcar
	SUCO DA HORTA	1.68 / 1.43 / 1.48 / 1.0 ou 1.1	5	5	50 g polpa de maracujá para 10 g de limão,10 g de couve e 6g de açúcar
	LEITE MORNO	1.54 / 1.0 ou 1.1	0	0	34g de leite em pó e 6g de açúcar
	LEITE MORNO com canela	1.5 /1.0 ou 1.1 /1.18	0	0	34g de leite em pó, 6g de açúcar e 0,3g canela
	CAPPUCCINO (LEITE/CAFÉ/CACAU/CANELA/AÇÚCAR)	1.54/ 1.15 / 1.16 ou 1.17 / 1.18/ 1.0 ou 1.1	0	0	34g de leite em pó, 12,5g de cacau 100%, 3g de pó de café, 0,3g canela e 6g de açúcar
	LEITE COM CAFÉ	1.54 / 1.16 ou 1.17 / 1.0 ou 1.1	20	20	34g de Leite em pó, 3g de pó de café e 6g de açúcar
	LEITE COM ABACATE	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5	10	50g de fruta, 34 g de leite em pó e 6g de açúcar
	LEITE COM BANANA	1.43 / 1.54 / 1.0 ou 1.1	5		72 g de fruta, 34 g de leite em pó e 6g de açúcar
	LEITE COM BANANA E BETERRABA	1.43 / 1.54 / 1.49 / 1.0 ou 1.1	5	5	72g de fruta, 34g de leite em pó, 8,3g de beterraba e 6g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GRAVIOLA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	1	5	34g de leite em pó, 50g de polpa e 6g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE GOIABA	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 6g de açúcar
	LEITE COM POLPA MARACUJÁ	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 6g de açúcar
	LEITE COM POLPA DE MORANGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	2		34g de leite em pó, 50g de polpa e 6g de açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	LEITE COM POLPA DE PÊSSEGO	1.54 / 1.68 /1.0 ou 1.1	0		34g de leite em pó, 50g de polpa e 6g de açúcar
	IOGURTE NATURAL	1.52	0	0	250 ml
	IOGURTE SABOR MORANGO	1.51	3	15	250 ml
	IOGURTE SABOR COCO	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR PÊSSEGO	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR AMEIXA	1.51	3		250 ml
	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS	1.51	3		250 ml
	CANJICA	1.54 / 1.60 / 1.28/ 1.18 / 1.0 ou 1.1	0	0	40,5g de Leite em pó, 30g milho para canjica branca, 2 g de coco ralado e 0,3g de canela em pau e 6g de açúcar
GRUPO PÃES E BISCOITOS	PÃO DE BATATA	1.66	10	40	50 g
	PÃO TIPO CARECA	1.66	5		50 g
	PÃO TIPO CARECA INTEGRAL	1.66	5		50 g
	PÃO DE COCO	1.66	5		50 g
	PÃO DE MILHO	1.66	15		50 g
	BISCOITO CREAM CRACKER	1.12	0	0	40g
	BOLO DE TABULEIRO / BROINHA	1.13	20	20	60 g
	BANANA DA TERRA COZIDA	1.43	0	0	120 g
	HORTALIÇA C (RAÍZES)	1.50	0	0	120g
	OVO	1.65	10	10	100g
	FRUTA	1.43	10	10	120 g
	FRUTA COM LEITE EM PÓ	1.43 /1.54	15	15	120g de fruta e 20 g de leite
	CEREAL MATINAL - FLOCOS MILHO S/ AÇÚCAR	1.39	5	15	25 g de flocos de milho s/ açúcar
	CEREAL MATINAL - GRANOLA + FLOCOS DE MILHO	1.46 / 1.39	10		10g granola com 15g de flocos de milho s/ açúcar
GRUPO DOS LATICÍNIOS /OVOS/OUTROS	CARNE MOÍDA / FRANGO DESFIADO	1.23 / 1.41	5	5	40g
	MANTEIGA COM SAL	1.59	20	20	10 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	OVO COM MANTEIGA	1.65 / 1.59	5	5	50g de ovo e 5g de manteiga
	PASTINHA DE RICOTA COM CENOURA	1.73 / 1.49 / 1.54 / 1.64	0	0	36g (20g de ricota, 6g de cenoura, 5g de leite em pó e 0,15 de orégano)
	QUEIJO MINAS FRESCAL COM MANTEIGA	1.71 / 1.59	5	5	30 g de queijo 5g de manteiga
	REQUEIJÃO CREMOSO	1.72	5	5	20 g

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	100	100	6g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	5	5	3 ml
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	5	5	1 g
	SALSA	1.48	5	5	2,5 g
	CEBOLINHA	1.48	5	5	2,5 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	5	5	20g
	ALHO IN NATURA	1.3	5	5	3g

1.18. ALMOÇO E/OU JANTAR DE EJA

ITEM 1.18 – ALMOÇO E/OU JANTAR DE EJA, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
GRUPO CEREAIS				
Arroz	8	10	80	120 g
Arroz com hortaliça A	1	10	5	120 g
Arroz com hortaliça B	1	10	5	120 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Alimento	Nº Entradas no Único	freq do Único	Frequência anual	Porção
Macarrão diversos	1	10	10	120 g
GRUPO LEGUMINOSA				
Feijão diversos	10	10	100	100 g
GRUPO DE GUARNIÇÃO				
Polenta/Canjiquinha fina	1	10	5	60 g
Pirão	1	10	5	60 g
Farinha de mandioca c/ complemento	1	10	10	45g
Hortaliças Grupo A Cozida	2	10	15	60 g
Hortaliças Grupo A/B Crua	2	10	20	35 g
Hortaliças Grupo B/C Cozida	4	10	35	60 g
Creme de hortaliça A	1	10	5	70g
Creme de milho	1	10	5	70 g
GRUPO DE PROTEÍNA				
Carne bovina	4	10	35	100 g
Carne suína	1	10	10	100 g
Frango	3	10	30	100 g
Ovo	1	10	10	100 g
Peixe	1	10	10	100g
Carne bovina e frango	1	10	5	100 g
GRUPO DE COMPLEMENTO				
Doce caseiro	1	10	5	60 g
Fruta diversa	5	10	45	120 g
Suco de polpa de frutas	5	10	50	250 ml

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO CEREAIS	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.7	79	80	120 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	ARROZ INTEGRAL	1.6	1		120 g
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-BRÓCOLIS	1.48 / 1.7	2	10	120 g-20 g brócolis e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-REPOLHO	1.48 / 1.7	2		120 g-20 g repolho e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-MILHO	1.62 / 1.7	0		120 g-20 g milho e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-ALHO PORÓ	1.48 / 1.7	2		120 g-20 g alho poró e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL- ERVILHA	1.31 ou 1.32 / 1.7	0		120 g-20 g ervilha e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-CENOURA	1.49 / 1.7	5		120 g-20 g cenoura e 100 g arroz
	ARROZ B TP 1 C/ COMPL-LENTILHA	1.55 / 1.7	0		120 g-20 g lentilha e 100 g arroz
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO	1.58	2	10	120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS TIPO PARAFUSO	1.57	1		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA	1.58	1		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	1.58	2		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESTRELINHA	1.58	1		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA C/ VEGETAIS TIPO PENNE	1.57	1		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE	1.58	2		120 g
	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALFABETO	1.58	1		120 g
GRUPO LEGUMINOSA	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO	1.36	1	100	100g
	FEIJÃO TIPO 1 PRETO	1.36	72		100g
	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA	1.36	23		100g
	FEIJÃO TIPO 1 VERMELHO	1.36	3		100g
	FEIJÃO TIPO 1 FRADINHO	1.36	1		100g
	FEIJÃO TIPO 1 DE CORDA	1.36	1		100g
GRUPO DE GUARNIÇÃO	POLENTA / CANJIQUINHA FINA	1.44 ou 1.19	5	5	60g -Fubá 6,4g
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - HORTALIÇA A	1.34 / 1.48	3	10	30 g de farinha de mandioca e 15 g de hortaliça A
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - BANANA	1.34 / 1.43	3		30 g de farinha de mandioca e 15 g de banana

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - HORTALIÇA B	1.34 / 1.49	3		30 g de farinha de mandioca e 15 g de hortaliça B
	FARINHA DE MANDIOCA C/ COMPLEMENTO - OVO	1.34 / 1.65	3		30 g de farinha de mandioca e 15 g ovo
	TRIGUILHO C/ COMPLEMENTO - PEPINO E TOMATE	1.78 / 1.48 / 1.48	0	0	30g triguilho, 15g tomate, 15g pepino
	PIRÃO	1.34	5	5	60g -Farinha mandioca 6,4g
	HORTALIÇAS GRUPO A COZIDO	1.48	15	70	60g
	HORTALIÇAS GRUPO A/B CRUA	1.48 / 1.49	20		35g
	HORTALIÇAS GRUPO B/C COZIDO	1.49 / 1.50	35		60 g
	CREME DE HORTALIÇA A	1.48 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5	10	70g
	CREME DE MILHO	1.62 / 1.63 / 1.75 / 1.5	5		70g
GRUPO DE PROTEÍNA	CARNE BOVINA CONGELADA -PATINHO	1.20	10	35	100 g
	CARNE BOVINA CONGELADA -LAGARTO REDONDO	1.22	5		100 g
	CARNE BOVINA CONGELADA -MÚSCULO	1.21	10		100 g
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - PATINHO	1.23	10		100 g
	CARNE SUÍNA CONGELADA- COPA LOMBO	1.24	5	10	100 g
	CARNE SUÍNA CONGELADA- LOMBO	1.25	5		100 g
	FRANGO - PEITO	1.41	15	30	100 g
	FRANGO - FILÉ DE SOBRECOXA	1.42	15		100 g
	BOBÓ DE FRANGO / PEIXE	1.41 ou 1.67 / 1.50 / 1.48/ 1.43	0	0	160g- 100 g frango, 25g aipim, 10g tomate, 4 g limão
	OVO DE GALINHA	1.65	10	10	75g
	FILÉ DE PESCADA/CAÇÃO CONGELADO	1.67	5	10	100 g
	FILÉ DE MERLUZA / TILÁPIA CONGELADO	1.67	5		100 g
	CARNE BOVINA (PATINHO) E FRANGO (PEITO)	1.20 e 1.41	5	5	100 g
GRUPO DE ACOMPANHAMENTO	POLPA DE ABACAXI	1.68 / 1.0 ou 1.1	5	50	50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE MANGA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE GOIABA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	POLPA DE LIMÃO	1.68 / 1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE UVA	1.68 / 1.0 ou 1.1	8		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE ACEROLA	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE LARANJA	1.68 / 1.0 ou 1.1	0		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE CAJU	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE MARACUJÁ	1.68 / 1.0 ou 1.1	8		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE MORANGO	1.68 / 1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE PÊSSEGO	1.68 / 1.0 ou 1.1	5		50g de polpa e 6g de açúcar
	POLPA DE GRAVIOLA	1.68 / 1.0 ou 1.1	3		50g de polpa e 6g de açúcar
	FRUTAS DIVERSAS	1.43	45	45	120 g
	DOCE CASEIRO - BANANA PASSA - BANANADA SEM AÇÚCAR	1.43 / 1.0 ou 1.1 - 1.10 - 1.11	5	5	60 g

No preparo diário dos alimentos poderão ser utilizados os itens abaixo descritos:

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
GRUPO DOS INGREDIENTES CULINÁRIOS	AÇÚCAR SEGMENTO PARCIAL	1.0 ou 1.1	55	55	6 g
	ALHO IN NATURA	1.3	100	100	3 g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1.9	20	20	4 ml
	CEBOLA	1.26	100	100	6 g
	CEBOLINHA	1.48	100	100	2,5 g
	EXTRATO DE TOMATE	1.33	100	100	20 g
	LIMÃO TAITI	1.43	50	50	4 g
	LOURO	1.56	100	100	0,20 g
	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA	1.63	100	100	3 ml
	ORÉGANO	1.64	0	0	0,20 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	PIMENTÃO VERDE	1.48	5	5	3 g
	SAL REFINADO DE MESA IODADO	1.75	100	100	1 g
	SALSA	1.48	100	100	2,5g
	VINAGRE	1.37	50	50	5 ml

1.19. KIT LANCHE

ITEM 1.19 – KIT LANCHE, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Frequência	Porção
KIT LANCHE		
Suco sem açúcar ou água de coco	100	200 ml
Biscoito salgado	100	22 g
Biscoito doce ou bolinho individual	100	20 g / 40g
Bananada sem açúcar	100	25 g
Cereal em barra sem açúcar	100	25g
Fruta in natura	100	120 g
Água mineral	100	500 ml

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
KIT LANCHE	SUCO DE UVA	Item 3	25	100	200 ml
	SUCO DE CAJU	Item 3	25		200 ml
	SUCO DE MARACUJÁ	Item 3	25		200 ml
	ÁGUA DE COCO	Item 3	25		200 ml
	BISCOITO INTEGRAL	Item 3	33	100	22 g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
	BISCOITO DE GERGELIM	Item 3	33		22 g
	BISCOITO CREAM CRACKER	Item 3	35		22 g
	BISCOITO WAFER	Item 3	50	100	20g
	BOLINHO INDIVIDUAL	Item 3	50		40 g
	FRUTA - MAÇÃ	Item 3	20		120 g
	FRUTA - TANGERINA	Item 3	20		120 g
	FRUTA - PÊRA	Item 3	20	100	120 g
	FRUTA - GOIABA	Item 3	20		120 g
	FRUTA - BANANA PRATA	Item 3	20		120 g
	BANANADA SEM AÇÚCAR	Item 3	100	100	25 g
	CEREAL EM BARRA SEM AÇÚCAR	Item 3	100	100	25g
	ÁGUA MINERAL	Item 3	100	100	500 ml

Cada kit deve conter no mínimo uma unidade de guardanapo de papel de tamanho padrão (aproximadamente 22 x 22 cm), estar embalado individualmente, no saco em filme de polipropileno, transparente, atóxico, fechados.

1.20. KIT LANCHE MATERNAL

ITEM 1.20 – KIT LANCHE, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o adendo de Padrão de Qualidade de Gêneros Alimentícios e com o adendo de Grupo, Alimento, Porção e Frequência.

Alimento	Frequência	Porção
KIT LANCHE		
Suco sem açúcar ou água de coco	100	200 ml
Biscoito de arroz	100	22 g
Bananada sem açúcar	100	25 g
Fruta in natura	200	120 g
Água mineral	100	500 ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTO / INGREDIENTES	PADRÃO (item)	FREQUÊNCIA ANO - em 100 dias letivos	FREQUÊNCIA TOTAL	PORÇÃO - ORIENTAÇÃO
KIT LANCHE	SUCO DE UVA	Item 3	25	100	200 ml
	SUCO DE CAJU	Item 3	25		200 ml
	SUCO DE MARACUJÁ	Item 3	25		200 ml
	ÁGUA DE COCO	Item 3	25		200 ml
	BISCOITO DE ARROZ	Item 3	100	100	22 g
	FRUTA - MAÇÃ	Item 3	40	200	120 g
	FRUTA - TANGERINA	Item 3	40		120 g
	FRUTA - PÊRA	Item 3	40		120 g
	FRUTA - GOIABA	Item 3	40		120 g
	FRUTA - BANANA PRATA	Item 3	40		120 g
	BANANADA SEM AÇÚCAR	Item 3	100	100	25 g
	ÁGUA MINERAL	Item 3	100	100	500 ml

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Cada kit deve conter no mínimo uma unidade de guardanapo de papel de tamanho padrão (aproximadamente 22 x 22 cm), estar embalado individualmente, no saco em filme de polipropileno, transparente, atóxico, fechados.

ADENDO III - LISTAGEM DAS UNIDADES ESCOLARES

1	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA JACYRA TAVARES DUVAL (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Avenida Pasargada, 34 Bairro: Novo Cavaleiros - CEP: 27930-300 TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

2	ESCOLA M. LIONS (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Irene Meirelles, n° 224. Bairro da Glória - CEP: 27937-020 TURNOS: 1º / 2º
3	ESCOLA M. DOLORES GARCIA RODRIGUEZ (Educação Infantil / Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Eliana Soares Santana, 152 Bairro: Mirante da Lagoa - CEP: 27925-495 TURNOS: 1º / 2º
4	COLÉGIO M. PROFª MARIA LETÍCIA SANTOS CARVALHO (Ensino Fundamental: Anos Finais) Rua: Topógrafo Waldyr de Segadas Vianna, 130 Bairro: Granja dos Cavaleiros - CEP: 27930-495 TURNOS: 1º / 2º
5	COLÉGIO ESTADUAL MUNICIPALIZADO ANA MARIA BACELLAR LEITE E SANTOS (Educação Infantil e Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Carlos Alberto Fragoso , s/nº Bairro: Imboassica - CEP: 27920-500 INTEGRAL

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

6	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANDRÉ VINÍCIUS DE SOUZA GONÇALVES (Educação Infantil) Rua: Carime Mussi Barcelos, s/n° Bairro: São Marcos - CEP: 27930-650 INTEGRAL
7	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA POLIVALENTE ANÍSIO TEIXEIRA (Ensino Fundamental: Anos Finais / Correção de Fluxo: Anos Finais) Rua: Jesus Soares Pereira, s/nº Bairro: Costa do Sol - CEP: 27923-370
8	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL MAI CARMEN DE JESUS FRANÇA (Educação Infantil) Avenida Nossa Senhora da Glória, 745 Bairro: Praia Campista - CEP: 27920-360
9	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA THEREZINHA CARVALHO MOREIRA (Educação Infantil) Avenida Atlântica, 1334 Bairro: Praia Campista - CEP: 27920-390

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

10	COLÉGIO E. MUNICIPALIZADO COQUINHO (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Professor Gusmão, 400 Bairro: Praia Campista - CEP: 27923-311
11	CIEP 455 MUNICIPALIZADO MARINGÁ (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais / Correção de Fluxo: Anos Iniciais e Anos Finais) Rua: Dinamarca, 72 Bairro: Campo d'Oeste - CEP: 27936-455
12	COLÉGIO M. ANCYRA GONÇALVES PIMENTEL (Ensino Fundamental: Anos Finais / Correção de Fluxo: Anos Finais) Avenida Amaral Peixoto, 555 Bairro: Miramar - CEP: 27943-400
13	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA NEIVA MARIANO DOS SANTOS (Educação Infantil) Rua: Leopoldina de Araújo, 466 Bairro: Visconde de Araújo - CEP: 27943-632

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

14	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA MARIA JOSÉ FERREIRA BARROS (Educação Infantil) Rua: Prefeito Antônio Curvelo Benjamim, 459 Bairro: Visconde de Araújo - CEP: 27940-390
15	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA MARIA LIRA BERALDINI CAMPOS (Educação Infantil) Rua: Santa Barbara n° 106 Bairro: Jardim Vitória CEP: 27944-711 INTEGRAL
16	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA ARLETE RIBEIRO JOSÉ (Educação Infantil) Avenida Getúlio Vargas, 569 Bairro: Miramar - CEP: 27943-381 INTEGRAL
17	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA CELITA REID FERNANDES (Educação Infantil) Rua: João Batista de Lima, s/nº Bairro: Novo Horizonte - CEP: 27935-190 TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

18	ESCOLA M. PROFª SANDRA MARIA DE OLIVEIRA ARAÚJO FRANCO (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Jonas Mussi, 340 Bairro: Jardim Sol y Mar - CEP: 27940-550 TURNOS: 1º / 2º
19	ESCOLA M. AMIL TANOS (Educação Infantil / Ensino Fundamental Anos Iniciais) Rua: Leopoldina Neves Pinheiro, s/nº Bairro: Morro de Santana - CEP: 27945-330 INTEGRAL
20	C. M. AROEIRA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais / EJA: Anos Inicias e Finais - Noturno) Rua: Alcebiades de Azevedo, 186 Bairro: Aroeira - CEP: 27946-080 PARCIAL TURNOS: 1º / 2º / 3º
21	ESCOLA MUNICIPALIZADA DE EDUCAÇÃO INFANTIL ELÉA TATAGIBA DE AZEVEDO (Educação Infantil) Rua: Luís Alves de Lima e Silva, 2 Bairro: Aroeira - CEP: 27945-000 TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

22	ESCOLA PARQUE M. PROFESSORA MARIA ANGÉLICA RIBEIRO BENJAMIN (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Luís Alves de Lima e Silva, 100 Bairro: Aroeira - CEP: 27945-000 TURNOS: 1º / 2º
23	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL MAI PROFESSORA MARIA DAS DORES SOUZA TAVARES (Educação Infantil) Rua: General Craveiro Lopes, 203 - Morro de São Jorge Bairro: Aroeira - CEP: 27945-430 INTEGRAL
24	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL MAI PREFEITO ALCIDES RAMOS (Educação Infantil) Rua: Antônio Bichara Filho, 668 Bairro: Botafogo - CEP: 27946-130 Tel.: (22) 98101-4069 / (22) 99101-1348 E-mail: emei.alcidesramos1988@gmail.com
25	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL WANDERLEY QUINTINO TEIXEIRA (Educação Infantil) Rua: Felicidade, s/nº Bairro: Malvinas - CEP: 27946-400
26	COLÉGIO M. ERALDO MUSSI (Ensino Fundamental: Anos Iniciais / Correção de Fluxo: Anos Iniciais) Rua: H, 486 Bairro: Malvinas - CEP: 27946-240

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

27	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA MARLI VASCONCELOS LEMOS (Educação Infantil) Rua: Vereador Djalma Sales Pessanha, s/n° Bairro: Novo Botafogo - CEP: 27947-670
28	COLÉGIO M. GENERINO TEOTÔNIO DE LUNA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais) Rua: Principal, 250 Bairro: Virgem Santa - CEP: 27946-470
29	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA FAZENDA SANTA MARIA (Educação Infantil / Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Estrada Aderson Ferreira Filho, km 8 Bairro: Horto - CEP: 27949-100
30	COLÉGIO M. BOTAFOGO (Ensino Fundamental: Anos Finais / EJA: Anos Inicias e Finais Rua: Antônio Bichara Filho, 668 Bairro: Botafogo - CEP: 27946-130
31	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA ARLÉA CARVALHO JOSÉ (Educação Infantil) Avenida Gastão Henrique Schueler, 143 Bairro: Botafogo - CEP: 27946-190

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

32	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA NOSSO SENHOR DOS PASSOS (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: São José, 185 Bairro: Botafogo - CEP: 27946-265 TURNOS: 1º / 2º
33	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSOR JOSÉ BRUNO DE AZEVEDO (Educação Infantil) Rua: Maria José Mahon Santos, 1256 Bairro: Malvinas - CEP: 27946-240 INTEGRAL
34	ESCOLA MUNICIPAL ZÉLIA DE SOUZA AGUIAR (Educação Infantil) Rua: Maria José Mahon Santos, s/nº Bairro: Malvinas - CEP 27946-240 TURNOS: 1º / 2º
35	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA HILDA RAMOS MACHADO (Educação Infantil) Rua: Marechal Deodoro, 684 Bairro: Centro - CEP: 27910-310 TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

36	ESCOLA M. JOFFRE FROSSARD (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Dr. Télio Barreto, 994 Bairro: Centro - CEP: 27910-060 TURNOS: 1º / 2º
37	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANNA BENEDICTA DA SILVA SANTOS (Educação Infantil) Rua: Velho Campos, 493 Bairro: Centro - CEP: 27910-210 INTEGRAL
38	COLÉGIO M. PROFESSORA MARIA ISABEL DAMASCENO SIMÃO (Ensino Fundamental: Anos Finais) Rua: Doutor Francisco Portela, 410 Bairro: Centro CEP: 27910-200 PARCIAL TURNOS: 1º / 2º
39	ESCOLA M. INTERAGIR (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Vereador Manoel Braga, 472 Bairro: Centro - CEP: 27910-350 TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

40	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL ÁTTILA DE AGUIAR MALTEZ JÚNIOR (Educação Infantil) Rua: Lira dos Conspiradores, 102 Bairro: Cajueiros - CEP: 27916-200
41	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA CANDIDA MARIA DA SILVA VIEIRA (Educação Infantil) Rua: Lira dos Conspiradores, s/nº Bairro: Cajueiros - CEP: 27916-200
42	ESCOLA M. PROFESSORA EDA MOREIRA DAFLON (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Tenente Rui Lopes Ribeiro, 200 Bairro: Centro - CEP: 27910-330
43	ESCOLA M. PROFESSOR ANTÔNIO ALVAREZ PARADA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Dr. Denach Lima, s/nº Bairro: Imbetiba - CEP: 27915-530 PARCIAL (4º E 5º ANOS) TURNOS: 1º / 2º
44	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL OLÍMPIA RIBEIRO DOS SANTOS MACHADO (Educação Infantil) Avenida Rui Barbosa, 1563 Bairro: Cajueiros - CEP: 27915-011

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

45	ESCOLA M. PROFESSOR JOAQUIM LUIZ FREIRE PINHEIRO (Educação Infantil) Rua: Projetada 4, s/n Bairro: Alto dos Cajueiros - CEP: 27915-200
46	ESCOLA M. PROFESSORA LETÍCIA PEÇANHA DE AGUIAR (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: São João, nº 180 - Praça Veríssimo de Mello Bairro: Centro - Macaé - CEP: 27913-070
47	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSOR JOSÉ AUGUSTO ABREU AGUIAR (Ensino Infantil) Rua: Dr. Francisco Portela, nº 91 Bairro: Centro - Macaé - CEP: 27910-200
48	E.E.M. CAETANO DIAS (Educação Infantil e Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Vanilde Natalino Mattos, s/nº Bairro: Barra de Macaé - CEP: 27973-450

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

49	COLÉGIO M. PROFESSOR SAMUEL BRUST (Ensino Fundamental: Anos Finais / EJA: Anos Finais e Fases - Ensino Médio) Rua: Justiniano Vieira, s/nº Bairro: Barra de Macaé - CEP: 27973-310 PARCIAL TURNOS: 1º / 2º / 3º
50	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL DR. JUVENTINO DA SILVA PACHECO (Educação Infantil) Estrada Hildebrando Alves Barbosa, nº 298 Bairro: Barra de Macaé - CEP: 27961-072
51	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL MAI MARIA CECÍLIA TOURINHO FURTADO (Educação Infantil) Rua: Benedito Fernando Coutinho, 501 Bairro: Fronteira - CEP: 27973-370
52	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA LEONEL DE MOURA BRIZOLA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais) Rua: Estrada do Aeroporto, 146 Bairro: Barra de Macaé - CEP: 27970-030

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

53	COLÉGIO M. WOLFANGO FERREIRA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais / Correção de Fluxo: Anos Inicais / EJA: Anos Iniciais e Anos Finais) Rua: Calixto Fernandes das Neves, 625 Bairro: Barra de Macaé - CEP: 27975-020
54	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL CHRISTOS JEAN KOUSOULAS (Educação Infantil) Rua: Jacinto Magrinam Ferreres, 193 Bairro: Nova Holanda - CEP: 27975-280
55	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL LUIZ CARLOS MARTINS (Antiga EMEI PROFESSORA MARIA DAS GRAÇAS DA SILVA RIBEIRO) (Educação Infantil) Rua: 06, s/nº Bairro: Nova Holanda - CEP: 27975-340 PRÉDIO ANEXO Rua: Aurélio Cristiano da Silva, 679 Bairro: Nova Holanda - CEP: 27975-150
56	CIEP MUNICIPALIZADO PROFESSOR DARCY RIBEIRO (Educação Infantil / Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Aurélio Cristiano da Silva, 679 Bairro: Nova Holanda - CEP: 27975-150 INTEGRAL

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

57	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL AMCORIN (Educação Infantil) Estrada do Imburo - Km 2, s/nº Bairro: Ajuda de Baixo - CEP 27979-000 TURNOS: 1º / 2º
58	COLÉGIO M. PROFESSORA ELZA IBRAHIM (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais / Correção de Fluxo: Anos Finais) Estrada do Imburo, s/nº (Estrada do Incra) Bairro: Ajuda de Baixo - CEP: 27979-000 PARCIAL TURNOS: 1º / 2º
59	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA MARIA MAGDALA AGOSTINHO CIPRIANI (Educação Infantil) Estrada Hildebrando Alves Barbosa, s/nº (Rua 87 s/nº) Bairro: Imburo / Ajuda de Cima - CEP: 27979-000
60	ESCOLA M. ATERRADO DO IMBURO (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Estrada José Antônio Gordiano Simas, s/nº Bairro: Imburo - CEP: 27979-005

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

61	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA LAURA SUELI DE CAMPOS BACELAR (Educação Infantil) Estrada do Imburo, s/nº (Loteamento Nossa Senhora da Ajuda) Bairro: Ajuda de Baixo - CEP: 27979-000
62	COLÉGIO M. NEUSA GOULART BRIZOLA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Expedicionário Roberto Pereira da Silva, s/nº Bairro: Barra de Macaé - CEP: 27961-082 TURNOS: 1º / 2º
63	COLÉGIO M. RENATO MARTINS (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Estrada do Imburo, s/nº Bairro: Ajuda de Baixo - CEP: 27979-000 PARCIAL TURNOS: 1º / 2º
64	ESCOLA M. SÔNIA REGINA DE SOUZA LAPA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Avenida José Alvares de Azevedo, nº 600 Bairro: Ajuda de Baixo - CEP: 27971.340

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

65	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL MARLENE DINIZ CALDAS (Educação Infantil) Rua: Principal s/nº - Vila Piracema Bairro: Piracema - CEP: 27960-000
66	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANA CRISTINA NUNES SILVA (Educação Infantil) Rua do SASE, s/nº Bairro: Fronteira - CEP: 27973-440
67	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA MARIA HELENA DE SIQUEIRA SALLES (Educação Infantil) Rua: Paulo Gracindo, s/nº - Loteamento Bosque Azul Bairro: Ajuda de Baixo - CEP: 27971-759
68	CIEP 058 MUNICIPALIZADO OSCAR CORDEIRO (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais) Avenida Dr. Geraldo Menegucci de Oliveira, 481 Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27950-000
69	COLÉGIO M. ZELITA ROCHA DE AZEVEDO (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Arnaldo Crespo, 139 Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27963-696

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

70	COLÉGIO M. DR. CLÁUDIO MOACYR DE AZEVEDO (Ensino Fundamental: Anos Finais, Correção de Fluxo: Anos Finais e EJA - Anos Iniciais e Anos Finais) Rua: Francisco Teixeira Júnior, s/nº Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27955-090
71	ESCOLA M. ALMIR FRANCISCO LAPA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Araçatuba, s/nº - Loteamento Vivendas da Barra Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27963-044 TURNOS: 1º / 2º
72	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSOR EMILSON DE JESUS MACHADO (Educação Infantil) Rua: Álvaro de Moraes, s/nº Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27963-752 TURNOS: 1º / 2º
73	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO (Educação Infantil) Rua: Curunkango, s/nº Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27963-752 INTEGRAL

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

74	COLÉGIO M. JOSÉ CALIL FILHO (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Nelson Ribeiro, s/nº Bairro: São José do Barreto - CEP: 27965-020 TURNOS: 1º / 2º
75	COLÉGIO M. ENGENHO DA PRAIA (Ensino Fundamental: Anos Finais) Rua: Ceará, s/nº Bairro: Engenho da Praia - CEP: 27966-056 TURNOS: 1º / 2º
76	ESCOLA MUNICIPAL ONILDA MARIA DA COSTA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Ceará, s/nº Bairro: Engenho da Praia - - CEP: 27966-056 TURNOS: 1º / 2º
77	ESCOLA M. PROFESSORA NEUZA MARIA DE ALMEIDA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Avenida Hulda Alves Fernandes, s/nº Bairro: Lagomar - CEP: 27970-530 PARCIAL TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

78	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA GESIA DE OLIVEIRA (Educação Infantil) Rua: Arnaldo Sussekind, nº 60 Bairro: São José do Barreto - CEP: 27965-042 INTEGRAL
79	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA MARIA DA CONCEIÇÃO CARVALHO (Educação Infantil) Rua: Tenente Francisco Pires, s/nº Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27963-508 INTEGRAL
80	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA ANA CRISTINA FERREIRA AZARANY ALMEIDA (Educação Infantil) Av Parnaíba, s/nº (Sentido praia, antiga W28) Bairro: Lagomar - CEP: 27966-850 TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

81	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA ESMERIA PEREIRA REID DOS SANTOS (Educação Infantil) Rua: Ceará, s/nº Bairro: Engenho da Praia - CEP: 27966-056 TURNOS: 1º / 2º
82	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA MARIA ANGÉLICA DE OLIVEIRA DAS DORES (Educação Infantil) Avenida Hulda Alves Fernandes, s/nº Bairro: Lagomar - CEP: 27966-690 TURNOS: 1º / 2º
83	ESCOLA MUNICIPAL MARIA CRISTINA CASTELLO BRANCO DA CRUZ (Educação Infantil / Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rodovia Amaral Peixoto, Km 198 - Assentamento Prefeito Celso Daniel Bairro: Cabiúnas - CEP: 27970-020 TURNOS: 1º / 2º
84	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSOR AFONSO CORREA SABINO (Educação Infantil) Rua: Irani Mendes Neto, s/nº Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27963-814 TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

85	ESCOLA M. PAULO FREIRE (Ensino Fundamental: Anos Iniciais / EJA: Anos Iniciais e Anos Finais) Avenida Doutor Sérgio Vieira de Mello, s°/nº Bairro: Lagomar - CEP: 27966-620 PARCIAL TURNOS: 1º / 2º / 3º
86	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA LIA KOPP FRANCO (Educação Infantil) Rua: Wilde Brandão Willemen, s/n° - Vila Badejo Bairro: Parque Aeroporto CEP: 27963-812 INTEGRAL
87	ESCOLA M. OLGA BENÁRIO PRESTES (Ensino Fundamental: Anos Finais e Correção de Fluxo: Anos Finais) Rodovia Amaral Peixoto, s/nº - km 181 Bairro: São José do Barreto - CEP: 27965-250 TURNOS: 1º / 2º
88	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA MARIA DE MARIS SARMENTO TORRES (Educação Infantil / Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Av. Campos Sales, 420 - Condomínio Residencial Brisa do Vale Bairro: Ajuda de Cima - CEP: 27972-085

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

89	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL EDDA EVELYN DAMASCENO SIMÃO DE ALMEIDA (Educação Infantil) Avenida Governador Chagas Freitas, 42 Bairro: Parque Aeroporto - CEP: 27963-000
90	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA NORMA SHIRLEY DA SILVA FERNANDES (Educação Infantil) Avenida Dr. Sérgio Vieira de Mello, nº 408, Bairro: Lagomar - CEP: 27966-620
91	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA ELISA MARIA SILVA DE AZEVEDO PORTUGAL (Educação Infantil) Rua: Catete, s/nº - Loteamento Franco Plaza Bairro: São José do Barreto - CEP: 27964-140
92	ESCOLA M. PROFESSORA ELISABETE DE AZEVEDO DIAS BRANDÃO (Ensino Fundamental - Anos Iniciais e Anos Finais) Travessa Lima Frazão, s/nº Bairro: Lagomar - CEP: 27966-854
93	COLÉGIO M. DO SANA (Escola-Polo) (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais e Ensino Médio) Rua do Sana, s/nº (Fazenda Três Marias) Distrito: Sana - CEP: 27995-000 TURNOS: INTEGRAL (1º AO 9º) PARCIAL: 3º (ENSINO MÉDIO)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

94	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALCINA MUZZY DE JESUS (Educação Infantil) Rua José de Jesus Júnior, s/n.º - Sana Distrito: Sana - CEP: 27995-000
95	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL THEREZINHA LOURENÇO DA SILVA (Educação Infantil) Prolongamento da Rua 2, s/nº Bairro: Trapiche - Distrito: Glicério - CEP: 27985-000
96	COLÉGIO E. MUNICIPALIZADO CAROLINA CURVELLO BENJAMIN (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais) Estrada Serra da Cruz, s/n - Trapiche Bairro: Trapiche - Distrito: Glicério - CEP: 27985-000
97	COLÉGIO E. MUNICIPALIZADO RAUL VEIGA (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais e Ensino Médio) Rua: Lauro Gonçalves Pacheco, s/nº Distrito: Glicério - CEP: 27985-000
98	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSSORA ÂNGELA MARIA FÉLIX PEREIRA (Educação Infantil) Rua: Georgina Liduíno, nº 2 Bairro: Óleo - Distrito: Glicério - CEP: 27985-000

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

99	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA CÓRREGO DO OURO (Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Eduardo de Souza Mota, s/nº Distrito: Córrego do Ouro - CEP: 27980-000
100	COLÉGIO M. PEDRO ADAMI (Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais / EJA - Anos Inicais e Anos Finais e Fase - Ensino Médio) Rua: Pedro Adami, 108 Distrito: Córrego do Ouro - CEP: 27980-970
101	ESCOLA M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL CLEIDE CANELA DE SOUZA (Educação Infantil) Avenida Miguel Peixoto Guimarães, s/nº Distrito: Córrego do Ouro - CEP: 27980-970
102	ESCOLA TÉCNICA M. NATÁLIO SALVADOR ANTUNES (Ensino Médio) Rua: Miguel Peixoto Guimarães, nº 87 Distrito: Córrego do Ouro - CEP: 27980-970
103	COLÉGIO M. IVETE SANTANA DRUMOND DE AGUIAR (Ensino Fundamental: Anos Finais e EJA: Anos Inicais) Rua: João Batista Ribeiro, s/nº Distrito: Frade - CEP: 27985-000 TURNOS: 1º / 2º

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

104	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA FANTINA DE MELLO (Escola-Pólo) (Educação Infantil / Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua: Adelino José Martins, s/nº Distrito: Frade - CEP: 27985-000 TURNOS: 1º / 2º
105	C.M. TARCISIO PAES DE FIGUEIREDO (Escola-Pólo) (Educação Infantil- Ensino Fundamental: Anos Iniciais e Anos Finais Estrada Principal - Bicuda Grande Distrito: Cachoeiros de Macaé - CEP: 27990-000 PARCIAL TURNOS: 1º / 2º / 3º
106	ESCOLA M. MARIA AUGUSTA DE AGUIAR FRANCO (Educação Infantil e Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Estrada Principal - Bicuda Pequena Distrito: Cachoeiros de Macaé - CEP: 27990-000
107	ESCOLA E. MUNICIPALIZADA CARLOS GASPAR (Educação Infantil e Ensino Fundamental: Anos Iniciais) Rua do Sana, s/nº (Fazenda Três Marias) Distrito: Sana - CEP: 27995-000

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

108	COLÉGIO DE APLICAÇÃO DE MACAÉ Lei de Criação e denominação nº 4742/2021 e Portaria SEMED nº 14/2022 (Ensino Médio) Avenida Aluisio da Silva Gomes, nº 50 Bairro: Granja dos Cavaleiros - CEP: 27930-560

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO IV - CONSOLIDADO DE REFEIÇÕES 2025

Quadro Mensal	Inf Maternal Parcial			Inf Maternal Integral			Inf Pré-Escola Parcial			Inf Pré-Escola Integral			Fund 1º ao 5º ano Parcial			Fund 1º ao 5º ano Integral			Fund 6º ao 9º ano		Médio		EJA	
	Desjejum	Lanche da tarde	Refeição	Desjejum	Lanche da tarde	Refeição	Desjejum	Lanche da tarde	Refeição	Desjejum	Lanche da tarde	Refeição	Desjejum	Lanche da tarde	Refeição	Desjejum	Lanche da tarde	Refeição	Desjejum + Lanche da tarde	Refeição	Desjejum + Lanche da tarde	Refeição	Desjejum + Lanche da tarde	Refeição
Fev	12448	17908	23832	20528	12241	16990	33484	38315	58398	34647	24358	32341	73064	136187	214950	17151	19059	23365	132350	128726	7771	9175	7223	12989
Mar	18724	26078	38829	30342	28200	32138	31560	36775	61772	36457	37999	39954	77117	149985	245521	21914	23658	25317	141318	147636	9619	9807	5380	14882
Abril	17844	24826	37774	28599	28196	30046	27834	33756	56544	33030	33609	37617	75056	142371	228918	19572	20924	21958	141060	146014	7325	10469	4744	12823
Mai	22819	31569	49030	35155	34622	38714	33579	39930	71451	41279	42400	45849	90569	167196	278216	25020	25863	29555	166242	181126	10947	13577	6253	17484
Jun	18869	25454	41428	29401	29332	32093	28781	34887	58786	32828	34649	36562	74709	142547	227343	21132	22529	24461	149377	160377	9711	10954	4588	15526
Jul	8364	10835	17250	13184	12299	14254	12757	14617	24313	13821	13620	15574	32696	57926	96606	8497	7868	9893	56084	60897	4274	4769	1854	5290
Jul	241	341	527	548	585	636	324	252	549	635	694	699	1320	2265	3869	591	611	682	2087	1595	368	555	13	58
Ago	25227	34151	54372	40686	41293	44167	36778	43852	72545	44810	46504	49843	98209	177489	292000	28240	29609	32530	194573	213550	9547	12664	6758	17358
Set	24791	34514	55034	42450	43883	46746	38591	47593	79596	45987	48240	51583	101810	184201	304103	26592	30024	33583	195192	215260	9318	11552	7309	16404
Out	24038	32538	52285	40753	41626	44365	36079	43585	73938	43315	44556	48783	93501	164912	269062	22086	22336	26139	171469	181637	11282	12201	6432	14183
Nov	21582	28109	46530	35216	37368	39142	31061	37730	64172	37531	40131	42742	81173	144964	243239	24160	26907	30348	153134	163342	7603	10055	6048	11350

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Dez	11008	14691	23278	20130	20203	22199	15667	18205	31081	19623	19334	21553	37135	65120	107774	12385	12128	15089	61547	62883	1588	2633	3083	5859
	205955	**281014**	**440169**	**336992**	**329848**	**361490**	**326495**	**389497**	**653145**	**383963**	**386094**	**423100**	**836359**	**1535163**	**2511601**	**227340**	**241516**	**272920**	**1564433**	**1663043**	**89353**	**108411**	**59685**	**144206**

ADENDO V - MEDIÇÃO DO SERVIÇO

1 - O controle do número de refeições bem como da repetição deve ser uma tarefa de ambas as partes CONTRATADA e CONTRATANTE.

1.1 – A clientela do Programa são exclusivamente os alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Macaé e não devem participar da alimentação escolar os diretores, professores, merendeiras e amigos da escola (Acordão nº2122/2009 do TCU).

1.2 – Para avaliação da qualidade da refeição produzida como forma de garantir a segurança alimentar dos alunos, caberá à direção escolar ou um servidor designado pelo mesmo para realizar a prova da refeição pronta antes de servir aos alunos, não devendo ser registrado como prato pronto na planilha de controle.

2 - Havendo divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pela CONTRATANTE, prevalecerá a medição feita pela CONTRATANTE, até que seja comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem;

3 – Para medição de serviço será utilizado a planilha de controle de refeições do mês/ano elaborada pela CONTRATANTE. Na planilha deverá estar registrado o número de refeições e repetições de acordo com o tipo de refeição ofertada e modalidade de ensino. A planilha deverá estar devidamente atestada pela direção escolar e pela nutricionista da CONTRATADA.

3.1 - A medição diária do serviço contratado ficará exclusivamente a cargo da direção da unidade escolar. O diretor da unidade educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na planilha para conferência do cardápio semanal *e* o mesmo deverá pontuar eventual irregularidade no porcionamento, ausência ou insuficiência de gênero, número de refeição e repetição e inexecução parcial ou total do cardápio escolar sem prévia autorização.

4 - A medição inicial do serviço contratado, realizada pela unidade escolar, refere-se:

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

4.1 - A medição observar-se-á o apontamento diário, conforme subitens estabelecido no Termo de Referência item 6.2.

4.2 - A avaliação quanto ao desempenho do serviço prestado apontado no item 3 e item 3.1 dentro do período de medição;

4.3 - O apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na prestação de serviço.

5 - A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que a realizará, observando e totalizando a medição inicial, realizada pelas unidades educacionais, que assinará a medição final do serviço e os documentos fiscais para pagamento a CONTRATADA.

5.1 – Ao término de cada mês, o gestor escolar deverá entregar presencialmente, a planilha devidamente preenchida, informar se o cardápio foi seguido ou não, por escrito, e a planilha de observação constando as alterações dos cardápios.

5.2 - É da responsabilidade a entrega mensal da planilha de controle da alimentação escolar pelo gestor escolar à CONTRATANTE

6 - Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição dos serviços de alimentação escolar, serão observadas as hipóteses previstas no controle de medição dos serviços, conforme descrito abaixo:

6.1 - Na hipótese de REPETIÇÃO, será considerada, para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição da alimentação escolar COMPLETA, todos os alimentos previstos no adendo II - alimento, frequência e porção, ou a critério do aluno o que ele desejar consumir.

6.2 - Para fins de faturamento serão considerados a refeição servida e possível repetição, por tipo, efetivamente fornecido no mês, multiplicada pelo preço unitário contratado, seguido de descontos, quando houver, nos casos de ocorrências descritas a seguir.

6.2.1–ALTERAÇÃO DE CARDÁPIO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO DA CONTRATANTE:se identificado o tipo de refeição na planilha de controle pela unidade escolar ou durante fiscalização técnica pela coordenadoria de nutrição escolar, possibilidade de desconto de 50% (cinquenta por cento) de todas as refeições e repetições na ocorrência do dia.

6.2.2–INSUFICIÊNCIA DE GÊNERO ALIMENTÍCIO NA REFEIÇÃO:estabelecido adendo II - alimento, frequência e porção, se identificado a insuficiência de um ou mais gênero na planilha de controle pela unidade escolar ou durante fiscalização técnica pela coordenadoria de nutrição escolar, possibilidade de desconto de 50% (cinquenta por cento) da refeição insuficiente registrada na ocorrência do dia.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

6.2.3–AUSÊNCIA DE GÊNERO ALIMENTÍCIO NA REFEIÇÃO: se identificado na planilha de controle pela unidade escolar ou durante fiscalização técnica pela coordenadoria de nutrição escolar a falta de um ou mais gênero de qualquer GRUPO previsto no cardápio do dia, possibilidade de desconto de 70% (setenta por cento) da refeição incompleta registrada na ocorrência do dia.

6.2.4- AUSÊNCIA DE MANUTENÇÃO E/OU AUSÊNCIA NA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E/OU UTENSÍLIOS: se identificado na planilha de controle pela unidade escolar ou durante fiscalização técnica pela coordenadoria de nutrição escolar ausência de manutenção e/ou ausência na aquisição de equipamentos e utensílios que possam comprometer no cumprimento dos cardápios conforme resolução n°04/2026 do PNAE, possibilidade de desconto de 100% da refeição do dia.

6.3- É da responsabilidade da direção escolar ou servidor designado pelo mesmo a supervisão durante toda a distribuição da alimentação escolar para fins de faturamento, cabendo à direção registrar as irregularidades apontadas na medição de serviço.

7 - Quando houver fornecimento de gêneros alimentícios provenientes do programa municipal de agricultura familiar, a CONTRATADA deverá executar os cardápios elaborados pela CONTRATANTE a fim de atender a Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

7.1 - A dedução do fornecimento de gêneros oriundos da Agricultura familiar será aplicado no faturamento do mês de referência e após entrega dos produtos mediante atesto do gestor escolar, tomando com base o valor do alimento por Nota de Empenho e pedido de liquidação e pagamento de empenho.

7.2 - A dedução a que se refere no item 7.1 será executada de acordo com as fontes de recurso informadas e destinadas ao cumprimento do programa municipal de agricultura familiar em atendimento ao programa municipal de alimentação escolar.

8 –Os gêneros alimentícios da agricultura familial são identificados no cardápio escolar em negrito e sublinhado.

8.1 – Definido os gêneros e as quantidades desses gêneros, na impossibilidade de fornecimento pela CONTRATANTE para atender o cardápio de alguma(s) unidade(s) escolar(es), a CONTRATADA assumirá a compra dos gêneros para atender a refeição completa desde que a solicitação da compra pela CONTRATANTE ocorra com antecedência no mínimo de 5(cinco) dias corridos após impossibilidade de fornecimento.

8.2 – Na impossibilidade de adquirir os gêneros previstos no item 8.1,se autorizado, a CONTRATADA poderá solicitar troca à CONTRATANTE desde que atenda o item 10 descrito no adendo VI, orientações quanto aos modelos de cardápios.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO VI – CARDÁPIO ROTATIVO CONSOLIDADO

CARDÁPIO ROTATIVO EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE (MATERNAL)

Unidade: Macaé | Grupo: Educação Infantil Creche (Maternal) | Creche: 1 a 3 anos

Primeira Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Mingau de amido de milho adoçado com banana d´água Maçã sem semente picadinha na tigela	Suco de polpa de caju com laranja lima Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite batido com banana d'água Pão de batata com manteiga	Leite morno Bolo de banana d' água sem açúcar (50% aveia)	Suco de polpa de manga com laranja lima Banana prata picadinha com leite em pó
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h ___ **Almoço integral 10h45min às 11h15min**	Macarrão diversos ao sugo Feijão carioquinha Carne moída (patinho) Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão preto Carne em cubinhos ao molho (músculo) Creme de hortaliça A	Arroz Feijão preto Lombo suíno acebolado desfiado Hortaliça A/B crua (em tirinhas)/raladinha temperada com azeite de oliva extra-virgem	Arroz Feijão preto Peixe desfiado ao forno Pirão	Arroz com hortaliça B Feijão preto Isquinhas de filé de peito de frango aceboladas Hortaliça A cozida picadinha
Complemento	Suco de polpa de acerola com laranja lima	Suco de polpa de pêssego com laranja lima	Fruta sem semente picadinha na tigela	Suco de polpa de uva com laranja lima	Fruta sem semente picadinha na tigela
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Suco de polpa de uva com laranja lima Ovos mexidos Fruta sem semente picadinha na tigela	Leite morno Pão careca com requeijão caseiro	Suco de polpa de manga com laranja lima Pão de cenoura com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de goiaba Pão de milho com manteiga	Suco de polpa de abacaxi com laranja lima Bistrô de frango (com pão careca)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Sopa (músculo bovino,hortaliça B/C, massa de sopa)	Canja (filé peito de frango, hortaliça B/C, arroz)	Arroz Carne moída (patinho) com legumes ao molho (hortaliça A/B)	Caldo (feijão, músculo bovino) Polenta com hortaliça A/B	Arroz Frango desfiadinho (filé de peito) com legumes ao molho (hortaliça C)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Obs2: Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).
Obs3: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.
Obs4: Os alimentos devem ser bem picados, não devem ser liquidificados, nem peneirados. As carnes devem ser bem cozidas e oferecidas em pedaços pequenos (picados ou desfiados). As sopas não devem ter excesso de caldo, sua consistência deve ser de papa salgada (Ministério da Saúde).
Obs5: Frutas com texturas firmes serão oferecidas raspadas ou cozidas.

Segunda Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Suco de polpa de acerola com laranja lima Ovos mexidos Maçã sem semente picadinha na tigela	Leite morno Broinha de milho (sem açúcar)	Suco de polpa de manga com laranja lima Pão de milho com requeijão caseiro	Iogurte natural batido com manga e banana d´água Mamão sem semente picadinho na tigela	Leite batido com polpa de goiaba Pão de batata com manteiga
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h ___ **Almoço integral 10h45min às 11h15min**	Arroz Feijão preto Ovos mexidos com cheiro verde Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão preto Isquinhas de filé de peito de frango ao molho Farofa com complemento	Arroz Feijão preto Churrasquinho de panela acebolado (Isquinhas de filé de peito de frango e de patinho) Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão preto Carne em cubinhos ensopada (músculo) Hortaliça A/B crua (em tirinhas / raladinha) temperada com azeite de oliva extra virgem	Arroz Feijão preto Isquinhas de filé de sobrecoxa de frango refogada Hortaliça B/C cozida em cubinhos

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Complemento	Suco de polpa de caju com laranja lima	Suco de polpa de abacaxi com laranja lima	Fruta sem semente picadinha na tigela	Fruta sem semente picadinha na tigela	Fruta sem semente picadinha na tigela
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Mingau de amido de milho adoçado com banana d´água Melão sem semente picadinho na tigela	Suco de polpa de uva com laranja lima Pão de cenoura com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de goiaba Pão de batata com manteiga	Suco de polpa de acerola com laranja lima Pão careca com geleia de goiaba sem açúcar e queijo minas	Leite morno Bolo de banana d' água sem açúcar (50% de aveia)
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Risoto (arroz, filé peito de frango desfiadinho, hortaliça A/B)	Caldo (ervilha, hortaliça C, músculo bovino desfiadinho)	Arroz Feijão preto amassado Ovos mexidos Hortaliça B/C	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)	Caldo (filé de peito frango desfiado, hortaliça B/C)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Obs2: Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).
Obs3: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.
Obs4: Os alimentos devem ser bem picados, não devem ser liquidificados, nem peneirados. As carnes devem ser bem cozidas e oferecidas em pedaços pequenos (picados ou desfiados). As sopas não devem ter excesso de caldo, sua consistência deve ser de papa salgada (Ministério da Saúde).
Obs5: Frutas com texturas firmes serão oferecidas raspadas ou cozidas.

Terceira Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h _____ *Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Suco de polpa de caju com laranja lima Banana prata picadinha com leite em pó	Leite morno Bolo de banana d' água sem açúcar (50% de aveia)	Suco de polpa de pêssego com laranja lima Ovos mexidos Mamão sem semente picadinho na tigela	Suco de laranja lima e couve Bistrô de frango (pão careca)	Leite batido com banana d'água e beterraba Pão careca integral com manteiga

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h ____ **Almoço integral 10h45min às 11h15min**	Arroz Feijão carioquinha Carne moida ao molho (patinho) Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão preto Picadinho de carne (patinho) Polenta / Canjiquinha	Arroz Feijão preto Bobó de peixe (filé de peixe com hortaliça C) Hortaliça A/B crua (em tirinhas / raladinha) temperada com azeite de oliva extra virgem	Macarrão diversos ao alho e óleo Feijão preto Isquinha de filé de sobrecoxa ensopadas Hortaliça A cozida picadinha	Arroz com hortaliça A Feijão preto Peito de frango acebolado em cubinhos Creme de milho
Complemento	Suco de polpa de acerola com laranja lima	Suco de polpa de manga com laranja lima	Fruta sem semente picadinha na tigela	Doce caseiro sem açúcar	Fruta sem semente picadinha na tigela
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Mingau de aveia adoçado com banana d´água Maçã sem semente picadinha na tigela	Suco de polpa de abacaxi com laranja lima Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite morno Broinha de milho sem açúcar	Leite batido com polpa de goiaba Pão careca com manteiga	Suco de polpa de graviola com laranja lima Pão de batata com requeijão caseiro
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Frango desfiadinho com legumes (hortaliça A/B) Macarrão diversos ao sugo picadinho	Sopa (hortaliça B, filé de peito de frango desfiadinho, massa de sopa)	Arroz com cenoura raladinha Filé de peito de frango desfiadinho com hortaliça A	Canjiquinha Carne moída (patinho) com legumes ao molho (hortaliça A/B)	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Obs2: Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).
Obs3: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.
Obs4: Os alimentos devem ser bem picados, não devem ser liquidificados, nem peneirados. As carnes devem ser bem cozidas e oferecidas em pedaços pequenos (picados ou desfiados). As sopas não devem ter excesso de caldo, sua consistência deve ser de papa salgada (Ministério da Saúde).
Obs5: Frutas com texturas firmes serão oferecidas raspadas ou cozidas.

Quarta Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Mingau de amido de milho adoçado com banana d´água Maçã sem semente picadinha na tigela	Suco de polpa de goiaba com laranja lima Pão milho com manteiga e ovo mexido	Leite batido com banana d'água Pão de batata com manteiga	Leite morno Broinha de milho (sem açúcar)	Suco de polpa de uva com laranja lima Banana prata picadinha com leite em pó
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h _____ **Almoço integral 10h45min às 11h15min**	Arroz Feijão preto Ovos mexidos Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão carioquinha Carne assada desfiadinha (lagarto) Farofa com complemento	Arroz Feijão preto Isquinha de filé de sobrecoxa ensopada Hortaliça A/B crua (em tirinhas / raladinha) temperada com azeite de oliva extra virgem	Arroz Feijão preto Lombo suíno acebolado desfiadinho Hortaliça A cozida picadinha	Arroz Feijão preto Carne em cubinhos acebolada (patinho) Hortaliça B/C cozida em cubinhos
Complemento	Suco de polpa de uva com laranja lima	Suco de polpa de abacaxi com laranja lima	Fruta sem semente picadinha na tigela	Suco de polpa de caju com laranja lima	Fruta sem semente picadinha na tigela
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Suco de polpa de uva com laranja lima Ovos mexidos Fruta sem semente picadinha na tigela	Suco de polpa de morango com laranja lima Pão de cenoura com requeijão caseiro	Suco de polpa de caju com laranja lima Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de goiaba Pão careca com manteiga	Suco de polpa de pêssego com laranja lima Bolo de banana d' água sem açúcar (50% de aveia) com queijo minas em cubinhos
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Caldo (feijão, hortaliça A/B, massa de sopa, músculo)	Macarrão diversos ao sugo picadinho Filé de frango desfiadinho com hortaliça A/B	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)	Canja (filé de frango, hortaliça B/C, arroz)	Arroz com cenoura raladinha Feijão preto amassado Omelete Hortaliça B/C

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Obs2: Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).
Obs3: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.
Obs4: Os alimentos devem ser bem picados, não devem ser liquidificados, nem peneirados. As carnes devem ser bem cozidas e oferecidas em pedaços pequenos (picados ou desfiados). As sopas não devem ter excesso de caldo, sua consistência deve ser de papa salgada (Ministério da Saúde).
Obs5: Frutas com texturas firmes serão oferecidas raspadas ou cozidas.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CARDÁPIO ROTATIVO EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLAR

Unidade: Macaé | Grupo: Educação Infantil Pré Escolar | Pré escolar: 4 e 5 anos

Primeira Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h** **Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Iogurte de morango Flocos de milho sem açúcar	Suco de polpa de caju Pão milho com manteiga e queijo minas	Leite batido com banana d'água Pão de batata com manteiga	Leite caramelizado Bolo de cenoura	Suco de polpa de manga Banana prata picada com leite em pó
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h _____ **Almoço integral 10:45 a 11:15h**	Macarrão diversos ao sugo Feijão carioquinha Carne moída (patinho) Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão preto Carne em cubinhos ao molho (músculo) Creme de hortaliça A	Arroz Feijão preto Lombo suíno acebolado desfiado Hortaliça A/B crua (em tirinhas / raladinha) temperada com azeite de oliva extra virgem	Arroz Feijão preto Peixe ao forno Pirão	Arroz com hortaliça B Feijão preto Isquinhas de filé de peito de frango aceboladas Hortaliça A cozida picadinha
Complemento	Suco de polpa de acerola	Suco de polpa de pêssego	Fruta picadinha na tigela	Suco de polpa de uva	Fruta picadinha na tigela
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Arroz doce Maçã sem semente picada na tigela	Leite caramelizado Pão careca com requeijão	Suco de polpa de manga Pão de cenoura com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de goiaba Biscoito com manteiga	Suco de polpa de abacaxi Bistro de frango (com pão careca)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Sopa (músculo bovino,hortaliça B/C, massa de sopa)	Canja (filé peito de frango, hortaliça B/C, arroz)	Arroz Carne moída (patinho) com legumes ao molho (hortaliça A/B)	Caldo (feijão, músculo bovino) Polenta com hortaliça A/B	Arroz Frango desfiadinho (filé de peito) com legumes ao molho (hortaliça C)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009. Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Segunda Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Suco de polpa de acerola Ovos mexidos Maçã sem semente picada na tigela	Leite caramelizado Broinha de milho	Suco de polpa de manga Pão de milho com requeijão	Iogurte sabor coco Flocos de milho sem açúcar	Leite batido com polpa de goiaba Pão de batata com manteiga
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h _____ **Almoço integral 10:45 a 11:15h**	Arroz Feijão preto Ovos mexidos com cheiro verde Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão preto Isquinhas de filé de peito de frango ao molho Farofa com complemento	Arroz Feijão preto Churrasquinho de panela acebolado (isquinhas de filé de peito de frango e de patinho) aceboladas Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão preto Carne em cubinhos ensopada (músculo) Hortaliça A/B crua (em tirinhas / raladinha) temperada com azeite de oliva extra virgem	Arroz Feijão preto Isquinhas de filé de sobrecoxa de frango refogadas Hortaliça B/C cozida em cubinhos
Complemento	Suco de polpa de caju	Suco de polpa de abacaxi	Fruta picadinha na tigela	Fruta picadinha na tigela	Fruta picadinha na tigela

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Iogurte sabor morango Flocos de milho sem açúcar	Suco de polpa de uva Pão de cenoura com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de maracujá Pão de batata com manteiga	Suco de polpa de limão Pão careca com geleia de goiaba com queijo minas	Leite caramelizado Bolo de maçã
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Risoto (arroz, filé peito de frango desfiadinho, hortaliça A/B)	Caldo (ervilha, hortaliça C, músculo bovino desfiadinho)	Arroz Feijão preto amassado Ovos mexidos Hortaliça B/C	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)	Caldo (filé de peito frango desfiado, hortaliça B/C)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Terceira Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Suco de polpa de caju Banana prata picada com leite em pó	Leite caramelizado Bolo de laranja	Suco de polpa de pêssego Ovos mexidos Mamão sem semente picadinho na tigela	Suco da horta (polpa de maracujá, suco de limão e couve) Bistrô de frango (pão careca)	Leite batido com banana d'água e beterraba Pão careca integral com manteiga
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h _____ **Almoço integral 10:45 a 11:15h**	Arroz Feijão carioquinha Carne moida ao molho (patinho) Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão preto Picadinho de carne (patinho) Polenta / Canjiquinha	Arroz Feijão preto Bobó de peixe (filé de peixe com hortaliça C) Hortaliça A/B crua (em tirinhas / raladinha) temperada com azeite de oliva extra virgem	Macarrão diversos ao alho e óleo Feijão preto Isquinhas de filé de sobrecoxa ensopadas Hortaliça A cozida picadinha	Arroz com hortaliça A Feijão preto Peito de frango acebolado em cubinhos Creme de milho

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Complemento	Suco de polpa de acerola	Suco de polpa de manga	Fruta picadinha na tigela	Doce caseiro	Fruta picadinha na tigela
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Iogurte sabor morango Flocos de milho sem açúcar	Suco de polpa de maracujá Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite caramelizado Broinha de milho	Leite batido com polpa de goiaba Pão careca com manteiga	Suco de polpa de graviola Pão de batata com requeijão
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Frango desfiadinho com legumes (hortaliça A/B) Macarrão diversos ao sugo picadinho	Sopa (hortaliça B, filé de peito de frango desfiadinho, massa de sopa)	Arroz com cenoura raladinha Filé de peito de frango desfiadinho com hortaliça A	Canjiquinha Carne moída (patinho) com legumes ao molho (hortaliça A/B)	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009. Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Quarta Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h _____ *Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Iogurte de pêssego Flocos de milho sem açúcar	Suco de polpa de goiaba Pão milho com manteiga e ovo mexido	Leite batido com banana d'água Pão de batata com manteiga	Leite caramelizado Broinha de chocolate	Suco de polpa de uva Banana prata picada com leite em pó

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h ____ **Almoço integral 10:45 a 11:15h**	Arroz Feijão preto Ovos mexidos Hortaliça B/C cozida em cubinhos	Arroz Feijão carioquinha Carne assada desfiadinha (lagarto) Farofa com complemento	Arroz Feijão preto Isquinha de filé de sobrecoxa ensopada Hortaliça A/B crua (em tirinhas / raladinha) temperada com azeite de oliva extra virgem	Arroz Feijão preto Lombo suíno acebolado desfiado Hortaliça A cozida picadinha	Arroz Feijão preto Carne em cubinhos acebolada (patinho) Hortaliça B/C cozida em cubinhos
Complemento	Suco de polpa de uva	Suco de polpa de abacaxi	Fruta picadinha na tigela	Suco de polpa de caju	Fruta picadinha na tigela
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Curau de milho com canela Maçã sem semente picada na tigela	Suco de polpa de morango Biscoito com requeijão	Suco de polpa de caju Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de maracujá Pão careca com manteiga	Suco de polpa de pêssego Bolo de fubá com queijo minas em cubinhos
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Caldo (feijão, hortaliça A/B, massa de sopa, músculo)	Macarrão diversos ao sugo picadinho Filé de frango desfiadinho com hortaliça A/B	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)	Canja (filé de frango, hortaliça B/C, arroz)	Arroz com cenoura raladinha Feijão preto amassado Omelete Hortaliça B/C

Obs.1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

CARDÁPIO ROTATIVO ENSINO FUNDAMENTAL 01

Unidade: Macaé | Grupo: Ensino Fundamental 1 | Fundamental:1º segmento: 6 a 10 anos

Primeira Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Iogurte de morango Flocos de milho sem açúcar e granola	Suco de polpa de caju Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite batido com banana d'água Pão de batata com manteiga	Leite com café Bolo de cenoura	Suco de polpa de manga Banana prata picada com leite em pó
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h _____ **Almoço integral 11h15min ás 11h45min**	Macarrão diversos ao sugo Feijão carioquinha Carne moída (patinho) Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão preto Carne em cubos ao molho (músculo) Creme de hortaliça A	Arroz Feijão preto Lombo suíno acebolado Hortaliça A/B crua temperada com azeite de oliva extra-virgem	Arroz Feijão preto Peixe ao forno Pirão	Arroz com hortaliça B Feijão preto Iscas de filé de peito de frango aceboladas Hortaliça A cozida
Complemento	Suco de polpa de acerola	Suco de polpa de pêssego	Fruta	Suco de polpa de maracujá	Fruta
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Arroz doce Maçã	Leite com café Pão de coco com requeijão	Suco de polpa de manga Pão de cenoura com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de goiaba Biscoito com manteiga	Suco de polpa de abacaxi Bistrô de frango (com pão careca)
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Sopa (músculo bovino,hortaliça B/C, massa de sopa)	Canja (filé peito de frango, hortaliça B/C, arroz)	Arroz Carne moída (patinho) com legumes ao molho (hortaliça A/B)	Caldo (feijão, músculo bovino) Polenta com hortaliça A/B	Arroz Frango desfiadinho (filé de peito) com legumes ao molho (hortaliça C)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Segunda Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Suco de polpa de acerola Ovos mexidos Maçã	Leite com café Broinha de milho	Suco de polpa de manga Pão de milho com requeijão	Iogurte sabor coco Flocos de milho sem açúcar	Leite batido com polpa de goiaba Pão de batata com manteiga
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h _____ **Almoço integral 10h15min ás 11h45min**	Arroz Feijão preto Ovo mexido com cheiro verde Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão preto Iscas de filé de peito de frango ao molho Farofa com complemento	Arroz Feijão preto Churrasquinho de panela acebolado (Iscas de filé de peito de frango e iscas de patinho) Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão preto Carne em cubos ensopado (músculo) Hortaliça A/B crua temperada com azeite de oliva extra-virgem	Arroz Feijão preto Filé de sobrecoxa de frango refogado Hortaliça B/C cozida
Complemento	Suco de polpa de caju	Suco de polpa de abacaxi	Fruta	Fruta	Fruta
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Iogurte sabor morango Flocos de milho sem açúcar	Suco de polpa de uva Pão de cenoura com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de maracujá Pão de batata com manteiga	Suco de polpa de limão Pão careca com geleia de goiaba com queijo minas	Leite com café Bolo de maçã
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Risoto (arroz, filé peito de frango desfiadinho, hortaliça A/B)	Caldo (ervilha, hortaliça C, músculo bovino desfiadinho)	Arroz Feijão preto amassado Ovos mexidos Hortaliça B/C	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)	Caldo (filé de peito frango desfiado, hortaliça B/C)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Terceira Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Suco de polpa de caju Banana prata picada com leite em pó	Leite com café Bolo de laranja	Suco de polpa de pêssego Ovos mexidos Mamão	Suco da horta (polpa de maracujá, suco de limão e couve) Bistrô de frango (pão careca)	Leite batido com banana d'água e beterraba Pão careca integral com manteiga
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h _____ **Almoço integral 10h15min ás 11h45min**	Arroz Feijão carioquinha Carne moída ao molho (patinho) Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão preto Picadinho de carne (patinho) Polenta/canjiquinha	Arroz Feijão preto Bobó de peixe (filé de peixe com hortaliça C) Hortaliça A/B crua temperada com azeite de oliva extra-virgem	Macarrão diversos ao alho e óleo Feijão preto Iscas de filé de sobrecoxa ensopada Hortaliça A cozida	Arroz com hortaliça A Feijão preto Peito de frango em cubos acebolado Creme de milho
Complemento	Suco de polpa de acerola	Suco de polpa de manga	Fruta	Doce caseiro	Fruta
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Iogurte sabor morango Flocos de milho sem açúcar	Suco de polpa de maracujá Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite com café Broinha de milho	Leite batido com polpa de goiaba Pão careca com manteiga	Suco de polpa de graviola Pão de batata com requeijão
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Frango desfiadinho com legumes (hortaliça A/B) Macarrão diversos ao sugo picadinho	Sopa (hortaliça B, filé de peito de frango desfiadinho, massa de sopa)	Arroz com cenoura raladinha Filé de peito de frango desfiadinho com hortaliça A	Canjiquinha Carne moída (patinho) com legumes ao molho (hortaliça A/B)	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Quarta Semana

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum parcial 7h às 8h Desjejum integral 7h30min as 8h _____ *Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Iogurte de pêssego Flocos de milho sem açúcar e granola	Suco de polpa de goiaba Pão de milho com manteiga e ovo mexido	Leite batido com banana d'água Pão de coco com manteiga	Leite com café Broinha de chocolate	Suco de polpa de uva Banana prata picada com leite em pó
Almoço parcial a partir de 10h30min até 13h ____ Almoço integral 10h15min ás 11h45miin	Arroz Feijão preto Ovos mexidos Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão carioquinha Carne assada (lagarto) Farofa com complemento	Arroz Feijão preto Filé de sobrecoxa ensopado Hortaliça A/B crua temperada com azeite de oliva exotra-virgem	Arroz Feijão preto Lombo suino acebolado Hortaliça A cozida	Arroz Feijão preto Carne em cubos acebolado (patinho) Hortaliça B/C cozida
Complemento	Suco de polpa de uva	Suco de polpa de abacaxi	Fruta	Suco de polpa de caju	Fruta
Lanche do período integral 13h30min às 14h	Curau de milho com canela Maçã	Suco polpa de morango Biscoito com requeijão	Suco de polpa de caju Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de maracujá Pão careca com manteiga	Suco de polpa de pêssego Bolo de fubá com queijo minas
Jantar do período integral 15h30min às 16h	Caldo (feijão, hortaliça A/B, massa de sopa, músculo)	Macarrão diversos ao sugo picadinho Filé de frango desfiadinho com hortaliça A/B	Sopa (músculo bovino, hortaliça B/C, massa de sopa)	Canja (filé de frango, hortaliça B/C, arroz)	Arroz com cenoura raladinha Feijão preto amassado Omelete Hortaliça B/C

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CARDÁPIO ROTATIVO ENSINO FUNDAMENTAL 2, MÉDIO E EJA

Unidade: Macaé | Grupo: Ensino Fundamental 2, médio e EJA | Fundamental 2º segmento : 11 a 15 anos Médio: 16 a 18 anos EJA: 19 a 60 anos

Primeira Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum 7h às 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Iogurte de morango Flocos de milho sem açúcar e granola	Suco de polpa de caju Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite batido com banana d'água Pão de batata com manteiga	Leite com café Bolo de cenoura	Suco de polpa de manga Banana prata picada com leite em pó
Almoço a partir de 10h30min até 13h _____ **Jantar 18h às 19h**	Macarrão diversos ao sugo Feijão carioquinha Carne moída (patinho) Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão preto Carne em cubos ao molho (músculo) Creme de hortaliça A	Arroz Feijão preto Lombo suíno acebolado Hortaliça A/B crua temperada com azeite de oliva extra-virgem	Arroz Feijão preto Peixe ao forno Pirão	Arroz com hortaliça B Feijão preto Iscas de filé de peito de frango aceboladas Hortaliça A cozida
Complemento	Suco de polpa de acerola	Suco de polpa de pêssego	Fruta	Suco de polpa de maracujá	Fruta
Lanche do período integral 14h às 15h	Arroz doce Maçã	Leite com café Pão de coco com requeijão	Suco de polpa de manga Pão de cenoura com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de goiaba Biscoito com manteiga	Suco de polpa de abacaxi Bistrô de frango (com pão careca)

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Segunda Semana

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum 7h às 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Suco de polpa de acerola Ovos mexidos Maçã	Leite com café Broinha de milho	Suco de polpa de manga Pão de milho com requeijão	Iogurte sabor coco Flocos de milho sem açúcar	Leite batido com polpa de goiaba Pão de batata com manteiga
Almoço a partir de 10h30 min até 13h _____ **Jantar 18h às 19h**	Arroz Feijão preto Ovo mexido com cheiro verde Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão preto Iscas de filé de peito de frango ao molho Farofa com complemento	Arroz Feijão preto Churrasquinho de panela acebolado (Iscas de filé de peito de frango e iscas de patinho) Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão preto Carne em cubos ensopado (músculo) Hortaliça A/B crua temperada com azeite de oliva extra-virgem	Arroz Feijão preto Filé de sobrecoxa de frango refogado Hortaliça B/C cozida
Complemento	Suco de polpa de caju	Suco de polpa de abacaxi	Fruta	Fruta	Fruta
Lanche do período integral 14h às 15h	Iogurte sabor morango Flocos de milho sem açúcar	Suco de polpa de uva Pão de cenoura com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de maracujá Pão de batata com manteiga	Suco de polpa de limão Pão careca com geleia de goiaba com queijo minas	Leite com café Bolo de maçã

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Terceira Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum 7h às 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Suco de polpa de caju Banana prata picada com leite em pó	Leite com café Bolo de laranja	Suco de polpa de pêssego Ovos mexidos Mamão	Suco da horta (polpa de maracujá, suco de limão e couve) Bistrô de frango (pão careca)	Leite batido com banana d'água e beterraba Pão careca integral com manteiga

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Almoço a partir de 10h30 min até 13h _____ **Jantar 18h às 19h**	Arroz Feijão carioquinha Carne moída ao molho (patinho) Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão preto Picadinho de carne (patinho) Polenta/canjiquinha	Arroz Feijão preto Bobó de peixe (filé de peixe com hortaliça C) Hortaliça A/B crua temperada com azeite de oliva extra-virgem	Macarrão diversos ao alho e óleo Feijão preto Iscas de filé de sobrecoxa ensopada Hortaliça A cozida	Arroz com hortaliça A Feijão preto Peito de frango em cubos acebolado Creme de milho
Complemento	Suco de polpa de acerola	Suco de polpa de manga	Fruta	Doce caseiro	Fruta
Lanche do período integral 14h às 15h	Iogurte sabor morango Flocos de milho sem açúcar	Suco de polpa de maracujá Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite com café Broinha de milho	Leite batido com polpa de goiaba Pão careca com manteiga	Suco de polpa de graviola Pão de batata com requeijão

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

Quarta Semana

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
***Desjejum 7h às 8h** _____ ***Lanche da tarde parcial 14h às 15h30min**	Iogurte de pêssego Flocos de milho sem açúcar e granola	Suco de polpa de goiaba Pão de milho com manteiga e ovo mexido	Leite batido com banana d'água Pão de coco com manteiga	Leite com café Broinha de chocolate	Suco de polpa de uva Banana prata picada com leite em pó

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Serviços	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta- feira
Almoço a partir de 10h30 min até 13h **Jantar 18h às 19h**	Arroz Feijão preto Ovos mexidos Hortaliça B/C cozida	Arroz Feijão carioquinha Carne assada (lagarto) Farofa com complemento	Arroz Feijão preto Filé de sobrecoxa ensopado Hortaliça A/B crua temperada com azeite de oliva extra-virgem	Arroz Feijão preto Lombo suino acebolado Hortaliça A cozida	Arroz Feijão preto Carne em cubos acebolado (patinho) Hortaliça B/C cozida
Complemento	Suco de polpa de uva	Suco de polpa de abacaxi	Fruta	Suco de polpa de caju	Fruta
Lanche do período integral 14h às 15h	Curau de milho com canela Maçã	Suco polpa de morango Biscoito com requeijão	Suco de polpa de caju Pão de milho com manteiga e queijo minas	Leite batido com polpa de maracujá Pão careca com manteiga	Suco de polpa de pêssego Bolo de fubá com queijo minas

Obs1: Os gêneros em negrito são fornecidos pelos Agricultores Familiares do município, em conformidade c/ a Lei no 11.947/2009.
Semanalmente serão fornecidas salsa e cebolinha provenientes da Agricultura familiar, para uso em todas as preparações (carne e legumes).

ADENDO VII– Descrição Refeição Transportada.

1 - Em situações específicas que impeçam a produção da alimentação escolar, caso haja necessidade, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, a empresa deverá fornecer refeições transportadas de uma unidade para outra e/ou da cozinha para outra dependência da própria unidade escolar.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

2 - As refeições transportadas deverão ser confeccionadas em unidades mais próximas do local de distribuição, que deverá ser devidamente acondicionada e em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, desde o local de preparo, transporte e distribuição das refeições, atendendo às exigências da legislação sanitária vigente.

3- As refeições transportadas deverão atender a resolução RDC 216 da Anvisa.

4- A refeição transportada está previsto conforme itens 10.30 e 10.42.4 presente no termo de referência.

5 - Os meios de transporte devem ser constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa, atendendo à portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, do Ministério da Saúde. Atendendo as boas práticas de transporte de alimentos autorizados por órgão competente.

6 - O transporte do alimento pronto deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária e características organolépticas, para tanto deve-se utilizar containers isotérmicos ou hot box e preparações líquidas transportadas em garrafas térmicas com capacidade mínima de 12(doze) litros.

ADENDO VIII – Descrição e atribuições da Mão-de-obra.

1 - Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, cozinheira escolar, nutricionistas e equipe especializada em manutenção preventiva e corretiva de equipamentos em número suficiente para a prestação dos serviços.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

2 - Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra**:**

2.1 **-** Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico (anual); em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

2.2 - Afastada para as atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites; patologias que possam afetar na produção das refeições.

2.3 - Adequada quanto aos quesitos de**:** competência técnica, higiene pessoal (do uniforme, das mãos, e a operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa, adequada, limpa, conservada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais, de acordo com a legislação vigente (RDC 216 da Anvisa e os protocolos de instrução de trabalho recomendados pelo PNAE).

2.4 - Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções, conforme descrito anteriormente neste documento e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa.

2.5 - Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas), incluindo também ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais, primeiros socorros e com base na resolução CD/FNDE nº 04/2026 do PNAE. E, por tratar-se de um ***programa de treinamento***, é recomendável que seja desenvolvido anualmente na seguinte frequência**:**

2.5.1 - Períodos de treinamento geral com toda a equipe de merendeiras, no mínimo duas vezes ao ano;

2.5.2 - Períodos de treinamento com cada equipe de cozinheira escolar, na própria unidade educacional onde atuam, no mínimo duas vezes ao ano ou sempre que houver e necessidade ou for solicitado pela contratante;

2.5.3 - A contratada deverá informar a contratante com antecedência de 30 dias, o cronograma, a programação e deverá apresentar o conteúdo dos treinamentos acima citados.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

3 - Encaminhar à CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação com o número previsto de cozinheiras escolares para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.

4 - Nas Unidades Escolares (EMEI, EMEF, Ens. Médio e EJA) os períodos podem ser**:** integral ou parcial, podendo contemplar o período noturno.

5 - Manter junto à direção da unidade e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, inclusive de seu nutricionista, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

6 - Manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

7 - A Contratada deverá afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas de comunicação por escrito, e que nesse sentido lhe fizer a CONTRATANTE, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da CONTRATADA quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despensa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica;

8- Do número de cozinheira escolar: a quantificação de cozinheira escolar deverá ter como parâmetros tanto o número de alunos matriculados em cada Unidade Escolar, como também a quantidade / classificação de Turnos (parcial, integral, e noturno – EJA), número de refeições produzidas conforme Resolução CD/FNDE n°04/2026 do PNAE, as atribuições das cozinheiras escolares no âmbito do PNAE e os segmentos de Ensino (Educação Infantil, Ensino Fundamental de Primeiro Seguimento – 1º ao 5º Ano, Ensino Fundamental Anos Finais – 6º ao 9º Ano, Ensino Médio e EJA). Isto posto, devemos levar em consideração a complexidade dos cardápios para produção das refeições das escolas de período parcial e integral, em atendimento às resoluções do PNAE e da ANVISA, como também a obrigatoriedade de ocorrer supervisão, orientação e treinamentos periódicos nas unidades escolares de forma ininterrupta pelo nutricionista. Caso haja outras unidades contempladas pelo mesmo programa ou por programas similares e, caso haja a criação de novas escolas, o número de cozinheiras escolares deverá seguir os parâmetros correspondentes ao período de funcionamento apontado.

Considera-se, também, como fator importante a carga horária de trabalho das cozinheiras escolares, da qual se compreende no máximo 8 horas diárias (40h semanais), bem como atendimento aos sábados letivos. Deste modo, devemos ressaltar a possibilidade de cozinheiras escolares exercerem horários de serviço diferentes entre si, devido aos horários e turnos distintos das Unidades Escolares (postos de serviço), como no caso das escolas de tempo integral, assim como em caso de abertura de turmas na modalidade EJA no turno da noite.

Ficam, assim, estabelecidos os parâmetros numéricos mínimos de cozinheiras escolares necessários para a oferta eficiente de refeições nas unidades escolares. Ressaltando que Unidades Escolares que possuem na mesma unidade combinações diferentes das descritas na tabela abaixo, o nº de cozinheiras escolares por alunos matriculados obedecerá a menor relação estabelecida.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Parâmetros Mínimos			
Unidade Escolar tipo de Modalidade Escolar	**Período**	**Quantidade de Refeições**	**Referência de Cozinheira Escolar/ Alunos**
Educação infantil: Maternal e Pré Escolar	Período Integral/Parcial	04 refeições/ 02 refeições por turno	01 para cada **60 alunos**
Ensino Fundamental 01* e 02, Médio e EJA *ensino fundamental 01 período integral	Período Integral/ Parcial	04 refeições/02 refeições por turno	01 para cada **80 alunos**

Unidades Escolares com número de alunos matriculados igual ou inferior ao proposto na tabela acima serão atendidas com, no mínimo, 2 (duas) cozinheiras escolares devido à complexidade das atividades exercidas.

Ao efetuar a proporção de número de merendeiras por Unidade Escolar, em caso de divisão/fração não exata, deverá ser feito o arredondamento sempre para uma a mais.

9 - Na necessidade de adequar o serviço prestado pela CONTRATADA para atender ao objeto do contrato, a CONTRATANTE poderá solicitar alteração na relação do número de cozinheiras escolares por alunos, conforme o item 8 deste adendo, uma vez que a produção das refeições segue às normas estipuladas pelo PNAE.

9.1 - Após avaliação técnica da equipe da CONTRATANTE, esta poderá solicitar a CONTRATADA, a qualquer tempo, a adequação ou remanejamento do número de cozinheira escolar de qualquer unidade escolar da rede municipal de ensino. A CONTRATADA deverá comunicar previamente e por escrito

qualquer alteração no quadro de funcionários. E deverá ainda, enviar relatórios mensalmente contendo listagem nominal e quantitativa dos mesmos por unidade educacional à Coordenadoria de Nutrição da SEMED.

10 – A cozinheira escolar deverá ter formação de nível básico completo ao ser contratada.

11 – Realizar manutenção preventiva e corretiva de equipamentos para adequar eventuais problemas que possam comprometer a segurança de alunos e funcionários da escola bem como na produção e qualidade das refeições. Ressalta-se que as condições estruturais não são de competência da CONTRATADA, mas sim adequações necessárias à execução eficiente do objeto do contrato conforme o item 10.32 das obrigações da contratada. E essas adequações precisam ser comunicadas e aprovadas pela Coordenadoria de Infraestrutura da CONTRATANTE.

12 - No que diz respeito aos Nutricionistas:

12.1 - Nutricionistas supervisores com registro no CRN, que serão os responsáveis pelos serviços prestados em cada uma das unidades e responderão integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

12.2 - Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) do Nutricionista Responsável Técnico (RT) e Quadro Técnico (QT) do serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.

12.3 - A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após tal substituição.

12.4 - Informar à CONTRATANTE, até dois dias úteis após o término do mês de medição do serviço, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas (QTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas por mês, suas respectivas datas, total de visitas, ocorrências e assinatura do diretor;

12.4.1 - O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE.

12.4.2 - Atender a Resolução CFN n° 702/2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

12.4.3 - A CONTRATADA deverá investir em capacitações para os nutricionistas pelo menos duas vezes ao ano, devendo apresentar a programação, o conteúdo e o certificado comprovando a participação no evento para a Coordenadoria de Nutrição da SEMED.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

13 - A Contratada deverá manter em caráter permanente durante a execução dos serviços, uma equipe de profissionais nutricionistas para supervisão do Serviço de Alimentação Escolar em todas as Unidades Escolares do Município de Macaé. A divisão do quantitativo de Unidades Escolares por Supervisores/Nutricionistas deverá ser de 1 (um) Nutricionista Supervisor, para cada 8 (oito) Unidades Escolares.

Ainda deverá fazer parte da equipe de profissionais:

- 01 (um) nutricionista RT (Responsável Técnico), que responderá ética, civil, administrativa e penalmente pelas atividades executadas no âmbito do PNAE, visando a qualidade dos serviços prestados à sociedade;

- 01 (um) nutricionista de Qualidade, que deverá fazer cumprir todas as exigências legais no que diz respeito a qualidade higiênico sanitária das unidades de alimentação e nutrição (UAN) e das refeições servidas; bem como promover os treinamentos periódicos com a equipe de supervisoras e de cozinheiras escolares.

- 01 (um) nutricionista com dedicação permanente e exclusiva, para desenvolver e executar atividades de Educação Nutricional, com toda a comunidade escolar, e avaliação nutricional dos alunos, em conjunto e sob supervisão da Coordenadoria de Nutrição, a fim de atender a Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

14 - A CONTRATADA deverá realizar visitas de supervisão através de sua equipe de nutricionistas às unidades escolares, seguindo a tabela abaixo:

Modalidade de ensino	Frequência semanal	Período de permanência
Maternal	3 x na semana	Mínimo de 3h por dia em período integral e mínimo de 2h por dia em período parcial
Pré escolar	2 x na semana	Mínimo de 2h por dia

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Fundamental 1	2 x na semana	Mínimo de 2h por dia
Fundamental 2 e Médio	2 x na semana	Mínimo de 2h por dia
EJA	1 x na semana	Mínimo de 1h por dia

Obs: Caso haja Unidades Escolares com mais de uma modalidade de ensino, deverá prevalecer a frequência semanal e período de permanência da modalidade de ensino de menor idade escolar.

15 - Será de responsabilidade da CONTRATADA garantir o transporte para realização das visitas de supervisão da equipe de nutricionistas da empresa, nas unidades escolares.

16 - Será necessária a comprovação das visitas de supervisão das nutricionistas à Coordenadoria de Nutrição, que deverá ser realizada através de entrega mensal do formulário próprio constando assinatura do diretor da U.E. e data e horário da realização da visita.

17 - A efetiva e imediata substituição de qualquer nutricionista da equipe da CONTRATADA, supervisores ou coordenadores, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 14.133/2021 e Resolução do CFN (conselho federal de nutrição).

18 - A mão-de-obra que for trocada ou reposta, deverá ser treinada e ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços;

19 - A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização em observância aos dispositivos constantes neste instrumento;

20 – Considerando a importância das cozinheiras escolares para a execução do serviço contratado, fica estabelecido, entre outros, algumas atribuições:

I - O preparo dos alimentos deverá ser executado pelas cozinheiras escolares e treinado pelas nutricionistas da CONTRATADA.
II - Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser higienizados como recomendação e conservados em refrigeração até o momento da distribuição; Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados e mantidos em temperaturas adequadas.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

III - Proceder à higienização e sanitização dos alimentos, das áreas de estoque e cozinha, bem como utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação.
IV - Selecionar os ingredientes necessários, separando-os e pesando-os de acordo com o cardápio do dia e o número de alunos presentes na escola.
V - Realizar os trabalhos de pré-preparo dos alimentos para refeições, tais como selecionar, higienizar, sanitizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades.
VI - Realizar diariamente controle de consumo alimentar através de controle de saída dos alimentos do estoque, conforme modelo elaborado pela CONTRATADA.
VII- Etiquetar os produtos abertos com informações para utilização dos mesmos, conforme modelo elaborado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE.
VIII - Monitorar tempo e temperatura diariamente das preparações servidas, registrando em planilha específica elaborada pela CONTRATADA e aprovada pela CONTRATANTE.
IX - Controlar o estoque de alimentos quanto ao prazo de validade (Primeiro que Vence Primeiro que Sai – PVPS), fazendo uso de etiquetas visíveis e utilizando-os em tempo hábil, comunicando ao diretor da escola/CONTRATADA o gênero com prazo de validade próximo.
X - O estoque deverá ser utilizado exclusivamente para o armazenamento de gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar.
XI – Auxiliar no controle de estoque (entrada e saída de gêneros alimentícios) mensalmente.
XII - Manter o estoque organizado, gêneros alimentícios empilhados, ausência de caixas de papelão e madeira, pertences de funcionários armazenados em local adequado, bem como de material de limpeza.
XIII - Armazenar adequadamente os hortifrutigranjeiros.
XIV - Carnes, polpas e derivados de leite deverão ser armazenados em geladeiras e/ou freezers, conforme orientação do fabricante, com etiqueta de identificação.
XV - Todos os descongelamentos de alimentos deverão ser realizados sob refrigeração, conforme orientação no manual de boas práticas.
XVI - Alimentos a serem servidos deverão apresentar temperatura adequada, boa aparência e sabor agradável.
XVII - Caso ocorra defeito em equipamentos ou quebra de utensílios, louças e talheres, a nutricionista supervisora responsável pela unidade escolar e o diretor da Unidade de Ensino deverão ser comunicados imediatamente para que a CONTRATADA possa realizar o reparo ou reposição do mesmo.
XVIII - Responsabilizar-se pela conservação e limpeza dos equipamentos e utensílios conforme descrito no manual de boas práticas.
XIX - Coletar diariamente amostras das preparações servidas, guardando-as por 72 horas em embalagem própria para coleta de amostras de alimentos, conforme legislação vigente.
XX - Deverá comunicar ao responsável da CONTRATADA qualquer irregularidade ocorrida na execução dos serviços, bem como toda solicitação ou necessidade de serviço que não tenha sido programada.
XXI – As cozinheiras escolares são responsáveis pela limpeza e higienização da cozinha e despensa, exceto refeitório.
XXII – É responsabilidade das cozinheiras escolares a conferência de todos os gêneros alimentícios entregues por fornecedores da CONTRATADA no que diz respeito às características sensoriais dos produtos, bem como a quantidade entregue.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

XXIII - Auxiliar na conferência de todos os gêneros alimentícios entregues pela AGRICULTURA FAMILIAR, no que diz respeito às características sensoriais dos produtos, bem como a quantidade entregue. Em casos de não conformidade/devolução, a responsabilidade é do diretor da UE ou responsável por ele designado;
XXIV – É terminantemente proibida a comercialização de qualquer gênero alimentício pelas cozinheiras escolares, bem como armazenamento de gêneros que não compõem o cardápio da alimentação escolar nas cozinhas das UEs.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO IX

Descrição, Pré-preparo, Preparo, Cocção e Distribuição.

1 - O pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos, na unidade educacional, são etapas de confecção do cardápio da alimentação escolar.

2 - A empresa CONTRATADA deverá submeter e manter os alimentos sob temperatura recomendada à preservação de sua qualidade sanitária, desde o armazenamento à distribuição, de acordo com a Resolução RDC 216/ANVISA.

3 - A empresa deverá garantir o adequado planejamento das refeições preparadas/dia, a fim de evitar desperdícios, e promover o descarte apropriado dos restos e sobra de alimentos não distribuídos em cada tipo de refeição.

4 - Deverá fornecer ao aluno uma refeição dentro dos padrões de porcionamento, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados para o uso, que respeitem as quantidades descritas na tabela de per capita e porcionamento para alimentos e preparações, adendos II e XII, e que atendam às normas de boas práticas de higiene.

5 - A CONTRATADA deverá fazer a distribuição das refeições nas unidades escolares, cumprindo os horários estabelecidos pela CONTRATANTE conforme quadro abaixo:

PERÍODO INTEGRAL **Maternal, pré-escolar e Fundamental 01**	**Horário**
Desjejum	7h30min às 8h
Almoço	10h45min às 11h15min
Almoço (fundamental 01)	11h15min às 11h45min
Lanche	13h30min às 14h
Jantar	15h30min às 16h

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

PERÍODO PARCIAL Maternal, pré-escolar, Fundamental 01, fundamental 02, médio e EJA	Horário
Desjejum	7h às 8h
Almoço	10h30min às 13h
Lanche	14h às 15h30min
Jantar (EJA)	18h às 19h

6 - Durante o período de distribuição, a CONTRATADA deverá manter em exposição uma foto modelo da refeição a ser distribuída, contendo o porcionamento descrito nos adendos II e XII.

7- A repetição da refeição poderá ser realizada pelo aluno, considerando-se a distribuição tipo “prato pronto”, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, ou, a critério do aluno o que ele desejar consumir

8- No que diz respeito à higienização a CONTRATADA deverá:

8.1 - Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes ao “Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos” pela RDC 216 da Anvisa e seguir os protocolos de instrumento de trabalho recomendados no adendo XI.

8.2 - Higienizar cozinha e despensa desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa/exaustor (se houver), limpeza de telas milimétricas removíveis, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas, parte interna e externa dos vitrôs e grade externa de proteção de portas e janelas. Não caberá à CONTRATADA a limpeza do refeitório.

8.3 - Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos conforme protocolos de instrução de trabalho e descritos em manual de boas práticas;

8.4 - Higienizar os alimentos conforme protocolos de instrução de trabalho e descritos em manual de boas práticas;

8.5 - Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos, utilizando exclusivamente produtos registrados no Ministério da Saúde;

8.6 - Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local próprio determinado pela unidade escolar;

8.7 - Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao Serviço.

9 - No que diz respeito à devolução dos pratos:

9.2 - É de responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar recipientes plásticos ou de inox com pedal para descarte dos restos alimentares, respeitando as faixas etárias.

9.3 - É de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização de caixas plásticas identificadas para o retorno de pratos, talheres e canecas que foram utilizados na distribuição de refeições para serem higienizados.

10 - No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:

10.1 - É de responsabilidade do nutricionista supervisor estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço de acordo com o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar” elaborado pela CONTRATANTE.

10.2. Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações**:**

10.2.1 - As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição;

10.2.2 - As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

10.2.3 - A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, e o resultado deverá ser enviado à Coordenadoria de Nutrição.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

10.2.4 - Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais;

10.2.5 - Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;

10.2.6 - As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os procedimentos informados no Manual de Boas Práticas.

10.2.7 – Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração, devem ser guardados no máximo a 4ºC, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição. Alimentos que foram distribuídos quentes, devem ser guardados sob congelamento a -18ºC. As amostras de alimentos líquidos**:** mínimo de 100 ml, e de alimentos sólidos, mínimo de 100g.

11 - No que diz respeito aos Manuais:

11.1 - Deverão permanecer disponíveis em cada unidade escolar: Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, Ficha Técnica de Preparo e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que deverão estar impressos para subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização.

11.2 – A elaboração do “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar será realizada pela CONTRATANTE atendendo à Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, devendo a CONTRATADA elaborar os POPs (procedimentos operacionais padrão) conforme os procedimentos preconizados pela CONTRATANTE.

11.3- A CONTRATANTE poderá atualizar, sempre que necessário, o “Manual de Boas Práticas" para o Serviço de Alimentação Escolar.

11.4 - O “Manual de Boas Práticas” ora citado, terá uma edição preliminar, com exceção dos itens 4 a 7 deste instrumento, que é específico de cada unidade educacional.

11.5 - A CONTRATANTE será responsável pela elaboração da ficha técnica de preparo atendendo a Resolução CD/FNDE nº 04/2026 do FNDE e as demais legislações vigentes.

12 - No que diz respeito à Avaliação do Resto Ingestão:

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

12.1 - É de responsabilidade da CONTRATADA a execução da Avaliação do Resto Ingestão que deverá ser realizada de acordo com a legislação vigente.

12.2 - Ficará a cargo da CONTRATANTE a aprovação da metodologia e periodicidade de realização da Avaliação do Resto Ingestão nas unidades escolares.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO X - DESCRIÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, UNIFORMES E DEMAIS INSUMOS

DA RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS

1. Os utensílios que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão ser submetidos à prévia avaliação da CONTRATANTE.

2. Deverão se apresentar em todas as UE´s em quantidade suficiente, em bom estado de conservação e com especificações técnicas compatíveis ao número de refeições preparadas.

3. Os utensílios/equipamentos quando da sua exigência, devem seguir a NR 12 (segurança no trabalho em máquinas e equipamentos) e atender as medidas aproximadas.

4. Os utensílios/equipamentos devem estar em conformidade com o in metro.

5. Os utensílios/equipamentos devem ser substituídos quando apresentar má estado de conservação.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
01	Afiador/Amolador de facas- Disco diamantado de alta capacidade de afiação e durabilidade, permite afiação em dois sentidos. Suporte em ABS com detalhes em aço inoxidável que conferem estilo e resistência. Cabo com design ergonômico. Base antideslizante.
02	Assadeira de alumínio: Material: alumínio reforçado, para uso em forno a gás formato: retangular. As dimensões devem atender às especificidades de cada escola. Tamanhos variados: grande (número 6), média (número 5) e pequena (número 3 e 4).

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

03	Bacia - De polipropileno, forma redonda, resistente e com capacidades variadas.
04	Cooler/botijão térmico com torneira plástica, alça para transporte, com sistema de corta pingo que veda a garrafa após o acionamento da válvula, altura aproximada de 50 cm e capacidade mínima de 9,5 litros
05	Caixa organizadora - De plástico, transparente, com tampa, com trava, com capacidades variadas. Caixas plásticas fechadas para armazenar alimentos. Tamanhos variados: grande (30 a 40 litros), médio (18 a 25 litros) e pequeno (13 a 15 litros). Em polipropileno, atóxico, inodoro, empilhável, retangular
06	Caçarola média - De alumínio polido, linha industrial, tampa e pegador de tampa, com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido e com capacidades variadas (aproximadamente 9,5 litros, 12 litros, 17 litros ou 31 litros dependendo da escola)
07	Caldeirão em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material; com alças bilaterais em alumínio polido. Com capacidade de 20 litros ou 30 litros.
08	Caneca com alça: em polipropileno, inquebrável, inodoro, indeformável, atóxica, na cor azul escuro, empilhável resistente a 100^0C, capacidade mínima 200 ml, formato cilindro redondo (para alunos da educação infantil – maternal e pré-escolar)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

09	Canecão de alumínio com alça fabricado em alumínio polido industrial reforçado, com bico,linha hotel, com alça/cabo de banquelite antitérmico que proporcione segurança para o manuseio, espessura de 2mm, com capacidades variadas.
10	Cuscuzeira industrial mínimo 20 litros de capacidade
11	Coador de café com suporte – Em alumínio, linha industrial, com diâmetro aproximado de 22,9 cm e 53 cm de altura.
12	COPO DE TRANSIÇÃO COM BICO RÍGIDO - Copo de plástico com tampa e bico RÍGIDO, com alça, capacidade mínima de 180 ml, com proteção bactericida, livre de bpa (bisfenol-a).
13	Cortador/Picador de legumes e frutas PROFISSIONAL, tipo "cabrita": tamanho pequeno, médio e grande. Manual, de mesa ou de chão, com tripé- material: aço inoxidável, facas em aço inox de 6, 8, 10 e 12 mm, duas molas, características adicionais: lâmina, alavanca e tripé.
14	Cesta expositor –cestos empilháveis (até 08 peças), totalmente vazado, com capacidades variadas,
15	Colher de sopa/mesa/sobremesa - Em aço inox tradicional, de superfície lisa, resistente à corrosão e acidez.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

16	Colher para arroz - Em aço inox, resistente à corrosão e acidez.
17	Concha para feijão - Em aço inox, resistente à corrosão e acidez, com cabo de polipropileno.
18	Copo de vidro - De vidro temperado, resistente, mínimo de 250 ml (alunos do ensino fundamental, médio e EJA), cor transparente
19	Descascador de laranja - Material do corpo e das lâminas em aço inoxidável. Lâminas intercambiáveis. Manual (com manivela).
20	Escorredor de massas e arroz - De alumínio/inox
21	Escumadeira - De aço inox, cabo longo, resistente à corrosão e acidez
22	Escorredor de louças - em aço inox, resistente à corrosão e acidez
23	Espremedor de batata - Em aço inox, resistente à corrosão e acidez
24	Espremedor/Extrator de laranja- tipo industrial para suco de laranja e limão. Equipamento para uso na educação infantil. Corpo em inox, caçamba em inox ou alumínio, com potência mínima de 500w, 110 v ou bivolt, capacidade mínima de 1 litro.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

25	Estante em 100% aço inox com 05 prateleiras reforçadas, pés ajustáveis garantindo estabilidade e segurança
26	Faca de mesa - Em aço inox tradicional, resistente à corrosão e acidez, com cabo de polipropileno e lâmina em aço inox
27	Faca de corte - Para cortar carne, em aço inox, cabo de polipropileno resistente à corrosão e acidez.
28	Faca de corte - Para cortar legumes, em aço inox, cabo de polipropileno resistente à corrosão e acidez.
29	Faca de serra - Para cortar pão, em aço inox, cabo de polipropileno resistente à corrosão e acidez.
30	Frigideira - Funda, revestida com material antiaderente, cabo preto. Tamanhos variados.
31	Garfo de mesa - Em aço inox, resistente à corrosão e acidez
32	Garfo trinchante - Em aço inox, trinchante, resistente à corrosão e acidez
33	Jarra - de vidro, com capacidades variadas

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

34	Leiteira - De revestimento cerâmico, antiaderente, com capacidade variada
35	Mesa de apoio em aço inox com altura regulável e pés fixos
36	Panela de pressão - De alumínio, linha industrial, com capacidade que atenda a unidade escolar, com alça antitérmica, com válvula de trabalho e de sistema de segurança: de trabalho (para alívio de pressão), de segurança repetitiva (de silicone) e de travamento, com pino de alívio. Capacidade variada. Com selo do INMETRO.
37	Prateleiras 100% aço inox, com soldas de qualidade e com suporte para fixação em diversos tipos de superfície
38	Pallets- Estrado modular, material: polietileno, resistente a temperatura, fácil higienização, medidas aproximadas: comprimento: 50 cm, largura: 50 cm, altura: 5 cm, características adicionais: antiderrapante.
39	Pegador de massas - De aço inox.
40	Peneira- com malha, aro e cabo em aço inoxidável. Aproximadamente 19cm de diâmetro e uso próprio para coar sucos.
41	Prato de vidro - Prato fundo, vidro temperado, cor transparente, resistente a 100^0C

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

42	Prato de Polipropileno - Prato fundo, em polipropileno, redondo, inquebrável, inodoro, indeformável, atóxica, na cor azul escuro, empilhável resistente a 100^{0}C por no mínimo 20 minutos, durabilidade mínima de 2 anos. medida aproximada: diâmetro de 21 cm, altura de 3,3 cm e capacidade para 500 ml.
43	Processador- MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS Características gerais:jarra com capacidade de 1,2l; copo do liquidificador com capacidade de 1,8l; 2 velocidades + pulsar. Todos os acessórios podem ser guardados dentro da jarra, menos o espremedor de frutas. Possui acessórios que executam múltiplas funções; design vertical para ocupar menos espaço na cozinha; pés antiderrapantes para maior segurança; trava de segurança. Funções: processar, moer, cortar, misturar, triturar, fatiar, granular, espremer, picar, liquidificar. Composição: metal e plástico. Dimensões (a x l x p): aparelho como liquidificador: 42 x 22,5 x 23 cm; aparelho como espremedor de frutas: 32 x 25,5 x 23 cm; aparelho como multiprocessador: 37,5 x 25,5 x 23 cm. Acessórios: jarra, liquidificador, espremedor, lâmina de picar, disco adaptador e acessório fatiador. Funções: batedor, cortador, espremedor, fatiador, liquidificador, moedor, triturador, emulsificar, picar. Especificações técnicas: nº de velocidades: 2, consumo de energia (kW/h): 0,8 kW/h, potência (W): 800W, capacidade total da tigela do processador (litros): 1,2 L, Tensão/Voltagem: 110V - 220V, Conteúdo da Embalagem: 1 multiprocessador de alimentos com 2 velocidades pulsar - 800W, jarra liquidificador, espremedor, lâmina de picar, disco adaptador e acessório fatiador, manual de instruções. Com garantia.
44	Pote de plástico - De plástico, retangular, com tampa, com tamanhos variados
45	Pote de vidro - de vidro, liso, com tampa de rosca e com capacidades variadas
46	Ralador - De aço inox, 4 faces

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

47	Tábua de cortes – kit composto por 06(seis) placas ou tábuas de corte, para corte de alimentos crus e cozidos, sendo: Cor vermelha: para corte de carne vermelha crua, cor verde: para frutas, legumes e verduras, cor azul: para corte de peixes, cor bege: corte de assados, cor amarela: corte de aves, cor branca: para corte de laticínios e pão. De polipropileno, com aditivo bactericida, com caneleta para escoamento de líquidos, fácil higienização, resistente, atóxico. Dimensões: altura (50 cm) x largura (30 cm) e espessura (1,5 cm)
48	Tabuleiro retangular em aço inox com medidas variadas
49	TESOURA com lâmina de aço sem serra, ponta arredondada, cabo em polipropileno medindo aproximadamente 22 cm da ponta ao cabo.
50	Tigela para sobremesa, inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba, capacidade mínima 200 ml, na cor azul escuro, formato cilindro redondo, resistente a 100^0 C
51	Triturador de alho - em aço inox, resistente, material do punho ABS
52	COPO DE TRANSIÇÃO COM BICO SILICONE - Copo de plástico com tampa e bico DE SILICONE, com alças, capacidade mínima de 180 ml, com proteção bactericida, livre de bpa (bisfenol-a).

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

53	Prato de alimentação de silicone de grau alimentício, redondo, impermeável, antimicrobiano e antibacteriano ,com divisória e ventosa na base, atóxico, cores variadas, BPA Free e livre de ftalatos.,100 % silicone, vai ao micro-ondas e à lava-louças, podendo ser esterilizado com água fervida.
54	Tigela de alimentação de silicone de grau alimentício, impermeável, antimicrobiano e antibacteriano, com ventosa na base, atóxico, cores variadas, BPA Free e livre de ftalatos.,100 % silicone, vai ao micro-ondas e à lava-louças, podendo ser esterilizado com água fervida.

DA RELAÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA E DEMAIS INSUMOS:

1. Os produtos químicos utilizados na higienização devem ser obrigatoriamente registrados ou notificados na Anvisa e conter as instruções no rótulo, forma de utilização e categoria de uso.

2. Os produtos químicos devem estar em sua embalagem original.

3. Deverão se apresentar em todas as UEs em quantidade suficiente, em bom estado de conservação e com as especificações técnicas compatíveis ao número de refeições preparadas.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

01	Água sanitária, embalagem plástica c/ 2 litros, alça e rosca, sem adição de aroma, com indicação para sanitização de alimentos
02	Álcool etílico hidratado em gel 70%, frasco, 500g, não aromatizado, límpido, transparente e isento de resíduos. Higienizador de mãos
03	Álcool líquido 70%, frasco, 500g ou 01 litro, não aromatizado, límpido, transparente e isento de resíduo
04	Acendedor de fogão mecânico
05	Balde de plástico resistente e com alça, de capacidades variadas
06	Filme para alimentos; em plástico aderente do tipo PVC (policloreto de vinila); atóxico, inodoro, com alto brilho; largura de 28 cm; tipo 9; transparente; isento de furos, rasgos ou partículas estranhas; em rolo, sem serrilha; constando na embalagem do produto a identificação do fabricante, largura e comprimento do filme, data de fabricação, prazo de validade; tipo de filme, frase de identificação do produto, orientação para manuseio, símbolo de reciclagem; o produto deve estar em conformidade com a ABNT NBR 15043:2010 e alterações posteriores. Prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses, contados a partir da data da emissão de termo de recebimento definitivo. Forma de apresentação: rolo com 100 metros

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

07	BOBINA de Saco transparente, tipo picotado, material próprio para alimentos. Medidas aproximadas: largura 30cmx 40cm comprimento. Cada bobina com 1.000 sacos. Para armazenar hortifrúti
08	Pulverizador com bomba 500 ml- Borrifador, material: plástico, tipo: spray, contendo bico borrifador, capacidade: 500 ml.
09	Detergente líquido neutro
10	Esponja fibraço
11	Esponja dupla face, com manta verde, tradicional multiuso e bactericida
12	Filtro purificador, acoplável a torneira - sistema de filtragem: vela de carvão ativado. Dimensões: aproximadamente 33cm de comprimento e 30cm de diâmetro, capacidade mínima de filtragem de duzentos litros por hora. Elemento filtrante compatível para substituição quando for necessário.
13	Filtro de papel para coar café
14	Limpador removedor de gordura para cozinha
15	Limpador multiuso

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

16	Lixeira com pedal- material: polietileno alta densidade, capacidade: 100l ,200l e 300litros com tampa plástica acionada por pedal.
17	Pá de lixo canguru de plástico resistente com cabo longo.
18	Pano de chão alvejado.
19	Pano de limpeza multiuso
20	Papel toalha interfolhado, cor branca, fabricado com material puro (celulose 100%), sem odor, absorvente e resistente à umidade. Fardo com 1.000 folhas de 02 dobras
21	Papel do tipo guardanapo, material celulose, folha dupla, com boa capacidade de absorção, gofrado, cor branca, embalados em pacote plástico com 50 unidades. A embalagem deverá conter dados de rótulo e de acordo com as normas da ABNT.
22	Pilha para relógio de parede- Pilhas originais, livres de Mercúrio e Cadmio.
23	Pulverizador com bomba 500 ml- Borrifador, material: plástico, tipo: spray, contendo bico borrifador, capacidade: 500 ml.
24	Rodo de plástico simples, com cabo.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

25	Ralo de pia- Em chapa de inox
26	Relógio de parede- material: plástico, tipo: parede, mostrador: analógico, funcionamento: pilha, características adicionais: fundo branco e algarismos arábicos pretos
27	Sabão em barra, glicerinado
28	Sabonete líquido antiséptico
29	Saco de lixo 100l,200le 300 l em rolo
30	Saco para amostra de alimentos, com tarja branca (para escrever), medidas aproximadas 12 cm x 30 cm ou 12 cm x 25 cm
31	Sanitizante em pó ou em líquido para alimentos, com cloro ativo. Indicado para sanitização de frutas, verduras e legumes em áreas de manipulação de alimentos. Embalagem 1 kg. Ação bactericida comprovada, atendendo a Resolução RDC 77/2001 da ANVISA, odor característico, registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses.
32	Termômetro culinário digital, tipo espeto, de cozinha

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

33	Termômetro, com sensor infravermelho, aproximadamente 6ooo leituras por bateria, em material biocompatível, com visor de cristal liquido (lcd), graduada em graus celsius ou fahrenheit, leitura de 20 a 42°c ou 68,4 a 108°f, desligue automático após 1 minuto, embalagem individual, em material que garanta a integridade do produto, rotulagem de acordo com legislação vigente acompanhado de certificado de calibração
34	Vassoura de cerda 1ª linha cabo de madeira revestida de plástico
35	Vassoura tipo MOP giratório, função limpeza de cozinha, composição de plástico, alumínio e microfibras, contendo 01 balde, 01 refil, 01 haste.
36	Saco plástico cristal transparente reforçado, tamanho médio ou grande.
37	Dispenser para papel toalha
38	Dispenser para sabonete líquido
39	Desengordurante de limpeza pesada 5l. especificação: limpador com ação desengordurante, com grande poder de dissolver e emulsificar óleos e gorduras com rapidez e eficiência, sem agredir e/ou manchar as superfícies, confere alto poder de limpeza, utilizado em fornos combinados, coifas, chapas. Faixa de concentração para uso: puro, aspecto: líquido; ph 11,5-13,5. Composição química: tenso ativo anfotérico, tenso ativo não aniônico, sequestrante e alcalinizante; princípio ativo: hidróxido de sódio 6,0 10%. Embalagem: bombona de 5l.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

40	Saco de papel mono branco, tipo para pipoca/lanche; não reciclado, com medidas aproximadas entre 20cm x 15cm, sendo suficiente para acondicionar de modo totalmente fechado, biscoitos e pães.
41	Vasilhame e carga de gás (GLP - P13) com entrega inclusa*
42	Vasilhame e carga de gás (GLP - P45) com entrega inclusa.*

* Fica a CONTRATADA responsável pela aquisição dos itens necessários à utilização do gás, para adequado funcionamento do fogão, bem como a manutenção preventiva e corretiva conforme item 1.1.4 do Termo de Referência.

DA RELAÇÃO DE EPI (equipamento de proteção individual) e UNIFORMES (cozinheira escolar)

Especificação	Descrição	Quantidade por cozinheira	Frequência de entrega
Calça	Calça comprida, em cor clara, com elástico e cordão, em brim leve 100% de algodão e com bolsos nas laterais.	03 (três)	Semestral
Camiseta	Camiseta em forma de “T”, em cor clara, malha fria, manga curta, com emblema da empresa	03 (três)	Semestral

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Meia	Em algodão, social, de boa qualidade	03 (três)	Semestral
Par de sapatos	Sapato fechado, antiderrapante, emborrachado tipo soft work s e confortável	01 (um)	anual
Avental térmico	Avental de segurança que protege contra queimaduras, respingos de líquidos quentes, vapor e calor.	01 (um)	trimestral
Touca para cabelo	Touca descartável, TNT, branca para proteção capilar	2 (dois)	diária
Bota	Bota de borracha de segurança tipo soft work, impermeável, sem forro, cano longo, antiderrapante, de fácil limpeza, na cor branca (para higienização do ambiente)	01 (um)	anual
Luva descartável	Luva de plástico do tipo descartável, sem pó, ambidestra.	4 (quatro)	diária

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Luva de malha	Luva em elos de aço inox, ambidestra	1 (um)	anual
Óculos de proteção	Em policarbonato, que permita sobreposição aos óculos graduados, com finalidade de proteção física/química ao uso de produtos de limpeza e sanitização.	1(um)	semestral

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Máscara descartável tripla	As máscaras descartáveis devem ter tripla camada, sendo 02 camadas externas de TNT com a gramatura 20 g/m², e 01 camada interna de filtro de retenção bacteriana 20g/m², que proporciona uma eficiente filtragem bacteriana (99,92%). Composta por material hipoalergênico e atóxico, com elástico com excelente elasticidade e clip nasal proporcionando excelente adaptação ao contorno do rosto. Máscara não estéril, de uso único e individual, na cor branca. Apresentar registro ANVISA comprovando sua eficácia. Deve possuir baixa condutividade térmica e alta resistência, proporcionando ainda mais proteção ao usuário.	4 (quatro)	diária

1. O Equipamento de proteção individual deverá atender as normas exigidas pelo Ministério do Trabalho apresentando selo CA no EPI (certificado de aprovação), documento que comprova segurança ao trabalhador.

2. O EPI bem como uniforme deverão ser trocados sempre quando for necessário para garantir asseio pessoal e segurança no trabalho independente da frequência descrita.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

DA RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

1. A CONTRATADA deverá fornecer os equipamentos em plenas condições de uso e funcionamento, em quantidade suficiente e com as especificações técnicas compatíveis ao número de refeições preparadas.

2. Voltagem 110 V ou 220V de acordo com a unidade escolar.

3. Os equipamentos quando da sua exigência, devem ser seguir a NR 12 (segurança no trabalho em máquinas e equipamentos).

4. Os equipamentos devem ser substituídos quando apresentar má estado de conservação

5. Os equipamentos devem estar em conformidade com inmetro.

ITENS	DESCRIÇÃO
1. GELADEIRA/ REFRIGERADOR	-Refrigerador Comercial 4 Portas para conservação e exposição de produtos em cozinhas industriais. Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado. Temperatura: 0 a +7C. Degelo: Automático. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Aço Galvanizado. Revestimento Externo: Aço Inox. Resistência no quadro de portas. Prateleiras. 4 níveis, aramadas, reguláveis. Pés niveladores. Construção do Gabinete: Monobloco. Parte frontal com resistência no quadro de portas.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

	GELADEIRA:Frostfree, tipo de refrigerador duplex, cor branca, tipo de desgelo frostfree (refrigerador + freezer)	
2. LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL: em aço inox, 800 W, corpo em inox, duas velocidades, alta rotação, com capacidade de 02 a 10 litros.	
3. FOGÃO COM FORNO	FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO: de 04 (quatro) bocas, acabamento em pintura epóxi, higiênico e anticorrosivo e com pés e pintura térmica resistente. Forno: acabamento em pintura epóxi, higiênico e anticorrosivo, capacidade variando entre 50 litros a 107 litros dependendo da complexidade de produção da unidade escolar.	

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

INDUSTRIAL	FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO: de 06 (seis) bocas, acabamento em pintura epóxi, higiênico e anticorrosivo e com pintura térmico resistente. Forno: acabamento em pintura epóxi, higiênico e anticorrosivo, capacidade variando de 50 litros a 145 litros dependendo da complexidade de produção da unidade escolar.
4. FREEZER HORIZONTAL / VERTICAL	FREZZER HORIZONTAL: de 01 ou 02 portas, com função freezer e refrigerador, material com alta resistência e rodízios para facilitar a locomoção, cor branca, material: gabinete externo em aço zincado e pré-pintado com esmalte poliéster branco e de alta resistência. FREEZER VERTICAL: Ideal para armazenar grandes quantidades de alimentos com organização, Design Vertical Compacto, com gavetas internas para fácil organização e acesso aos alimentos.,Temperatura Ajustável: Controle de temperatura fácil, garantindo o armazenamento adequado dos alimentos."

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

5. BALANÇA DIGITAL 15 kg	balança eletrônica digital de 15kg para pesagem, prato de pesagem em aço inox com suporte de plástico, prato tipo bandeja, bateria interna recarregável e removível, com desligamento automático após uma hora sem uso, display LCD. Gabinete inmetro em plástico ABS
6. BALANÇA DIGITAL PLATAFORMA 150kg	Peso mínimo suportado: 1 kg, Peso máximo suportado: 150 kg, Largura da superfície de apoio: 30 cm, Comprimento da superfície de apoio: 40 cm, com mastro, Voltagem: 127/220V, display em LED,.inclui a tecla Tara que permite subtrair o peso dos recipientes., e possui a tecla zero para restaurar o valor da balança.
7. BATEDEIRA PLANETÁRIA	Batedeira planetária industrial com capacidade de 05 litros, BPM-5, material de fabricação Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi Tacho em inox Pés emborrachados com regulagem; Batedor globo em inox Batedor gancho e raquete em alumínio fundido

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO XI - PROTOCOLOS DE INSTRUÇÃO DE TRABALHO

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, na Seção III do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, artigos 40 e 42, é estabelecido que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e que cabe às Entidades Executoras ou às Unidades Executoras adotarem medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às Boas Práticas de Manipulação e Processamento de Alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

A seguir, protocolos de instrução de trabalho com base na RDC nº216 da ANVISA para garantir a segurança alimentar dos alunos.

PROTOCOLOS DE INSTRUÇÃO DE TRABALHO DAS COZINHEIRAS ESCOLARES

SEGURANÇA ALIMENTAR NA PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

PROTOCOLOS DE HIGIENIZAÇÃO

PROTOCOLO 01: HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Durante a manipulação de alimentos as cozinheiras escolares não devem:

- Cantar, assobiar, tossir, espirrar, bocejar, falar em excesso, rir sobre os alimentos;
- Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;

A cozinheira escolar deve higienizar as mãos sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para o consumo;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- Manipular lixo e outros resíduos dentro da cozinha;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Tocar nos olhos, nariz, boca e máscara;

- Compartilhar itens pessoais de trabalho, por exemplo: copos, talheres, uniformes, equipamentos de proteção, máscaras, canetas, lápis e celular;
- Manipular aparelhos eletrônicos e outros materiais não pertencentes à área de manipulação, como aparelhos celulares pessoais, entre outros.
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- Pegar em dinheiro;
- Antes e após a colocação da máscara;
- Após tocar na máscara;
- Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos, se necessário;
- Manter a frequência de higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora, ou antes, a depender das atividades realizadas. Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete líquido por pelo menos 20 segundos. Nos lavatórios para a higienização das mãos devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.

PROTOCOLO 02: HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

- Higienizar as mãos;
- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;
- Selecionar as unidades brotadas, com sujidades, pragas e vetores e retirá-las;
- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta. Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária, utilizar na diluição de 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);

- Imergir todos os alimentos ao mesmo tempo. Confirmar se todos alimentos estão completamente imersos. Se necessário colocar um peso (prato) para auxiliar na imersão;
- Deixar os alimentos imersos por 15 minutos ou conforme orientação do fabricante;
- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.

PROTOCOLO 03: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

- As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser frequentemente higienizados antes e após o início das atividades.
- Os produtos químicos utilizados na higienização devem ser obrigatoriamente registrados ou notificados na Anvisa e conter as instruções no rótulo, forma de utilização e categoria de uso, conforme Resolução RDC nº 59, de 22 de dezembro de 2010.
- Em relação ao álcool como saneante, pode ser encontrado nas formas em gel ou líquido, sendo etílico ou isopropílico a 70%. Sua finalidade é a desinfecção de objetos e superfícies potencialmente contaminados por microrganismos (maçanetas, corrimãos, mesas, telefones, etc.).
- Recomenda-se que o álcool utilizado para desinfecção de mãos seja específico para esse fim, por possuir componentes hidratantes. Ele é diferente do álcool utilizado para higienização de ambientes e superfícies. Essa informação pode ser facilmente verificada no rótulo dos produtos.
- Na ausência do álcool 70%, outros produtos alternativos ao álcool 70% podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies: Hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS), alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 0,1% e saneantes de uso geral aprovados pela Anvisa, como a água sanitária.

PROTOCOLO 04: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS:

- Higienizar as mãos;
- Verificar se o equipamento está desligado da corrente elétrica antes de iniciar a higienização;
- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;

- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar ou retirar o detergente neutro com pano úmido;
- Passar um pano limpo para secar;
- A higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos deve seguir a seguinte instrução:
- Aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) ou álcool líquido a 70% com borrifador diretamente nas superfícies, equipamentos ou utensílios ou com pano multiuso, limpo e seco. Esta etapa deve ser realizada com os utensílios, equipamentos e superfícies já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que o hipoclorito de sódio a 0,1% ou a solução clorada ou o álcool a 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após aplicar o saneante, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os utensílios, equipamentos e superfícies.
- Frequência: uma vez ao dia ou mais vezes, caso seja necessário;

PROTOCOLO 05: HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS

Os detergentes e saneantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo). É necessário:

- Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies em intervalos de três horas ou menos, se necessário;
- Permitir a ventilação natural, respeitando os cuidados previstos na legislação sanitária vigente no que diz respeito às barreiras físicas que impeçam o acesso de insetos e outros animais como roedores, pombos e gatos, tais como: telas milimétricas, borracha de vedação e ralo com sistema de fechamento;
- A limpeza deve ser realizada com água e detergente neutro, e a desinfecção usando a solução clorada a 200 - 250 ppm ou álcool a 70% ou ação do calor.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

PROTOCOLO 06: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS

UTENSÍLIOS:

- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
- Esfregar com esponja (fibraço ou escova própria para esse fim), água e detergente neutro;
- Enxaguar com água corrente;
- Imergir por 15 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água).

EQUIPAMENTOS:

- Desligar o equipamento da tomada;
- Sempre que possível, desmontar o equipamento para higienização completa.

Partes móveis:

- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
- Remover e colocar em imersão em água e detergente neutro;
- Esfregar com escova ou esponja (conforme o tipo de equipamento);
- Enxaguar com água;
- Imergir por 15 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1litro de água) ou borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água) ou com álcool líquido a 70% diretamente nas partes móveis dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes móveis dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool líquido a 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

- Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água) ou com álcool líquido a 70% diretamente nos utensílios. Esta etapa deve ser realizada com os utensílios já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool líquido a 70% sequem naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar 15 minutos pelo menos para utilizar os utensílios

Partes fixas:

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Remover a espuma com pano descartável úmido;
- Passar pano limpo para secar;
- Aplicar solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou álcool líquido 70% com um pano multiuso, limpo e seco nas partes fixas dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes fixas dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

SUPERFÍCIES:

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar com água ou passar pano descartável úmido;
- Passar pano descartável limpo para secar;
- Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou com álcool 70% diretamente na superfície. Esta etapa deve ser realizada com a superfície já seca. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool 70% seque naturalmente;

- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar a superfície.
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados

PROTOCOLO 07: PROTOCOLOS DE PREVENÇÃO E ORIENTAÇÕES SOBRE CUIDADOS COM O VESTUÁRIO

- Realizar a higienização das mãos;
- Usar frequentemente álcool em gel 70%;
- Adotar conduta e etiqueta respiratória;
- Higienizar ferramentas e utensílios antes e após o uso;
- Manter um calçado de uso exclusivo para o ambiente de trabalho;

PROTOCOLO 08: DO RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

- As matérias-primas, ingredientes e embalagens não devem ser dispostos diretamente sobre o piso;
- Evitar colocar as matérias-primas, ingredientes e embalagens na bancada de preparo ou, caso utilizar a bancada, fazer posteriormente a sua higienização;
- Verificar a integridade das embalagens, matérias- primas e ingredientes;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias dos insumos e realizar o descarte adequado antes de armazená-los.

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Para os hortifrutis, duas alternativas são viáveis:

1. Higienizar os hortifrutis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos. Os hortifrutis que passarão pelo tratamento térmico ou cocção devem ser higienizados e armazenados em recipientes limpos, como caixas plásticas vazadas;

2. Armazenar os hortifrutis em sacos não reciclados e limpos, no ato do recebimento para posterior higienização.

PROTOCOLO 9 – ORIENTAÇÕES E PROTOCOLOS DE SAÚDE E HIGIENE DAS COZINHEIRAS ESCOLARES

Das orientações:

- Manter o ambiente de trabalho sempre limpo;
- Higienizar as mãos com muita frequência (ao voltar do banheiro, tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz, coçar os olhos ou tocar a boca, trocar de tarefa ou serviço ou de alimento a ser manipulado, tocar em objetos como celular, chaves, maçanetas, dinheiro ou latas de lixo, retornar ao setor de trabalho após os intervalos de descanso ou de lanche, etc.);
- Não falar sem necessidade, não cantar, assobiar e não comer enquanto estiver preparando as refeições.

PROTOCOLO 10: SAÚDE E HIGIENE DAS COZINHEIRAS ESCOLARES

A cozinheira escolar deve estar atenta ao asseio pessoal, tais como:

- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Manter os cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;
- Manter a barba e bigode aparados;
- Não usar colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar perigo de contaminação dos alimentos ou de acidentes de trabalho;

- Usar uniformes limpos, bem conservados, completos, apropriados para a sua atividade, sem bolsos acima da cintura e levados para escola protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada;
- Utilizar calçados totalmente fechados e antiderrapantes;
- Não carregar objetos no uniforme.
- Aparelhos celulares não devem ser usados nas áreas onde há manipulação de alimentos.
- Usar os uniformes somente nas dependências da escola durante a jornada de trabalho;
- Trocar diariamente o uniforme completo (calça, camisa, touca/rede e avental);
- Guardar os uniformes sujos em local específico, em embalagem fechada e não colocar os sapatos em contato com os uniformes;
- Manter a frequência da higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora.

PROTOCOLO 11: HIGIENIZAÇÃO DOS UNIFORMES

- Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido);
- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;
- Torcer;
- Secar naturalmente.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO XII - Descrição quanto ao Per capita e Porcionamento

- **Per capita (PC):** é definido como a quantidade da parte comestível do alimento cru estabelecida para cada aluno, de acordo com a faixa etária. Essa medida é utilizada para calcular a quantidade que será preparada para cada aluno.
- **Porcionamento (PO):** é a quantidade média de alimento preparado que deve ser usualmente consumida, sendo expressa em gramas ou medidas caseiras que devem ser servidas ao aluno.

Alimentos/ Preparações	PC ou PO	Creche maternal e Pré-Escola*	Fundamental (1º ao 5º ano)	Fundamental (6º ao 9º ano)	Médio	EJA
Alho (in natura)	PC	2g	3g	3g	3g	3g
Angu/fubá	PO	40g Fubá-= 4,3g	45g Fubá= 4,8g	50g Fubá= 5,4g	60g Fubá= 6,4g	60g Fubá= 6,4g
Arroz com: lentilha ou ervilha ou legumes ou verduras	PO	60g Arroz cozido- 50g Lentilha/Legumes/ Verduras - 10g	80g Arroz cozido- 65g Lentilha/Legumes/ Verduras-15g	100g Arroz cozido- 80g Lentilha/Legumes/ Verduras-20g	120g Arroz cozido- 100g Lentilha/Legumes/ Verduras-20g	120g Arroz cozido- 100g Lentilha/Legumes/ Verduras-20g
Arroz Doce	PO	200 ml Leite em pó= 27g Arroz cru= 25g Canela em pó=0,2g Açúcar P=3,5g I=5,5g	250 ml Leite em pó= 34g Arroz cru = 30g Canela em pó=0,2g Açúcar P=4,3g I=6,7g	300 ml Leite em pó= 40,5g Arroz cru = 30g Canela em pó=0,3g Açúcar=6,2g	300 ml Leite em pó= 40,5g Arroz cru = 30g Canela em pó=0,3g Açúcar=7,1g	300 ml Leite em pó= 40,5g Arroz cru = 30g Canela em pó=0,3g Açúcar=6g
Arroz/ Macarrão (porção cozida)	PO	60g Arroz cru = 30g	80g Arroz cru = 40g	100g Arroz cru = 50g	120g Arroz cru = 60g	120g Arroz cru = 60g
Azeite	PC	2ml	2ml	3ml	4ml	4ml
Banana passa	PO	25g	25g	50g	50g	50g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Biscoito diversos / cookie Biscoito Integral	PO	4 unidades (20g)	5 unidades (25g)	6 unidades (30g)	8 unidades (40g)	8 unidades (40g)
Bobó de Frango	PO	95g Peito de frango=60g Aipim=15g Tomate=5g Limão=3g	115g Peito de frango=70g Aipim=20g Tomate=5g Limão=3g	127g Peito de frango=80g Aipim=20g Tomate=7g Limão=4g	160g Peito de frango=100g Aipim=25g Tomate=10g Limão=4g	160g Peito de frango=100g Aipim=25g Tomate=10g Limão=4g
Bobó de Peixe	PO	95g Filé de peixe=60g Aipim=15g Tomate=5g Limão=3g	115g Filé de peixe=70g Aipim=20g Tomate=5g Limão=3g	127g Filé de peixe =80g Aipim=20g Tomate=7g Limão=4g	160g Filé de peixe=100g Aipim=25g Tomate=10g Limão=4g	160g Filé de peixe =100g Aipim=25g Tomate=10g Limão=4g
Bolo de tabuleiro individual ou fatiado / Broinha	PO	40g	40g	60g	60g	60g
Canjica	PO	200 ml Leite em pó=27g Milho= 25g Coco ralado=1,5g Canela em pau=0,2g Açúcar P=3,5g I=5,5g	250 ml Leite em pó= 34g Milho= 30g Coco ralado=1,5g Canela em pau=0,2g Açúcar P=4,3g I=6,7g	300 ml Leite em pó= 40,5g Milho= 30g Coco ralado=2g Canela em pau=0,3g Açúcar=6,2g	300 ml Leite em pó= 40,5g Milho= 30g Coco ralado=2g Canela em pau=0,3g Açúcar=7,1g	300 ml Leite em pó= 40,5g Milho= 30g Coco ralado=2g Canela em pau=0,3g Açúcar=6g
Canjiquinha de milho/fubá	PO	40g 3,45g	45g 3,90g	50g 4,3g	60g 5,2g	60g 5,2g
Carnes Refeição: - Carne bovina/suína (cubo, moída, isca, desfiada, bife) -Lanche: Carne bovina(moída)/ frango desfiado	PO	60g 20g	70g 30g	80g 40g	100g 40g	100g 40g
Capuccino	PO	200 ml Leite em pó= 27g Cacau em pó= 10g	200 ml Leite em pó= 27g Cacau em pó= 10g	250 ml Leite em pó= 34g Cacau em pó=12,5g	250 ml Leite em pó= 34g Cacau em	250 ml Leite em pó= 34g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

		Canela em pó= 0,2g Café em pó= 3g Açúcar P=3,5g I=5,5g	Canela em pó= 0,2g Café em pó= 3g Açúcar P=4,3g I=6,7g	Café em pó= 3g Canela em pó=0,3g Açúcar=6,2g	pó=12,5g Café em pó= 3g Canela em pó=0,3g Açúcar=7,1g	Cacau em pó= 12,5g Café em pó= 3g Canela em pó=0,3g Açúcar=6g
Cebola (in natura)	PC	4g	4g	5g	6g	6g
Cebolinha (in natura)	PC	1g	1,5g	2g	2,5g	2,5g
Cereal Matinal sem açúcar	PO	15g	15g	25g	25g	25g
Cereal Matinal sem açúcar + Granola	PO	10g + 5g	10g + 5g	15g + 10g	15g + 10g	15g + 10g
Coco ralado	PC	1,5g	1,5g	2g	2g	2g
Creme de milho / Creme de espinafre	PO	40g	45g	50g	70g	70g
Curau de milho verde	PO	200 ml Leite em pó= 27g Milho = 25g Canela em pó=0,2g Açúcar P=3,5g I=5,5g	250 ml Leite em pó= 34g Milho = 30g Canela em pó=0,2g Açúcar P=4,3g I=6,7g	300 ml Leite em pó= 40,5g Milho= 30g Canela em pó=0,3g Açúcar=6,2g	300 ml Leite em pó= 40,5g Milho= 30g Canela em pó=0,3g Açúcar=7,1g	300 ml Leite em pó= 40,5g Milho= 30g Canela em pó=0,3g Açúcar=6g
Cuscuz (flocão de milho)	PO	25g	50g	50g	50g	50g
Doce em pasta caseiro	PO	30g	40g	50g	60g	60g
Ervilha/Milho	PO	10g	10g	15g	15g	15g
Estrogonofe de frango ou carne	PO	80g Frango ou carne=60g Requeijão=10g	90g Frango ou carne=70g	105g Frango ou carne= 80g	125g Frango ou carne= 100g	125g Frango ou carne= 100g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

		Leite em pó=3g	Requeijão=15g Leite em pó=3g	Requeijão=20g Leite em pó=3g	Requeijão=20g Leite em pó=3g	Requeijão=20g Leite em pó=3g
Extrato de tomate	PC	5g	10g	15g	20g	20g
Farinha de mandioca com hortaliça A/B	PO	25g Farinha mandioca-15g Legume/verdura/ovo-10g	30g Farinha mandioca-20g Legume/verdura/ovo-10g	40g Farinha mandioca-25g Legume/verdura/ovo-15g	45g Farinha mandioca-30g Legume/verdura/ovo-15g	45g Farinha mandioca-30g Legume/verdura/ovo-15g
Feijão/Ervilha/Lentilha (porção cozida)	PO	60g	70g	75g	90g	100g
Frango cremoso	PO	80g Peito de frango=60 Fubá= 5g Manjericão=0,15g	90g Peito de frango=70 Fubá= 5g Manjericão=0,15g	105g Peito de frango=80g Fubá=6g Manjericão=0,20g	125g Peito de frango=100g Fubá= 6g Manjericão=0,20g	125g Peito de frango=100g Fubá= 6g Manjericão=0,20g
Fricassé de Frango	PO	80g Peito de frango=60g Requeijão=10g Cenoura=3g	90g Peito de frango=70g Requeijão=15g Cenoura=3g	105g Peito de frango=80g Requeijão=20g Cenoura=3g	125g Peito de frango=100g Requeijão=20g Cenoura=3g	125g Peito de frango=100g Requeijão=20g Cenoura=3g
Fruta com Aveia (flocos) ou cereal	PO	Fruta=60g Aveia =10g	Fruta=80g Aveia =15g	Fruta=100g Aveia =20g	Fruta=120g Aveia =20g	Fruta=120g Aveia =20g
Fruta com leite em pó	PO	Fruta = 60g Leite em pó = 10g	Fruta = 80g Leite em pó = 15g	Fruta = 100g Leite em pó = 20g	Fruta = 120g Leite em pó = 20g	Fruta = 120g Leite em pó = 20g
Fruta inteira	PO	60g (cortada em cubos)	80g (cortada em cubos)	1 unidade de 100g	1 unidade de 120g	1 unidade de 120g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Fruta picada/ Salada de fruta (sobremesa)	PO	60g	80g	100g	120g	120g
Hortaliça A (preparação cozida)	PO	30g	45g	50g	60g	60g
Hortaliça A/B (preparação crua)	PC	20g	25g	30g	35g	35g
Hortaliça B/C (preparação cozida)	PO	40g	45g	50g	60g	60g
Hortaliça C (preparação cozida desjejum e lanche)	PO	60g	80g	100g	120g	120g
Hortaliça para suco	PC	7g	7g	10g	10g	10g
Iogurte	PO	200ml	200ml	250ml	250ml	250ml
Iogurte batido com aveia e fruta	PO	200 ml Fruta=40g Iogurte = 150ml Aveia=10g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Fruta=40g Iogurte = 145ml Aveia=15g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Fruta=50g Iogurte = 180g Aveia=20g Açúcar=6,2g	250 ml Fruta=50g Iogurte = 180ml Aveia=20g Açúcar=7,1g	250 ml Fruta=50g Iogurte = 180ml Aveia=20g Açúcar=6g
Leite batido com aveia e fruta	PO	200 ml Fruta=40g Leite em pó= 27g Aveia=10g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Fruta=40g Leite em pó= 27g Aveia=10g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Fruta=50g Leite em pó= 34g Aveia=20g Açúcar=6,2g	250 ml Fruta=50g Leite em pó= 34g Aveia=20g Açúcar=7,1g	250 ml Fruta=50g Leite em pó= 34g Aveia=20g Açúcar=6g
Leite batido com fruta-abacate	PO	200 ml Fruta=40g Leite em pó= 27g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Fruta=40g Leite em pó= 27g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Fruta=50g Leite em pó= 34g Açúcar=6,2g	250 ml Fruta=50g Leite em pó=34g Açúcar = 7,1g	250 ml Fruta=50g Leite em pó=34g Açúcar=6g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Leite batido com fruta - banana	PO	200 ml Fruta=57,6g Leite em pó= 27g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Fruta=57,6g Leite em pó= 27g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Fruta=72g Leite em pó= 34g Açúcar=6,2g	250 ml Fruta=72g Leite em pó=34g Açúcar = 7,1g	250 ml Fruta=72g Leite em pó=34g Açúcar=6g
Leite batido com fruta e (banana) hortaliça B(beterraba)	PO	200 ml Fruta=57,6g Hort B=6,6g Leite em pó= 27g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Fruta=57,6g Hort B=6,6g Leite em pó= 27g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Fruta=72g Hort B=8,3g Leite em pó= 34g Açúcar=6,2g	250 ml Fruta=72g Hort B=8,3g Leite em pó= 34g Açúcar = 7,1g	250 ml Fruta=72g Hort B=8,3g Leite em pó= 34g Açúcar=6g
Leite batido com polpa de fruta	PO	200ml Leite em pó = 27g Polpa de fruta = 40g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200ml Leite em pó = 27g Polpa de fruta = 40g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250ml Leite em pó = 34g Polpa de fruta = 50g Açúcar = 6,2g	250ml Leite em pó = 34g Polpa de fruta = 50g Açúcar = 7,1g	250ml Leite em pó = 34g Polpa de fruta = 50g Açúcar = 6g
Leite com cacau em pó	PO	200 ml Leite em pó= 27g Cacau em pó= 10g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Leite em pó= 27g Cacau em pó= 10g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Leite em pó= 34g Cacau em pó=12,5g Açúcar=6,2g	250 ml Leite em pó= 34g Cacau em pó=12,5g Açúcar=7,1g	250 ml Leite em pó= 34g Cacau em pó= 12,5g Açúcar=6g
Leite com café	PC	200 ml Leite em pó= 27g Café em pó= 3g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Leite em pó= 27g Café em pó= 3g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Leite em pó= 34g Café em pó= 3g Açúcar=6,2g	250 ml Leite em pó= 34g Café em pó= 3g Açúcar=7,1g	250 ml Leite em pó= 34g Café em pó= 3g Açúcar=6g
Leite com canela	PC	200 ml Leite em pó= 27g Canela em pó= 0,2g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Leite em pó= 27g Canela em pó= 0,2g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Leite em pó= 34g Canela em pó= 0,3g Açúcar=6,2g	250 ml Leite em pó= 34g Canela em pó= 0,3g Açúcar=7,1g	250 ml Leite em pó= 34g Canela em pó=0,3g Açúcar=6g
Leite morno / caramelizado	PC	200 ml Leite em pó= 27g Açúcar P=3,5g	200 ml Leite em pó= 27g Açúcar	250 ml Leite em pó= 34g Açúcar=6,2g	250 ml Leite em pó= 34g Açúcar=7,1g	250 ml Leite em pó= 34g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

		l=5,5g	P=4,3g l=6,7g			Açúcar=6g
Limão Taiti	PC	3g	3g	3g	4g	4g
Louro	PC	0,15g	0,15g	0,20g	0,20g	0,20g
Manteiga/ Geléia de frutas	PO	5g	10g	10g	10g	10g
Manteiga/ Geléia de frutas Acompanhado do queijo minas ou ovo mexido	PO	3g	5g	5g	5g	5g
Mingau de aveia / amido de milho	PO	200 ml Leite em pó= 27g Aveia/amido = 25g Açúcar P=3,5g l=5,5g *Banana d´água = 60g	250 ml Leite em pó= 34g Aveia/amido = 30g Açúcar P=4,3g l=6,7g	300 ml Leite em pó= 40,5g Aveia/amido = 30g Açúcar=6,2g	300 ml Leite em pó= 40,5g Aveia/amido = 30g Açúcar=7,1g	300 ml Leite em pó= 40,5g Aveia/amido = 30g Açúcar=6g
Óleo vegetal	PC	1,5ml	2ml	3ml	3ml	3ml
Orégano/Manjericão	PC	0,15g	0,15g	0,20g	0,20g	0,20g
Ovo de galinha Cozido, mexido ou omelete de forno (Refeição)	PC	1 unidade=50g	1 unidade=50g	1 1/2 unidade 50g= 75g	2 unidades 50g=100g	2 unidades 50g=100g
Ovo de galinha mexido (Lanche: recheio de pão ou cuscuz)	PC	1/2 unidade=25g	1/2 unidade=25g	1 unidade=50g	1 unidade=50g	1 unidade=50 g
Ovo de galinha mexido (Lanche)	PC	1 unidade=50g	1 unidade=50g	2 unidades=100g	2 unidades=100g	2 unidades= 100g
Ovo de galinha mexido + queijo minas frescal	PC	Ovo = 25g Queijo = 20g	Ovo = 25g Queijo = 25g	Ovo = 50g Queijo = 30g	Ovo = 50g Queijo = 30g	Ovo = 50g Queijo = 30g
Pão Careca Tradicional e Integral/ Pão de Milho, de	PO	25g	50g	50g	50g	50g

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Coco, de Cenoura						
Pão de forma Tradicional/Integral	PO	25g	50g	50g	50g	50g
Pasta de queijo ricota com cenoura	PO	18g Queijo ricota=10g Cenoura cozida=3g Leite em pó=2,5g Orégano=0,15g	25g Queijo ricota=15g Cenoura cozida=4g Leite em pó=3g Orégano=0,15g	36g Queijo ricota=20g Cenoura cozida=6g Leite em pó=5g Orégano=0,15g	36g Queijo ricota=20g Cenoura cozida=6g Leite em pó=5g Orégano=0,15g	36g Queijo ricota=20g Cenoura cozida=6g Leite em pó=5g Orégano=0,15g
Peixe (filé)	PO	60g	70g	80g	100g	100g
Pimentão verde	PC	2g	2g	2,5g	3g	3g
Pirão	PO	40g Farinha de mandioca= 4,2g	45g Farinha de mandioca= 4,8g	50g Farinha de mandioca= 5,3g	60g Farinha de mandioca= 6,4g	60g Farinha de mandioca= 6,4g
Purê ou creme de legumes	PO	40g	45g	50g	70g	70g
Queijo Minas	PO	20g	25g	30g	30g	30g
Queijo ricota para salada	PO	10g	10g	20g	20g	20g
Requeijão / Requeijão caseiro	PO	10g	15g	20g	20g	20g
Risoto	PO	145g Arroz = 60g Frango/Carne bovina/Peixe =60g Legumes = 25g	180g Arroz = 80g Frango/Carne bovina/Peixe = 70g Legumes = 30g	205g Arroz = 100g Frango/Carne bovina/Peixe = 80g Legumes = 35g	255g Arroz = 120g Frango/Carne bovina/Peixe = 100g Legumes = 35g	285g Arroz = 150g Frango/Carne bovina/Pe

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

						ixe = 100g Legumes = 35g
Sal	PC	1g	1g	1g	1g	1g
Sopa	PO	300ml	350ml	400ml	500ml	500ml
Suco de Polpa de Fruta	PO	200 ml Polpa de Fruta= 40g Suco de laranja lima = 70ml Açúcar P=3,5g I=5,5g	200 ml Polpa de Fruta= 40g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250 ml Polpa de Fruta= 50g Açúcar = 6,2g	250 ml Polpa de Fruta= 50g Açúcar = 7,1g	250 ml Polpa de Fruta= 50g Açúcar = 6g
Salsa	PC	1g	1,5g	2g	2,5g	2,5g
Vinagre	PC	3ml	3ml	4ml	5ml	5ml
Suco da horta	PO	200ml Polpa de maracujá= 30g Limão = 10g Couve = 7g Açúcar P=3,5g I=5,5g	200ml Polpa de maracujá= 30g Limão = 10g Couve = 7g Açúcar P=4,3g I=6,7g	250ml Polpa de maracujá= 40g Limão = 10g Couve = 10g Açúcar = 6,2g	250ml Polpa de maracujá= 40g Limão = 10g Couve = 10g Açúcar = 7,1g	250ml Polpa de maracujá= 40g Limão = 10g Couve = 10g Açúcar = 6g

* Para a Creche (1 a 3 anos) não está incluído o item açúcar nas preparações.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO XIII - MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	%	VALOR DA PROPOSTA (R$)
1.1	DESJEJUM E/OU LANCHE DA EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL - CRECHE MATERNAL, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.1).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.2	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE MATERNAL, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.2).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	%	VALOR DA PROPOSTA (R$)
1.3	LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL, HORÁRIO INTEGRAL - CRECHE MATERNAL, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.3).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.4	DESJEJUM E/OU LANCHE DA EDUCAÇÃO INFANTIL - PARCIAL (PRÉ-ESCOLA), composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.5).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.5	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL / INTEGRAL (PRÉ-ESCOLA), composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I –	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	%	VALOR DA PROPOSTA (R$)
	Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.6).	Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.6	LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL, HORÁRIO INTEGRAL (PRÉ-ESCOLA), composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.7).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.7	DESJEJUM E/OU LANCHE DO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL 1° AO 5° ANO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.9).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	%	VALOR DA PROPOSTA (R$)
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.8	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL / INTEGRAL 1º AO 5º ANO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.10).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.9	LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO, HORÁRIO INTEGRAL, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.11).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	%	VALOR DA PROPOSTA (R$)
		BDI		
		TOTAL		
1.10	DESJEJUM E/OU LANCHE PARCIAL DO ENSINO FUNDAMENTAL 6° AO 9° ANO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.13).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.11	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL / INTEGRAL 6º AO 9º ANO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.14).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	%	VALOR DA PROPOSTA (R$)
1.12	DESJEJUM E/OU LANCHE PARCIAL DE ENSINO MÉDIO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.15).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.13	ALMOÇO E/OU JANTAR DE ENSINO MÉDIO, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.16).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.14	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EJA, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	%	VALOR DA PROPOSTA (R$)
	com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.17).	Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.15	ALMOÇO E/OU JANTAR DE EJA, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.18).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
1.16	KIT LANCHE, composto dos seguintes grupos de alimentos cozidos e/ou preparados, em conformidade com o Adendo I – Padrão de Qualidade dos Gêneros Alimentícios e com o Adendo II – Alimento, Frequência e Porção (item 1.19).	Gêneros alimentícios		
		Mão-de-Obra		
		Impostos		
		Transporte		
		Manutenção		
		Administração		

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	%	VALOR DA PROPOSTA (R$)
		Gás/Material de Limpeza		
		Despesas Diversas		
		EPI		
		BDI		
		TOTAL		
VALOR TOTAL GLOBAL DA PROPOSTA (R$)				

ADENDO XIV - CENSO ESCOLAR 2025 - RESULTADOS

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CENSO ESCOLAR 2025 - RESULTADOS PRELIMINARES

		UNIDADE ESCOLAR	ZONA	ATENDIMENTO INTEGRAL/PARCIAL	Educação Infantil					Ensino Fundamental / Ano de Escolaridade																						Ensino Médio					Educação Profissional	Educação de Jovens e Adultos				TOTAL	Pessoa com deficiência	Atendimento Educacional Especializado	Transtornos que impactam no desenvolvimento da aprendizagem	Atividade Complementar
					Creche		Pré-Escola																																							
					Mat I	Mat II	Pré I	Pré II	Total Alunos	1º	2º	3º	4º	5º	Subtotal	6º	7º	8º	9º	Subtotal	Correção de Fluxo										Total Alunos	1ª série	2ª série	3ª série	Total Alunos		1º Seg.	2º Seg.	Ensino Médio	Total Alunos					
																					1º	2º	3º	4º	5º	Subtotal	6º	7º	8º	9º	Subtotal	Total Alunos														
1	1.1	E. E. M. JACYRA TAVARES DUVAL	U	P						59	74	73	82	71	359																	359									359	60	24	11	
2	1.2	E. M. LIONS	U	P						85	85	48	76	74	368																	368									368	44		7	
3	1.3	E. M. DOLORES GARCIA RODRIGUEZ	U	P	15	18	17	21	71	31	41	35	34	37	178																178									249	25	18	5	
4	1.4	C. M. PROFª Mª LETÍCIA SANTOS CARVALHO	U	P												138	155	151	145	589											23		23	23	612						612	47	41	21	90
5	1.5	C.E.M. ANA MARIA BACELLAR LEITE E SANTOS	U	I	5	19	21	17	62	17	15	16	12	11	71																71									133	12			
6	1.6	E. M. E. I. ANDRÉ VINÍCIUS DE SOUZA GONÇALVES	U	P	39	73	53	48	213																															213	19	1		
7	2.1	E. E. M. POLIVALENTE ANÍSIO TEIXEIRA	U	P												166	200	161	157	684											26	23	50	99	99	783						783	46	44	25	86
8	2.2	E. M. E. I. MAI CARMEN DE JESUS FRANÇA	U	I	14	32	14	27	87																															87	3			
9	2.3	E. M. E. I. PROFª THEREZINHA CARVALHO MOREIRA	U	p	38	13	48	21	120																															120	8		1	
10	2.4	C. E. M. COQUINHO	U	P						42	40	41	41	41	205																	205									205	27	14	11	
11	2.5	CIEP 455 M. MARINGÁ	U	P						27	45	57	70	66	265	157	161	142	119	579				13		13	19		16		35	48	892														892	62	37	27	
12	2.6	C. M. ANCYRA GONÇALVES PIMENTEL	U	P												145	188	172	164	669									19		19	19	688									688	68	59	12	
13	2.7	E. M. E. I. PROFª NEIVA MARIANO DOS SANTOS	U	I	33	32	23	44	132																															132	6	6		
14	2.8	E. M. E. I. PROFª MARIA JOSÉ FERREIRA BARROS	U	I	13	46	38	18	115																															115	12	10		
15	2.9	E. M. E. I. PROFª MARIA LIRA BERALDINI CAMPOS	U	I	17	28	17	28	90																															90	5		2	
16	2.10	E. M. E. I. PROFª ARLETE RIBEIRO JOSÉ	U	I	34	17	16		67																															67				
17	2.11	E. M. E. I. PROFª CELITA REID FERNANDES	U	P	62	81	45	70	258																															258	20			
18	2.12	E. M. PROFª SANDRA Mª DE OLIVEIRA ARAÚJO FRANCO	U	P						88	83	77	51	58	357																	357									357	63	59	13	
19	3.1	E. M. AMIL TANOS	U	I	15	16	17	39	87	45	46	43	45	44	223																223									310	25	27	3	
20	3.2	C. M. AROEIRA	U	P						142	145	83	104	117	591																591						43	131		174	765	40	12	12	
21	3.3	E. M. E. I. ELÉA TATAGIBA DE AZEVEDO	U	P	61	48	82	83	274																															274	21	20		
22	3.4	E. PQ. M. PROFª MARIA ANGÉLICA RIBEIRO BENJAMIN	U	P						68	77	96	88	78	407																407									407	31	25	5	
23	3.5	E. M. E. I. MAI PROFª MARIA DAS DORES SOUZA TAVARES	U	I	28	18	38	20	104																															104	2		2	
24	3.6	E. M. E. I. MAI PREFEITO ALCIDES RAMOS	U	I	18	26	20	33	97																															97	6	6		
25	3.7	E. M. E. I. WANDERLEY QUINTINO TEIXEIRA	U	P		39	67	97	203																															203	26	25		
26	3.8	C. M. ERALDO MUSSI	U	P						98	124	102	108	75	507									2	16		18													525	69	37	5	
27	3.9	E. M. E. I. PROFª MARLI VASCONCELOS LEMOS	U	P	101	107	82	110	400																															400	27	38	1	
28	3.10	C. M. GENERINO TEOTÔNIO DE LUNA	U	P						62	78	77	82	57	356	121	132	75	76	404																					760	46	40	12	38

PRELIMINARES

Macaé
PREFEITURA
Coordenadoria Especial de Licitações

COORDENADORIA ESPECIAL DE LICITAÇÕES

PROC. Nº SEI 045.703/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CENSO ESCOLAR 2025 - RESULTADOS PRELIMINARES

		UNIDADE ESCOLAR	ZONA	ATENDIMENTO INTEGRAL/PARCIAL	Educação Infantil					Ensino Fundamental / Ano de Escolaridade																						Ensino Médio				Educação Profissional	Educação de Jovens e Adultos				TOTAL				
					Creche		Pré-Escola																Correção de Fluxo																							
					Mat I	Mat II	Pré I	Pré II	Total Alunos	1º	2º	3º	4º	5º	Subtotal	6º	7º	8º	9º	Subtotal	1º	2º	3º	4º	5º	Subtotal	6º	7º	8º	9º	Subtotal	Total Alunos	Total Alunos	1ª série	2ª série	3ª série	Total Alunos		1º Seg.	2º Seg.	Ensino Médio	Total Alunos					
29	3.11	E. E. M. FAZENDA SANTA MARIA	U	P	9	21	21	28	79	29	23	24	27	16	119																	119										198	21	12	1	
30	3.12	C. M. BOTAFOGO	U	P												275	160	174	113	722											722						53	100		153	875	54	44		
31	3.13	E. M. E. I. PROFª ARLÉA CARVALHO JOSÉ	U	I	37	80	62	21	200																															200	5			
32	3.14	E. E. M. NOSSO SENHOR DOS PASSOS	U	P						21	25	46	46	46	184																184										184	19	17	2	
33	3.15	E. M. E. I. PROFº JOSÉ BRUNO DE AZEVEDO	U	I	43	13	16	16	88																															88	5			
34	3.16	ESCOLA MUNICIPAL ZÉLIA DE SOUZA AGUIAR	U	P	39	35	38	33	145																															145	4			
35	4.1	E. M. E. I. PROFª HILDA RAMOS MACHADO	U	P	34	36	48	72	190																															190	28			
36	4.2	E. M. JOFFRE FROSSARD	U	P						57	66	55	43	55	276																276										276	25	20	9	
37	4.3	E. E. M. E. I. ANNA BENEDICTA DA SILVA SANTOS	U	I / P	17	74	67	48	206																															206	25	16		
38	4.4	C. M. PROFª Mª ISABEL DAMASCENO SIMÃO	U	P												177	205	153	206	741							11	21	28		60	60	801										801	38	26	18	123
39	4.5	E. M. INTERAGIR	U	P							89	65	95	82	331																	331										331	26	25		
40	4.6	E. M. E. I. ÁTTILA DE AGUIAR MALTEZ JÚNIOR	U	P	21	26	34	39	120																															120	18	16		
41	4.7	E. M. E. I. PROFª CANDIDA MARIA DA SILVA VIEIRIA	U	I	33	38	35	34	140																															140	7	6		
42	4.8	E. M. PROFESSORA EDA MOREIRA DAFLON	U	P						133	154	99	112	107	605																605										605	69	48	9	
43	4.9	E. M. PROF. ANTÔNIO ALVAREZ PARADA	U	I / P						50	70	52	83	75	330																330										330	25	20	1	
44	4.10	E. M. E. I. OLÍMPIA RIBEIRO DOS SANTOS MACHADO	U	I	12	17	19	16	64																															64	6			
45	4.11	ESCOLA M. PROF. JOAQUIM LUIZ FREIRE PINHEIRO	U	I	17	17	16	15	65																															65	5			
46	4.12	E. M. PROFª LETÍCIA PEÇANHA DE AGUIAR	U	P						56	88	80	93	68	385																385										385	31	28	26	
47	4.13	E.M.E.I. PROFESSOR JOSÉ AUGUSTO ABREU AGUIAR	U	I	23	52	30	49	154																															154	20	20	1	
48	5.1	E. E. M. CAETANO DIAS	U	P		34	22	42	98	153					153																153										251	33	19		
49	5.2	C.M. PROF. SAMUEL BRUST	U	P												190	210	200	162	762											762							37	81	118	880	51	41	5	
50	5.3	E. M. E. I. DR. JUVENTINO DA SILVA PACHECO	U	P	27	64	99	52	242																															242	29	29		
51	5.4	E. M. E. I. MAI MARIA CECÍLIA TOURINHO FURTADO	U	I	49	54	41	77	221																															221	11			
52	5.5	E. E. M. LEONEL DE MOURA BRIZOLA	U	P		26	45	13	84	43	71	76	84	75	349	219	201	158	158	736											1.085										1.169	67	62	17	
53	5.6	C. M. WOLFANGO FERREIRA	U	P						122	229	247	240	230	1.068							6	12	20		38						38	1.106						37	101		138	1.244	100	80	10	
54	5.7	E. M. E. I. CHRISTOS JEAN KOUSOULAS	U	P	97	69	100	117	383																															383	21	19		
55	5.8	E. M. E. I. LUIZ CARLOS MARTINS	U	I	37	41	66	60	204																															204	8			
56	5.9	CIEP M. PROF. DARCY RIBEIRO	U	I	40	49	44	41	174	77	71	63	59	59	329																329										503	27	19	1	
57	5.10	E. M. E. I. AMCORIN	U	P	34	105	76	124	339																															339	25	22		
58	5.11	C. M. PROFª ELZA IBRAHIM	U	P							21	50	21	51	143	249	224	162	161	796							35	14	28		77	77	1.016										1.016	106	31	2	93

Macaé
PREFEITURA
Coordenadoria Especial de Licitações

COORDENADORIA ESPECIAL DE LICITAÇÕES

PROC. Nº SEI 045.703/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CENSO ESCOLAR 2025 - RESULTADOS PRELIMINARES

		UNIDADE ESCOLAR	ZONA	ATENDIMENTO INTEGRAL/PARCIAL	Educação Infantil					Ensino Fundamental / Ano de Escolaridade																						Ensino Médio				Educação Profissional	Educação de Jovens e Adultos				TOTAL	Pessoa com deficiência	Atendimento Educacional Especializado	Transtornos que impactam no desenvolvimento da aprendizagem	Atividade Complementar
					Creche		Pré-Escola		Total Alunos	1º	2º	3º	4º	5º	Subtotal	6º	7º	8º	9º	Subtotal	Correção de Fluxo												Total Alunos	1ª série	2ª série	3ª série	Total Alunos		1º Seg.	2º Seg.	Ensino Médio	Total Alunos					
					Mat I	Mat II	Pré I	Pré II													1º	2º	3º	4º	5º	Subtotal	6º	7º	8º	9º	Subtotal	Total Alunos														
59	5.12	E. E. M. E. I. PROFª MARIA MAGDALA AGOSTINHO CIPRIANI	R	I / P	18	18	39	30	105																														105	12	11		
60	5.13	E. M. ATERRADO DO IMBURO	U	I						12	20	27	23	26	108																		108									108	13		6	
61	5.14	E. M. E. I. PROFª LAURA SUELI DE CAMPOS BACELAR	U	I	20	56	111	72	259																														259	11	11		
62	5.15	C. M. NEUSA GOULART BRIZOLA	U	P						108	132	101	98	83	522																		522									522	40	18	8	
63	5.16	C. M. RENATO MARTINS	U	P						92	247	157	158	114	768								10	11		21							21	789								789	59	39	17	
64	5.17	E.M. SÔNIA REGINA DE SOUZA LAPA	U	P						105	48	69	61	63	346																		346									346	14	9	4	
65	5.18	E.M. DE DUCAÇÃO INFANTIL MARLENE DINIZ CALDAS	U	P	29	44	42	53	168																														168	14		1	
66	5.19	E.M.E.I. ANA CRISTINA NUNES DA SILVA	U	I	74	67			141																														141	9			
67	6.1	CIEP 058 M. OSCAR CORDEIRO	U	P						49	66	99	92	81	387	160	139	93	107	499									27			27	27	913									913	51	50		
68	6.2	C. M. ZELITA ROCHA DE AZEVEDO	U	P						182	209	221	173	147	932																		932									932	91	48	21	9
69	6.3	C. M. DR. CLÁUDIO MOACYR DE AZEVEDO	U	P												232	254	260	216	962														962						36	122		158	1.120	67	62	21	7
70	6.4	E. M. ALMIR FRANCISCO LAPA	U	P						76	89	74	149	210	598																		598									598	54	21	22	
71	6.5	E. M. E. I. PROF. EMILSON DE JESUS MACHADO	U	P	80	75	138	122	415																														415	36	22	1	
72	6.6	E. M. E. I. NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO	U	I	15	59	72	53	199																														199	14	14	1	
73	6.7	C. M. JOSÉ CALIL FILHO	U	P						53	110	91	81	76	411																		411									411	26		1	
74	6.8	C. M. ENGENHO DA PRAIA	U	P												119	129	108	127	483									19			19	19	502									502	34	33	5	65
75	6.9	E. M. ONILDA MARIA DA COSTA	U	P						99	94	93	106	111	503																		503									503	48	41	20	
76	6.10	E.M. PROFª NEUZA MARIA DE ALMEIDA	U	P						252	348	193	200	148	1.141							26	1	1		28						28	1.169									1.169	97	82	2	
77	6.11	E. M. E. I. PROFª GESIA DE OLIVEIRA	U	I	14	15	19	19	67																														67	4			
78	6.12	E. M. E. I. PROFª Mª DA CONCEIÇÃO CARVALHO	U	I	30	18	18	16	82																														82	3			
79	6.13	E. M. E. I. PROFª ANA CRISTINA FERREIRA AZARANY ALMEIDA	U	P	50	140	112	111	413																														413	31	18		
80	6.14	E. M. E. I. PROFª ESMÉRIA P. REID DOS SANTOS	U	P	63	57	58	77	255																														255	17	16	1	
81	6.15	E. M. E. I. PROFª Mª ANGÉLICA DE OLIVEIRA DAS DORES	U	P	67	106	144	153	470																														470	27	26		
82	6.16	E. M. MARIA CRISTINA CASTELLO BRANCO DA CRUZ	R	P	6	9	12	10	37	13	12	14	16	10	65																		65									102	7	7	1	
83	6.17	E. M. E. I. PROF. AFONSO CORREA SABINO	U	P	73	52	77	91	293																														293	23		1	
84	6.18	ESCOLA M. PAULO FREIRE	U	P						48	59	151	155	139	552	147	214	214	69	644			8	11		19						19	1.215						58	90		148	1.363	93	79	33	
85	6.19	E.M.E.I. PROFª LIA KOPP FRANCO	U	I		44	19	36	99																														99	20	19		

Macaé
PREFEITURA
Coordenadoria Especial de Licitações

COORDENADORIA ESPECIAL DE LICITAÇÕES

PROC. Nº SEI 045.703/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CENSO ESCOLAR 2025 - RESULTADOS PRELIMINARES

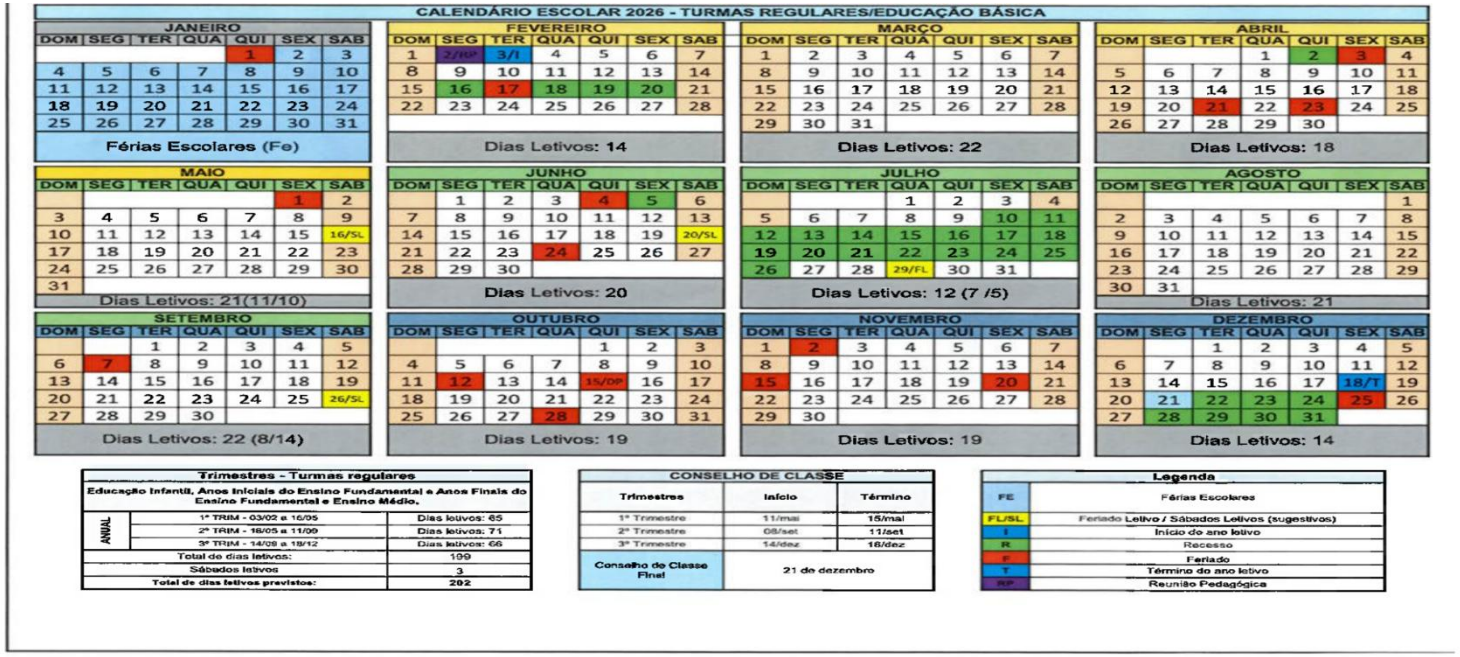
		UNIDADE ESCOLAR	ZONA	ATENDIMENTO INTEGRAL/PARCIAL	Educação Infantil					Ensino Fundamental / Ano de Escolaridade																						Ensino Médio				Educação Profissional	Educação de Jovens e Adultos				TOTAL	Pessoa com deficiência	Atendimento Educacional Especializado	Transtornos que impactam no desenvolvimento da aprendizagem	Atividade Complementar
					Creche		Pré-Escola		Total Alunos	1º	2º	3º	4º	5º	Subtotal	6º	7º	8º	9º	Subtotal	Correção de Fluxo												Total Alunos	1ª série	2ª série	3ª série	Total Alunos		1º Seg.	2º Seg.	Ensino Médio	Total Alunos					
					Mat I	Mat II	Pré I	Pré II													1º	2º	3º	4º	5º	Subtotal	6º	7º	8º	9º	Subtotal	Total Alunos														
86	6.20	ESCOLA M. OLGA BENÁRIO PRESTES	U	P												141	126	145	136	548												548									548	44	39	8	18
87	6.21	E. M. E. I. PROFª Mª DE MARIS SARMENTO TORRES	U	P	49	36	38	18	141	108	26	29	24	22	209																209									350	33	20	6	
88	6.22	E.M.E.I. EDDA EVELYN DAMASCENO SIMÃO ALMEIDA	U	P	47	40	15	46	148																														148	20	16		
89	6.23	E.M.E.I. PROFª NORMA SHIRLEY DA SILVA FERNANDES	U	P	81	61	92	64	298																														298	16			
90	6.24	E.M.E.I. PROFª ELISA MARIA SILVA DE AZEVEDO PORTUGAL	U	I	20	78	63	40	201																														201	19	16	2	
91	6.25	E. M. PROFª ELISABETE DE AZEVEDO DIAS BRANDÃO	U	P						74	30	55	58	95	312	238	158	36	140	572							11	9	15		35	35	919									919	50	11	5	
92	7.1	C. M. DO SANA	U	I / P						29	34	46	25	35	169	26	30	38	26	120												289	30	11	20	61					350	14	13	11	
93	7.2	E. M. E. I. ALCINA MUZZY DE JESUS	U	I / P	19	24	24	32	99																														99	8	12		
94	8.1	E. M. E. I. THEREZINHA LOURENÇO DA SILVA	U	P	16	17	16	9	58																														58	2			
95	8.2	C. E. M. CAROLINA CURVELLO BENJAMIN	U	P						38	35	26	37	32	168	40	32	24	38	134												302									302	34	24	7	
96	8.3	C. E. M. RAUL VEIGA	U	P						20	21	19	26	38	124	21	24	29	16	90												214	37	20	14	71					285	21	16		
97	8.4	E. M. E. I. PROFª ÂNGELA Mª FÉLIX PEREIRA	U	I /P	23	26	27	26	102																														102	7			
98	9.1	E. E. M. CÓRREGO DO OURO	U	P						52	55	48	47	45	247																	247									247	27	25	8	
99	9.2	C. M. PEDRO ADAMI	U	P						21	20	30	44	47	162	79	74	66	51	270												432						17	21	16	54	486	45	39	9	
100	9.3	E. M. E. I. CLEIDE CANELA DE SOUZA	U	P	63	75	73	73	284																														284	22	18		
101	9.4	ESCOLA TÉCNICA M. NATÁLIO SALVADOR ANTUNES	U	P																													146	24	65	235						235	12		5	
102	10.1	C. M. IVETE SANTANA DRUMOND DE AGUIAR	U	P												28	30	28	30	116												116									116	6		1	
103	10.2	E. E. M. FANTINA DE MELLO	U	P	17	22	28	26	93	24	31	30	26	22	133																133									226	9			
104	11.1	COLÉGIO M. TARCISIO PAES DE FIGUEIREDO (Escola-Pólo)	U	P	5	10	11	22	48	20	14	15	23	19	91	27	30	25	27	109											200	17	12	11	40					288	17	10	1	19
105	11.2	E. M. MARIA AUGUSTA DE AGUIAR FRANCO	U	P	1	7	5	4	17	7	6	9	9	5	36																36									53	3	3	1	
106	11.3	E. E. M. CARLOS GASPAR	R	I						2		3	2	3	10																10									10				
		SUBTOTAL			1.942	2.620	2.730	2.776	10.068	2.989	3.466	3.205	3.329	3.164	16.153	3.095	3.076	2.614	2.444	11.229		32	33	72		137	102	67	225		394	531	27.913	230	67	110	407		244	602	97	943	39.331	3.053	2.051	507	548
107	1	E. M. DE ARTES MARIA JOSÉ GUEDES	U																																	55					55				
108	2	COLÉGIO DE APLICAÇÃO DE MACAÉ - CAP	U	I																													112	98	86	296						296	10			
		TOTAL			1.942	2.620	2.730	2.776	10.068	2.989	3.466	3.205	3.329	3.164	16.153	3.095	3.076	2.614	2.444	11.229		32	33	72		137	102	67	225		394	531	27.913	342	165	196	703	55	244	602	97	943	39.682	3.063	2.051	507	548

Fonte: Censo Escolar 2025

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ADENDO XV - CALENDÁRIO ESCOLAR 2026



CALENDÁRIO ESCOLAR 2026 - TURMAS REGULARES/EDUCAÇÃO BÁSICA

JANEIRO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Férias Escolares (Fe)

FEVEREIRO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
1	2/RP	3/I	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Dias Letivos: 14

MARÇO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Dias Letivos: 22

ABRIL

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Dias Letivos: 18

MAIO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16/SL
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Dias Letivos: 21(11/10)

JUNHO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20/SL
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Dias Letivos: 20

JULHO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29/FL	30	31	

Dias Letivos: 12 (7 /5)

AGOSTO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Dias Letivos: 21

SETEMBRO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26/SL
27	28	29	30			

Dias Letivos: 22 (8/14)

OUTUBRO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15/DP	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Dias Letivos: 19

NOVEMBRO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Dias Letivos: 19

DEZEMBRO

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18/T	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Dias Letivos: 14

Trimestres - Turmas regulares

Educação Infantil, Anos Iniciais do Ensino Fundamental e Anos Finais do Ensino Fundamental e Ensino Médio.

ANUAL	1º TRIM - 03/02 a 16/05	Dias letivos: 65
	2º TRIM - 18/05 a 11/09	Dias letivos: 71
	3º TRIM - 14/09 a 18/12	Dias letivos: 66
Total de dias letivos:		199
Sábados letivos		3
Total de dias letivos previstos:		202

CONSELHO DE CLASSE

Trimestres	Início	Término
1º Trimestre	11/mai	15/mai
2º Trimestre	08/set	11/set
3º Trimestre	14/dez	18/dez
Conselho de Classe Final	21 de dezembro	

Legenda

FE	Férias Escolares
FL/SL	Feriado Letivo / Sábados Letivos (sugestivos)
I	Início do ano letivo
R	Recesso
F	Feriado
T	Término do ano letivo
RP	Reunião Pedagógica

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A empresa abaixo se propõe a se propõe a prestar o serviço objeto **do Aviso de Dispensa Eletrônica nº ___/2026**, conforme discriminado no Termo de Referência – ANEXO I, pelos preços e condições assinalados na presente, obedecendo rigorosamente às disposições da legislação competente.

Empresa Proponente: _____

Endereço: _____

Estado: _____ CEP: _____

Cidade: _____

Telefone: (_____) _____-_____

E-mail: _____

CNPJ: ____._____._____/_____-____

Grupo 01 – AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	CATMAT / CATSERV	DESCRIÇÃO COMPLETA DO SERVIÇO	QTD	UND	CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
					VALOR UNIT.	VALOR TOTAL		
1	5320	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE	Refeição	298.481	R$ 4,105	R$ 1.225.264,51		
2	5320	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE	Refeição	298.481	R$ 5,80	R$ 1.731.189,80		
3	5320	LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE, HORÁRIO INTEGRAL	Refeição	278.874	R$ 3,48	R$ 970.481,52		

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

4	5320	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA	Refeição	533.620	R$ 4,62	R$ 2.465.324,40		
5	5320	ALMOÇO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA	Refeição	533.620	R$ 6,44	R$ 3.436.512,80		
6	5320	LANCHE DE EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ-ESCOLA, HORÁRIO INTEGRAL	Refeição	438.322	R$ 3,87	R$ 1.696.306,14		
7	5320	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO	Refeição	1.041.176	R$ 5,11	R$ 5.320.409,36		
8	5320	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO	Refeição	1.041.176	R$ 7,07	R$ 7.361.114,32		
9	5320	LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 1º AO 5º ANO, HORÁRIO INTEGRAL	Refeição	101.512	R$ 4,09	R$ 415.184,08		
10	5320	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO	Refeição	747.938	R$ 4,78	R$ 3.575.143,64		
11	5320	ALMOÇO DE ENSINO FUNDAMENTAL – 6º AO 9º ANO	Refeição	747.938	R$ 7,23	R$ 5.407.591,74		
12	5320	DESJEJUM E/OU LANCHE DE ENSINO MÉDIO	Refeição	77.629	R$ 4,62	R$ 358.645,98		
13	5320	ALMOÇO E/OU JANTAR DE ENSINO MÉDIO	Refeição	61.729	R$ 7,41	R$ 457.411,89		
14	5320	DESJEJUM E/OU LANCHE DE EJA	Refeição	152.832	R$ 4,62	R$ 706.083,84		
15	5320	ALMOÇO E/OU JANTAR DE EJA	Refeição	152.832	R$ 6,92	R$ 1.057.597,44		
16	5320	KIT LANCHE	Kit	28.244	R$ 11,00	R$ 310.684,00		

1. PREÇO TOTAL OFERTADO:

1.1. O preço total ofertado é R$ _____ (_____).

1.2. O preço ofertado inclui todos os custos de mão de obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais, administração, trabalhistas, previdenciários, contribuições parafiscais e outros que venham a .incidir sobre o objeto do **Aviso de Dispensa Eletrônica nº 061/2026.**

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

1.3. Declaro, ainda, que a proposta 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, nos termos do artigo 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.4. Esta proposta está de acordo com todas as demais condições exigidas no Termo de Referência e seus anexos.

1.5. PRAZO DE INÍCIO

1.5.1. O prazo de **início e de execução** dos serviços é o previsto no Termo de Referência.

2. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

2.1. O prazo de validade desta proposta comercial é de ___ (_____) dias, conforme o Termo de Referência, contados da data de sua apresentação no sistema eletrônico..

3. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

3.1. Quando exigida no Termo de Referência, integra esta proposta a planilha de composição de custos e formação de preço.

4. DADOS BANCÁRIOS:

BANCO:

CONTA CORRENTE:

AGÊNCIA:

Local e data

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

Nome da empresa proponente
Assinatura do Representante legal
(Física ou Digital)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

ANEXO III

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO Nº _____/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A_____ E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS,** que entre si celebram, o MUNICÍPIO DE MACAÉ, inscrito no CNPJ sob o nº 29.115.474/0001-60, através da **SECRETARIA** _____ neste ato representada por seu/sua Secretário(a) _____, Sr(a). _____, (*nacionalidade), (estado civil), (profissão)*, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____ e CPF n° _____, devidamente nomeada através da Portaria nº _____, nos termos do art. 3º, III, da Lei Complementar Municipal nº 187/2011, doravante designada simplesmente CONTRATANTE, e, de outro lado, a empresa _____**,** inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à Rua _____, neste ato representado pelo procurador, _____, (*nacionalidade*), (*estado civil*), (*profissão*), portador da Carteira de Identidade n° _____, e CPF nº _____, nascido em ____/___/_____, residente e domiciliado à Rua _____, doravante designada simplesmente CONTRATADA, conforme autorizado no Processo Administrativo SEI 045.703/2026, decorrente do Aviso de Dispensa Eletrônica nº 061/2026, com fundamento no art. 75, inciso [II] [VIII], da Lei Federal nº 14.133/2021, na forma da Nota de Empenho constante dos autos, regendo-se o presente instrumento pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Municipal nº 4.960/2022, dos Decretos Municipais nº 026/2023 e nº 032/2026, este com as alterações do Decreto Municipal nº 110/2026, e da legislação correlata, bem como de acordo com as cláusulas contratuais abaixo descritas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a _____**,** sob o regime de **EXECUÇÃO INDIRETA** de **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO,** conforme termo de referência.

1.2. A lavratura do presente contrato foi autorizada pelo Ordenador de Despesas, conforme decisão constante **do documento SEI nº** ___ do processo administrativo em epígrafe.

Item	Descrição	Und.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

2.1. O MUNICIPIO DE MACAÉ, efetuará o pagamento à CONTRATADA pelos serviços efetivamente prestados no valor de R$_____ (_____), e nele deverão estar incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto, livre de quaisquer ônus para o MUNICIPIO DE MACAÉ.

2.2. Os preços unitários e totais estão discriminados na proposta da Contratada, bem como na Nota de Empenho correspondente.

2.3. A Contratada declara que os preços propostos para execução dos serviços contratados levaram em conta todos os custos, insumos, despesas de frete, embalagens, impostos, transporte e demais encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes deste contrato, não cabendo reivindicações a título de revisão de preços ou reembolso, ressalvadas as hipóteses de reajuste, repactuação e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro previstas neste contrato e na Lei Federal nº 14.133/2021..

2.4. Os pagamentos serão efetuados pelo Município, em moeda corrente nacional, por meio de TED (Transferência Eletrônica Disponível) de acordo com os valores apurados por servidores competentes da Secretaria e prepostos habilitados da contratada, em 30 dias, contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, e a apresentação dos documentos de liquidação ali exigidos, observada a ordem cronológica de que trata o art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.5. Nos casos de atraso no pagamento por culpa da contratante, o valor devido será acrescido de taxa de 0,5% ao mês, calculado pro rata die entre o 31° (trigésimo primeiro) dia da data do adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento. No caso de antecipação do pagamento, salvo em condições excepcionalíssimas devidamente justificadas, o valor devido sofrerá desconto à taxa de 0,5% ao mês, calculado pro rata die entre a data do efetivo pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do adimplemento da obrigação.

2.6. Serão retidos na fonte os tributos e as contribuições elencados nas disposições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários, em conformidade com as instruções normativas vigentes.

2.7. A nota fiscal ou fatura indicará o número do contrato, o período de execução e os dados bancários da CONTRATADA, e será acompanhada do boletim de medição, quando houver.

2.8. Nas faturas deverão constar obrigatoriamente, além da data de assinatura do contrato e do período a que se refere a prestação dos serviços, as seguintes informações:

2.8.1. O número do instrumento contratual;

2.8.2. O número do boletim de medição;

2.8.3. O nome e código do banco;

2.8.4. Agência e número da conta corrente da contratada.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

2.9. Para a autorização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar à Secretaria Municipal responsável pelo contrato, ou local por ela designado:

2.10. As notas fiscais deverão ser entregues com os seguintes documentos:

2.10.1. Nota fiscal/fatura mensal respectiva, referente aos trabalhos desenvolvidos no mês anterior (valor do serviço), ou na forma que a legislação tributária venha a exigir;

2.10.2. Comprovação de regularidade perante a Fazenda Federal, na forma da lei;

2.10.3. Comprovação de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

2.10.4. Relação de funcionários que estejam trabalhando em prol do MUNICÍPIO;

2.10.5. Comprovante de pagamentos dos funcionários da relação do item anterior;

2.10.6. Comprovante de pagamento do INSS (GPS) dos funcionários, referente o mês anterior trabalhado;

2.11. A fatura não aprovada pelo MUNICÍPIO será devolvida à CONTRATADA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição.

2.12. A devolução da fatura não aprovada pelo MUNICÍPIO em hipótese alguma autorizará a CONTRATADA a suspender a execução dos serviços ou a deixar de efetuar os pagamentos devidos aos seus empregados.

2.13. Sobre o valor total da remuneração incidem as obrigações fiscais, conforme a legislação vigente.

2.14. Constatada a situação de irregularidade, a CONTRATADA será comunicada por escrito para que regularize sua situação, no prazo estabelecido pelo MUNICÍPIO.

2.15. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva dos serviços.

2.16. O MUNICÍPIO poderá glosar ou reter o pagamento de qualquer fatura, ou da parte do pagamento vinculada à execução de determinada atividade, nos seguintes casos, dentre outros definidos neste contrato, limitada a retenção ao valor correspondente à irregularidade apurada.

2.16.1. Imperfeição dos serviços executados;

2.16.2. Discordância ou necessidade de maiores esclarecimentos a respeito dos serviços prestados, por parte da secretaria responsável pelo contrato;

2.16.3. Débito da CONTRATADA para com o Município, que provenha da execução deste contrato, ainda que resulte do inadequado cumprimento de outras obrigações não integrantes da fatura referida no *caput;*

2.16.4. O não cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA;

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

2.16.5. Eventual responsabilização solidária e/ou subsidiária, originada em decorrência da execução do presente contrato.

2.17. O não pagamento da fatura, por culpa exclusiva do Município, no prazo estabelecido neste contrato, configurará mora.

CLÁUSULA TERCEIRA – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas oriundas deste CONTRATO correrão por conta dos recursos orçamentários consignados ao **MUNICÍPIO**, programa de trabalho _____.___.____, elemento de despesa _____.___.___, nota de empenho _____/_____, emitida em ___/___/_____, vigente para o exercício de _____.

3.2. Quando a vigência do contrato ultrapassar o exercício fiscal, se necessário for, a manutenção deste ficará vinculada à aprovação do orçamento do(s) exercício(s) posteriores, onde existirão verbas consignadas em dotação apropriada, em observância ao principio da anualidade.

CLÁUSULA QUARTA – INÍCIO DO EXERCÍCIO FINANCEIRO

4.1. Em virtude da possibilidade de atraso na distribuição do orçamento, no registro de empenhos e de outras providências de ordem administrativa, não se configurará mora do Município nos 02 (dois) primeiros meses do exercício, ficando-lhe facultado o pagamento sem encargos moratórios até o terceiro mês do exercício financeiro.

CLÁUSULA QUINTA – VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1. O presente contrato terá vigência de ___ (_) dias, a contar da data de sua assinatura, limitada a 1 (um) ano contado da data de ocorrência da situação emergencial (09/10/2026), vedada a prorrogação, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, podendo ser extinto antecipadamente com a conclusão do processo licitatório regular e o início da execução do contrato dele decorrente, conforme o Termo de Referência.

5.2. A contratada iniciará a execução dos serviços a partir do recebimento da ordem de execução, emitida pela Secretaria responsável pelo contrato.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

6.1. Os contratos que vierem a ser pactuados em decorrência desta dispensa eletrônica serão fixos e irreajustáveis pelo período de 01 (um) ano, a contar da data do orçamento estimado (19/10/2026), podendo ser reajustados a partir desta data, e assim a cada período de um ano contado do último reajuste, desde que requerido pela CONTRATADA e caso se verifique hipótese legal que autorize o reajustamento, utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E), apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outro que venha a substituí-lo, ou índice setorial definido no Termo de Referência, nos termos do art. 66 do Decreto Municipal nº 026/2023.

6.2. A CONTRATADA não terá direito ao reajuste a que alude o subitem anterior, para a etapa do serviço que sofrer atraso em consequência da ação ou omissão motivada pela própria CONTRATADA, e também da que for executada fora do prazo sem que tenha sido autorizada a respectiva prorrogação.

6.3. No caso de reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno de um ano deve considerar a data do último reajuste concedido.

6.4. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão somente em relação aos itens que o motivaram e aos saldos de quantitativos porventura existentes.

6.5. Nos termos do artigo 70 do Decreto Municipal nº 026/2023, serão objeto de preclusão:

6.5.1. As solicitações de reequilíbrio econômico-financeiro realizadas após a assinatura do contrato ou do termo aditivo sem que tenha havido alteração dos preços, bem como após o encerramento da vigência do contrato; e

6.5.2. As solicitações de reajuste em sentido estrito e repactuação realizadas após a data de aniversário do orçamento estimado, da proposta, do acordo, da convenção coletiva ou do dissídio coletivo, conforme o caso.

6.6. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro serão decididos no prazo de até 60 (sessenta) dias, contados do requerimento instruído com todos os documentos necessários, nos termos do art. 72 do Decreto Municipal nº 026/2023.

CLÁUSULA SÉTIMA – DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.1. Executar os trabalhos conforme formulários, orientações, rotinas e prazos estabelecidos pelo MUNICÍPIO, os quais serão disponibilizados para a empresa após a assinatura do pertinente instrumento de contrato;

7.2. Arcar com os gastos referentes à realização das atividades previstas no contrato, correspondentes a deslocamentos, taxas, emolumentos, cópias e quaisquer outras despesas vinculadas ao objeto contratado;

7.3. Não aceitar demanda na qual esteja faltando documentação mínima necessária para a realização do serviço ou em que esteja impedida de atuar;

7.4. Responder, na qualidade de fiel depositária, por toda a documentação que lhe for entregue pelo MUNICÍPIO, até devolução, sob protocolo;

7.5. Comunicar por escrito ao Município a existência de impedimentos de ordem ética ou legal em serviço que lhe tenha sido encaminhado, devolvendo-o imediatamente;

7.6. Não recusar, salvo por motivo justificado, a prestação dos serviços que lhe forem solicitados;

7.7. Corrigir, gratuitamente, e no prazo fixado pelo Município os serviços que apresentem incorreção e imperfeição, sem prejuízo das multas contratuais;

7.8. Esclarecer prontamente ao Município as questões relativas aos trabalhos desenvolvidos, quando solicitada;

7.9. Responder perante o Município por qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da prestação dos serviços contratados, por atos de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, assegurando ao Município o

exercício do direito de regresso, nos termos do art. 121, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, ressalvada a hipótese do § 2º do mesmo artigo;

7.10. Facilitar e permitir ao Município, a qualquer momento, a realização de auditoria dos serviços em sua sede/filial, sem que isso incorra em isenção de responsabilidade à CONTRATADA;

7.11. Não utilizar o nome do Município em quaisquer atividades de divulgação de sua empresa, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e outros impressos.

7.12. Não se pronunciar em nome do Município a órgãos da imprensa ou clientes sobre quaisquer assuntos relativos à sua atividade, bem como sobre os serviços a seu cargo;

7.13. Não utilizar nem reproduzir, fora dos serviços contratados, atos normativos, documentos e materiais encaminhados ou divulgados pelo Município;

7.14. Comunicar ao Município, no prazo de 10 (dez) dias de antecedência, qualquer alteração na composição societária da empresa ou em seu quadro técnico;

7.15. Comunicar com antecedência mínima de 02 (dois) dias o pedido de afastamento temporário, bem como, quaisquer alterações cadastrais da empresa (end., tel., *e-mail*);

7.16. Guardar por si, por seus empregados e prepostos, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados, ou por qualquer forma ou modo venham tomar conhecimento, o mais completo e absoluto sigilo, em razão dos serviços a serem confiados, ficando, portanto, por força da lei civil e criminal, responsável por sua indevida divulgação, descuidada e incorreta utilização, sem prejuízo da responsabilidade por perdas e danos a que der causa;

7.17. Todas as despesas relativas à pessoal e quaisquer outras incidentes sobre o objeto deste Contrato;

7.18. A CONTRATADA responderá, ainda, pela observância das Leis, Posturas e Regulamentos;

7.19. A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumida, todas as condições de habilitação e qualificação, na forma estabelecida;

7.20. Responder por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, tributárias, civis, previdenciárias, fazendárias, trabalhistas e seguros, bem como por todas as despesas decorrentes da prestação dos serviços ora contratados, respondendo por si e por seus sucessores;

7.21. Obedecer às determinações legais ou emanadas das autoridades constituídas, sendo a única responsável pelas providências necessárias e pelos efeitos decorrentes de eventuais inobservâncias delas;

7.22. O Município não é responsável por quaisquer ônus, direitos e obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrentes da execução ora

contratada, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à CONTRATADA, ressalvado o disposto no art. 121, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.23. Apresentar ao MUNICÍPIO, junto com a(s) nota(s) fiscal(is), os documentos de liquidação, sob pena de retenção total ou parcial do pagamento, até a regularização.

7.24. Assumir total responsabilidade pela execução dos serviços que apresentarem não-conformidade, má qualidade e/ou irregularidades, responsabilizando-se por eventuais danos e/ou prejuízos causados a terceiros e/ou a coisas e bens do Município, arcando com as respectivas indenizações, que poderão ser imediatamente retidas, e/ou reembolsando de imediato ao Município o valor do prejuízo acarretado.

7.25. Cumprir os serviços, objeto deste contrato, dentro da melhor técnica, e qualidade, bem como, repor, por sua conta e responsabilidade, aqueles considerados inadequados ou imperfeitos, ou que estiverem em descordo com o ora pactuado, ficando a critério do Município aprovar ou rejeitar os materiais fornecidos.

7.26. Atender a prestação dos serviços ora contratado sem qualquer vínculo seja de ordem trabalhista, tributária, previdenciária ou social com o Município.

7.27. Requerer a exclusão do Município de lide que venha a ser movida por qualquer motivo relacionado aos compromissos aqui contratados, inclusive por seus funcionários, sob pena de ressarcimento dos prejuízos advindos do processo judicial, acrescido de perdas e danos, sem prejuízo de rescisão contratual.

7.28. Obter as Licenças junto às repartições competentes, necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais e mantê-las atualizadas.

7.29. O Município não aceitará, sob pretexto algum, a transferência de responsabilidade da Contratada para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros alegados.

7.30. Cumprir com todas as demais obrigações constantes do Termo de Referência anexo ao edital.

7.31. O atraso injustificado na execução do objeto sujeitará a CONTRATADA à multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a **10% (dez por cento) do valor total do contrato**, após o que a Administração poderá promover a extinção unilateral do ajuste, sem prejuízo das demais sanções, nos termos do art. 6º do Decreto Municipal nº 032/2026.

7.32. A **CONTRATADA** deve cumprir, durante toda a execução do contrato, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas especificas, conforme artigo 63, inciso IV da Lei n° 14.133/2021.

CLÁUSULA OITAVA – DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO MUNICÍPIO

8.1. Fornecer todos os subsídios necessários ao desempenho da atividade da CONTRATADA, encaminhando os documentos pertinentes à adequada realização dos serviços correspondentes.

8.2. Promover, na forma da legislação de regência, o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do Termo de Referência. A existência de fiscalização de modo algum atenua ou exime a responsabilidade da Contratada por qualquer vício ou defeito na execução do contrato.

8.3. Notificar, por escrito, à Contratada sobre eventuais irregularidades encontradas no fiel cumprimento de suas obrigações, observando os prazos para adequação.

8.4. Notificar a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade encontrada na execução dos serviços;

8.5. Efetuar os pagamentos devidos à Contratada pelos serviços efetivamente prestados e faturados, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.5.1. Registrar ocorrências relevantes.

8.5.2. Determinar medidas necessárias ao fiel cumprimento.

8.5.3. Atestar faturas, se conforme, para efeito de pagamento.

8.5.4. Elaborar relatórios de não-conformidade.

8.6. Fiscalizar as condições de cumprimento das normas regulamentares, sob responsabilidade da Contratada.

8.7. Emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato, no prazo de 2 (dois) meses, após concluída a instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, que observarão o prazo do subitem 6.6.

8.8. O MUNICÍPIO se reserva o direito de solicitar os serviços ora contratado, na sua totalidade ou parcialmente, de acordo com a sua necessidade e conveniência.

CLÁUSULA NONA – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo Gestor de Contratos e pela Comissão de Fiscalização, representantes do MUNICÍPIO especialmente designados para esse fim, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Lei Municipal nº 4.960/2022.

9.1.1. Gestor do Contrato: _____ Matrícula nº _____, designado pela Portaria nº _____ OU conforme informações constantes do Termo de Referência.

9.1.2. Comissão de Fiscalização: _____ Matrícula nº _____; designados por intermédio da Portaria nº ____ OU conforme informações constantes do Termo de Referência.

9.2. São atribuições do Gestor de Contratos:

9.2.1. Controlar os prazos de vigência **do contrato**, solicitando sua prorrogação, abertura de nova licitação ou contratação direta, quando for o caso;

9.2.2. Informar ao Ordenador de Despesas o interesse na prorrogação de contratos sob sua responsabilidade, com vistas à obtenção da autorização para abertura do processo administrativo para tanto;

9.2.3. Verificar a manutenção das condições de habilitação e qualificação da empresa durante toda a execução do contrato, devendo instruir os processos de prorrogação contratual e de contratação direta com os documentos pertinentes;

9.2.4. Verificar a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo comunicar ao Ordenador de Despesas a ocorrência de situação que enseja a revisão de preços;

9.2.5. Verificar se estão atualizadas as informações de ocorrências relacionadas à execução contratual;

9.2.6. Analisar a documentação que antecede o pagamento;

9.2.7. Verificar o controle atualizado dos pagamentos;

9.2.8. Manifestar-se em todos os atos da Administração relativos à aplicação de sanções, execução e alteração dos contratos;

9.2.9. Decidir provisoriamente a suspensão da execução dos serviços;

9.2.10. Auxiliar o Ordenador de Despesas nas tratativas voltadas às alterações e revisões contratuais junto à contratada, quando for o caso;

9.2.11. Manifestar-se previamente à decisão do Ordenador de Despesas nos pedidos de liberação da garantia contratual em favor da contratada, quando for o caso;

9.2.12. Inserir os dados referentes aos contratos administrativos, termos aditivos, convênios e instrumentos congêneres no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

9.2.13. Exercer outras atividades compatíveis com a função.

9.3. São atribuições da Comissão de Fiscalização:

9.3.1. Acompanhar os prazos de execução, diligenciando com a CONTRATADA, se necessário;

9.3.2. Receber, provisória e definitivamente, os serviços, mediante termo detalhado;

9.3.3. Analisar, conferir e atestar notas fiscais, faturas e congêneres e a regularidade fiscal da CONTRATADA;

9.3.4. Devolver à CONTRATADA as notas fiscais em desconformidade com o contrato;

9.3.5. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual;

9.3.6. Oficiar à contratada determinação de medidas preventivas e corretivas, com estabelecimento de prazos, para regularização das faltas registradas e irregularidades

observadas na execução do contrato, comunicando ao Gestor de Contratos o não atendimento das determinações;

9.3.7. Expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, ao Gestor de Contratos e ao Ordenador de Despesas, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

9.3.8. Proceder, conforme cronograma físico-financeiro, as medições;

9.3.9. Aprovar a planilha de medição emitida pela CONTRATADA ou conforme disposto em contrato;

9.3.10. Adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da execução dos serviços;

9.3.11. Conferir e certificar as faturas relativas aos serviços executados;

9.3.12. Proceder às avaliações dos serviços executados pela CONTRATADA;

9.3.13. Determinar, por todos os meios disponíveis, a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos para a perfeita execução do objeto;

9.3.14. Exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

9.3.15. Determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à CONTRATADA, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

9.3.16. Receber designação e manter contato com o preposto da CONTRATADA, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na execução dos serviços;

9.3.17. Manifestar-se nos pedidos de alterações contratuais quanto à regularidade da contratação;

9.3.18. Verificar a correta aplicação dos materiais e insumos empregados na execução, quando houver;

9.3.19. Requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade dos serviços e dos insumos empregados;

9.3.20. Recomendar ao Gestor de Contratos e ao Ordenador de Despesas a aplicação de sanções à CONTRATADA;

9.3.21. Zelar pelo fiel cumprimento de todas as obrigações da CONTRATADA previstas no termo de referência e no contrato;

9.3.22. Exercer outras atividades compatíveis com a função.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A licitante ou a contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

10.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

10.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, quando exigidas;

10.1.5. Não manter a proposta, inclusive no que tange à apresentação de amostra ou prova de conceito, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

10.1.6. Não celebrar o contrato/instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

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

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

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

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

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

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

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

10.2.1. Advertência por escrito;

10.2.2. Multa, não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) **do valor da parcela inadimplida**, podendo incidir sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho nos casos de inexecução total ou quando o inadimplemento parcial tornar inútil a parcela executada, mediante justificativa, nos termos do art. 7º do Decreto Municipal nº 032/2026;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Macaé, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

10.3. A aplicação de sanções observará o devido processo administrativo, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, combinada com o artigo 29 e seguintes da Lei Municipal nº 4.960/2022 e com o Decreto Municipal nº 032/2026, com as alterações do Decreto Municipal nº 110/2026, inclusive quanto aos critérios de dosimetria, à competência para aplicação e ao recurso cabível.

10.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

10.5. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas junto à Coordenadoria Geral de Contratos, bem como no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

10.6. A aplicação das sanções não exonera o infrator de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

10.7. O valor das multas que, porventura forem aplicadas, serão descontadas da garantia da respectiva Contratada. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo órgão gestor da contratação ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

11.1. Constituem motivos para a extinção do presente contrato as hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.2. A extinção poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, consensual ou por decisão arbitral ou judicial, nos termos do art. 138 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.3. No ato da extinção, a CONTRATADA prestará contas dos serviços executados até a respectiva data.

11.4. Constatados prejuízos decorrentes da atuação irregular da CONTRATADA, o MUNICÍPIO poderá reter os créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados, nos termos do art. 139, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.5. Extinto o contrato, a CONTRATADA terá direito ao pagamento dos serviços regularmente executados até a data da extinção, ressalvadas as retenções do subitem anterior. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, aplica-se o disposto no art. 138, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.6. A extinção unilateral acarretará, sem prejuízo das sanções cabíveis, as consequências previstas no art. 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.7. Constitui também hipótese de extinção do contrato a cessação da situação emergencial ou o início da execução do contrato decorrente do processo licitatório regular, na forma do item 5.1 do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA CONTRATUAL

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

12.1. A CONTRATADA deverá prestar, previamente à assinatura do Contrato, garantia de execução correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser apresentada à Secretaria Municipal de Fazenda – SEMFAZ, com cópia à Coordenadoria de Contratos da Secretaria Municipal de Educação, com validade para todo o período contratual, mediante a opção por uma dentre as seguintes modalidades, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia, título de capitalização ou fiança bancária.

12.1.1. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em Banco Oficial, em conta específica com correção monetária, em favor do **Município de Macaé**;

12.1.2. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para ressarcimento do **Município de Macaé** e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas, indenizações a ele devidas pelo Contratado, bem como de débitos da empresa para com os encargos fiscais, previdenciários e trabalhistas relacionados com o presente contrato, tais como INSS, FGTS, impostos, salários, vales-transporte, vales-refeição e verbas rescisórias;

12.1.3. A contratada fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão;

12.1.4. No caso de renovação da contratação, a Contratada deverá renovar a garantia;

12.1.5. Havendo aditivos de valor e/ou prazos, reajustes, atualizações, revisões ou repactuações, a Contratada reforçará a garantia, conforme o caso;

12.1.6. O prazo de vigência da garantia será igual ao de vigência da contratação, acrescido de 90 (noventa) dias;

12.1.7. A garantia somente poderá ser levantada após o recebimento definitivo do objeto pela fiscalização;

12.1.8. O atraso injustificado na prestação da garantia sujeitará o contratado à sanção de advertência, com a fixação de prazo para a devida regularização;

12.1.9. O descumprimento do prazo estabelecido no item anterior sujeitará o contratado à multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, limitada a 2% (dois por cento) do valor total do contrato; e

12.1.10. A não apresentação definitiva da garantia, após notificação, ensejará rescisão unilateral do ajuste, cumulada com multa de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato e impedimento de licitar e contratar com o Município de Macaé por até 3 (três) anos, nos termos do art. 4º, VII, do Decreto Municipal nº 032/2026.

12.1.11. A apresentação da garantia não isenta as partes de suas obrigações e responsabilidades atribuídas no Termo de Referência e todas as documentações inseridas no **Processo Administrativo nº SEI 045703/2026**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INCIDÊNCIAS FISCAIS, ENCARGOS, SEGURO, ETC.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

13.1. Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto desta contratação, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias à execução dos serviços, salvo as despesas a serem pagas pelo MUNICÍPIO, devidamente expressas neste contrato.

13.2. Se durante o prazo de vigência deste contrato, houver alteração e/ou criação das alíquotas de tributos ou encargos ou instituição de outros que incidam sobre o serviço objeto deste instrumento, o MUNICÍPIO DE MACAÉ procederá conforme a seguir:

13.2.1. Caso haja diferença a maior, o MUNICÍPIO somente procederá ao pagamento mediante comprovação pela **Contratada** do ônus decorrente;
13.2.2. Na hipótese da **Contratada,** vir a beneficiar-se de isenções junto ao Fisco, o **MUNICÍPIO** procederá à revisão do custo indicado na data-base;
13.2.3. Serão consideradas, para fins desta cláusula, as alterações de tributos ou encargos que comprovadamente incidam sobre os insumos que compõem o objeto deste contrato.

13.3. O MUNICÍPIO se reserva o direito de solicitar à **Contratada** quando entender conveniente, a exibição dos comprovantes de recolhimento dos tributos e demais encargos devidos direta ou indiretamente, por conta deste instrumento.

13.4. Quando por disposição legal, o MUNICÍPIO for o responsável pelo recolhimento de tributos decorrentes deste contrato e, por exclusiva responsabilidade da **Contratada**, vier a responder por acréscimos e/ou outros encargos em decorrência de erro no faturamento por não cumprimento das condições que possibilitem o correto recolhimento dos tributos devidos, aqueles valores atualizados serão descontados da fatura que originou a incorreção, ou daquela que vier a ser apresentada imediatamente após a ocorrência do evento apontado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA
14.1. A CONTRATADA, no ato da celebração deste instrumento, declara que ficam mantidas todas as condições previstas no artigo 68 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo comunicar imediatamente ao MUNICÍPIO qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção e mantê-las atualizadas durante toda a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VINCULAÇÃO
15.1. O presente contrato fica vinculado ao ato que autorizou a contratação direta, ao Aviso de Dispensa Eletrônica, ao Termo de Referência e seus anexos, bem como à proposta da CONTRATADA, constantes do processo administrativo em epígrafe, nos termos do artigo 92, II, da Lei Federal nº 14.133/2021.
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES DO CONTRATO
16.1. Este Contrato só poderá ser alterado ou modificado em qualquer de suas cláusulas mediante Termo Aditivo e em conformidade com o artigo 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – CASOS FORTUÍTOS, DE FORÇA MAIOR OU OMISSOS
17.1. As partes não serão responsabilizadas por fatos comprovadamente decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, ocorrências eventuais cuja solução se buscará mediante acordo interpartes.

17.2. O MUNICÍPIO analisará, julgará e decidirá, em cada caso, as questões alusivas a incidentes que se fundamentem em motivos de caso fortuito ou de força maior, por intermédio de comissão especialmente designada para esse fim, a quem compete apurar os atos e fatos comissivos ou omissivos que se fundamentem naqueles motivos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

18.1. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos, nos termos do artigo 94 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO USO DE MEIOS ADEQUADOS DE PREVENÇÃO E RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

19.1. Nos termos do Decreto Municipal nº 141/2024, as partes poderão utilizar meios adequados de prevenção e resolução de controvérsias para dirimir conflitos relacionados a direitos patrimoniais disponíveis do presente Contrato, quais sejam, a conciliação, a mediação, o compromisso, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem.

19.2. São considerados direitos patrimoniais disponíveis:

19.2.1. questões relacionadas ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato;

19.2.2. indenizações;

19.2.3. inadimplemento de obrigações contratuais pelas partes;

19.2.4. penalidades contratuais e seu cálculo.

19.3. Não serão submetidas aos meios de prevenção e resolução as controvérsias relacionadas:

19.3.1. a direitos indisponíveis não transacionáveis;

19.3.2. à natureza e à titularidade públicas de serviços concedidos ou permitidos;

19.3.3. ao poder de fiscalização e de regulação;

19.3.4. à rescisão do contrato.

19.4. A utilização de meios adequados de prevenção e resolução de controvérsias deve ser preferencial à judicialização.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – CASOS OMISSOS

20.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Municipal nº 4.960/2022, dos Decretos Municipais nº 026/2023 e nº 032/2026, este com as alterações do Decreto Municipal nº 110/2026, e demais normas aplicáveis e, supletivamente, segundo os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, nos termos do art. 89 da Lei Federal nº 14.133/2021.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Os agentes públicos responderão, na forma da Lei, por prejuízos que, em decorrência de ação ou omissão dolosa ou culposa, causarem o MUNICÍPIO no exercício de atividades especificas do cumprimento deste contrato, inclusive nas análises ou autorizações excepcionais nestas “Disposições Gerais”.

21.2. As exceções aqui referenciadas serão sempre tratadas com máxima cautela, zelo profissional, senso de responsabilidade e ponderação, para que ato de mera e excepcional concessão do MUNICÍPIO, cujo objetivo final é o atender tão-somente ao interesse público, não seja interpretado como regra contratual.

21.3. Para assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução do presente contrato, fica desde já compelida a **Contratada** a avisar, por escrito e de imediato, qualquer alteração em seu endereço ou telefone.

21.4. Quaisquer tolerâncias entre as partes não importarão em novação de qualquer uma das clausulas ou condições estatuídas neste contrato, as quais permanecerão integras.

21.5. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente e indevidamente fundamentados, e a aceitação da justificativa ficará a critério do MUNICÍPIO.

21.6. Em caso de conflito entre este contrato e o Termo de Referência, prevalecerá o Termo de Referência quanto às especificações e às condições de execução do objeto, e o contrato quanto às demais matérias.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - CUMPRIMENTO A LEI FEDERAL Nº 12.846/13 E DECRETO MUNICIPAL Nº 207/15

22.1. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - CUMPRIMENTO DA LEI FEDERAL Nº 13.709/2018 (LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS - LGPD)

23.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

23.2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, especialmente os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis, repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026

23.3. As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Federal nº 13.709/2018.

23.4. Em atendimento ao disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, o CONTRATANTE, para a execução do objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação.

23.5. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Federal nº 13.709/2018 e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

24.1. É vedada a subcontratação do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – FORO

25.1. Para dirimir as questões oriundas deste contrato, será competente o Foro da Cidade de Macaé, Estado do Rio de Janeiro.

E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente contrato eletronicamente, nos termos do art. 91, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Macaé, _____ de _____ de 2026.

_____
MUNICÍPIO DE MACAÉ
(Secretário Municipal)
Contratante

_____
Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
RL xxxxxxxxxxxxxxxxx
Contratada

TESTEMUNHAS:

_____
RG. nº
CPF nº

_____
RG nº
CPF nº

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 061/2026

CONTRATAÇÃO N° 736/2026