Edital de Licitação

Pregão Eletrônico SRP n° 032/2026- REMARCAÇÃO

***OBJETO*: Registro de Preços para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme informações contidas no Termo de Referência.**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 11040/2026

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Global

MODO DE DISPUTA: ABERTO

INÍCIO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 10 de novembro de 2026 às 15h00min até 24 de novembro de 2026 às 23h59min

DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO: 25 de novembro de 2026 às 09h00min

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico https://novobbmnet.com.br/, no dia e hora indicadas neste Edital e conduzida pelo Agente de Contratação (Pregoeiro) com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe. O Edital se encontra disponível no endereço eletrônico https://novobbmnet.com.br/ , podendo, alternativamente, ser impresso no site http://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/licitacoes, dúvidas poderão ser dirimidas através dos e-mails: cpl@mangaratiba.rj.gov.br e cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com;

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 032/2026- REMARCAÇÃO

(Processo Administrativo n° 11040/2026)

1. DA INTRODUÇÃO

1.1. O Município de MANGARATIBA, por intermédio do Agente de Contratação/ Pregoeiro: Mariana de Vasconcellos Pontes Alves, e equipe composta por: Elen Garcia Machado e Mariana Pereira da Silva, Membros, designados pela Portaria Nº 3183 de 04 de agosto de 2025, publicada no Diário Oficial do Município, torna público que realizará certame licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico SRP do tipo **MENOR VALOR GLOBAL,** para atendimento do objeto definido no presente edital, conforme Processo Administrativo N.º **11040/2026**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, suas alterações e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1.2. A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico **https://novobbmnet.com.br/**, no dia e hora indicadas neste Edital e conduzida pelo Agente de Contratação (Pregoeiro) com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe;

1.3. As retificações deste Edital, por iniciativa oficial ou provocada por terceiros, serão publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas;

1.4. O Edital se encontra disponível no endereço eletrônico https://novobbmnet.com.br/ , podendo, alternativamente, ser impresso no site http://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/licitacoes , dúvidas poderão ser dirimidas através dos e-mails: cpl@mangaratiba.rj.gov.br e cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com;

1.5. Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou formular impugnações acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão mediante confirmação de recebimento, no e-mail indicado no subitem 4.1 deste Edital, contendo as seguintes informações: razão social da empresa, nome completo da Pessoa Física no corpo do email, CNPJ/CPF, telefone para contato, nome do responsável pela empresa ou de quem solicitar a informação;

1.6. O Agente de Contratação (Pregoeiro) e Equipe de Apoio, através de divulgação por correio eletrônico ou link no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Mangaratiba, Serviços/Licitações, link: http://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/licitacoes. Dúvidas e esclarecimentos no e-mail: cpl@mangaratiba.rj.gov.br e cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com e no Site https://novobbmnet.com.br/ , responderá às questões formuladas apresentando a pergunta e a resposta em até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão ;

1.7. Caberá ao Agente de Contratação (Pregoeiro), auxiliado pela equipe de apoio e, quando necessário pela equipe técnica, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão .

1.8. No caso da Licitação ser no **Sistema de Registro de Preços**, as regras referentes serão de acordo com o órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

2. DO OBJETO

2.1. O objeto deste pregão eletrônico SRP é **Registro de Preços para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme informações contidas no Termo de Referência;**

2.2. A licitação será realizada conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

3. DOS RECURSOS FINANCEIROS E ORÇAMENTÁRIOS

3.1. Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da dotação orçamentária nº

02.05.01.12.361.0003.2008.3.3.90.39.00.1573

Secretaria Municipal de Educação.

4. DA ABERTURA

4.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, em condições de segurança (criptografia e autenticação), todas as suas fases dirigidas pelo Agente de Contratação (Pregoeiro) designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

EVENTOS/DADOS	DIA	MÊS	ANO	HORÁRIO
INÍCIO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	10	11	2026	15:00
TÉRMINO DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS	24	11	2026	23:59
DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO:	25	11	2026	09:00
ENDEREÇO ELETRÔNICO:	https://novobbmnet.com.br/			
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA Nº	**02.05.01.12.361.0003.2008.3.3.90.39.00.1573**			
AGENTE DE CONTRATAÇÃO (PREGOEIRO) :	Mariana de Vasconcellos Pontes Alves			
E-MAIL:	cpl@mangaratiba.rj.gov.br cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com			

4.2. Ocorrendo ponto facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente

adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação;

4.3. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF;

5. DO VALOR MÁXIMO

5.1. O valor total estimado pela Administração, através da pesquisa de mercado realizada pela Superintendência de Compras, para o objeto deste Pregão, foi **R$ 47.426.465,52 (quarenta e sete milhões quatrocentos e vinte e seis mil quatrocentos e sessenta e cinco reais e cinquenta e dois centavos)**, **conforme o CRITERIO DE ACEITABILIDADE, anexo a este edital, acima do qual, as propostas estarão desclassificadas**, em conformidade com a Lei Federal nº 14133/2021 e suas alterações;

5.2. **O preço máximo unitário admitido pela Administração encontra fixado no Anexo 01, Termo de Referência, deste Edital.**

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. O presente pregão eletrônico no SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS reger-se-á pelo tipo **MENOR VALOR GLOBAL**.

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Bolsa Brasileira de Mercadorias – BBMNET (https://novobbmnet.com.br/);

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

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

7.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação;

7.5. Será concedido tratamento preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006;

7.6. Não poderão disputar esta licitação:

7.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

7.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

7.6.3. 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 licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

7.6.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

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

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

7.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

7.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021;

7.6.11. Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no artigo 14º da Lei 14.133/2021;

7.6.12. Empresa que estiver em processo de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente;

7.6.13. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação pela Administração Pública;

7.7. O impedimento de que trata o item 7.6.4 será também aplicado ao licitante 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 licitante;

7.8. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021;

8. DO CREDENCIAMENTO

8.1. O credenciamento junto ao sistema operacional poderá ser realizado diretamente na Bolsa Brasileira de Mercadorias, através de uma corretora de mercadorias associada. A relação completa das corretoras de mercadorias vinculadas a Bolsa Brasileira de Mercadorias poderá ser obtida no site https://novobbmnet.com.br/ - acesso “LICITANTE”

8.2. Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão;

8.3. Somente poderão participar neste Pregão Eletrônico as empresas que:

8.3.1. Atendam às condições deste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, constante do item 14 deste Edital, e estiverem devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através do site https://novobbmnet.com.br/ e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório de notas e ofício competente;

8.3.2. Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores/SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto 3.722/2001, publicado no D.O.U. de 10/01/2001 (válido só para empresas nacionais);

8.3.3. As empresas não cadastradas no SICAF que tiverem interesse em participar do presente Pregão Eletrônico, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos Órgãos da Administração Pública (SICAF DIGITAL);

8.3.4. As empresas estrangeiras deverão solicitar o seu credenciamento diretamente no BBMNET, até 03 (três) dias úteis antes da abertura da sessão. Para seu credenciamento deverão fornecer: nome, endereço físico, telefone e endereço eletrônico (e-mail);

8.3.5. As empresas em recuperação judicial ou extrajudicial, desde que no momento da habilitação, apresentem o Plano de Recuperação devidamente homologado pelo Juiz competente, na forma do Art. 58 e 165 da Lei n.º 11.101/2005;

8.3.6. Não esteja sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução,liquidação, consórcios de empresas, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias uma das outras;

8.3.7. Não tenham sido declaradas inidôneas por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, nem estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública Municipal Direta ou Indireta;

8.4. Como requisito para participação nesta licitação a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do Anexo 01, Termo de Referência, deste Edital;

8.5. A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de

sua proposta de preços, independente do resultado do procedimento licitatório;

8.6. Nenhuma empresa ou instituição vinculada ao Comprador será elegível para participar deste processo licitatório;

8.7. O credenciamento da licitante junto ao BBMNET implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao Pregão Eletrônico.

9. DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS

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

9.2. A participação nesta licitação dar-se-á por meio da conexão da licitante ao BBMNET, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do BBMNET, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme subitem 4.1 deste edital;

9.3. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no BBMNET, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

9.4. Como requisito para a participação nesta licitação, a licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do BBMNET, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital;

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

9.6. A comunicação entre o Agente de Contratação (Pregoeiro) e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do Sistema Eletrônico denominado CHAT;

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

9.8. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que devendo manifestar o pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital;

10. DA APRESENTAÇÃO PROPOSTA DE PREÇOS

10.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

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

10.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

10.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas

infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

10.2.3. 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;

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

10.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

10.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

10.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

10.7. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

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

10.9. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

11. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu **"Sala/Modalidades",** no campo das licitações na coluna (menu) da etapa **"Aberto para receber propostas"**.

11.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando "enviar proposta".

11.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

11.1.3 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

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

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

11.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

11.5. 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.

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

11.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta.

11.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado 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.

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

11.10. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

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

11.12. Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

11.12.1. O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.

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

12.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

12.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública,

12.3 Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

12.3.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

12.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

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

12.7 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

12.9 O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior ou percentual de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

12.10 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,01 (um centavo).*

12 .11.No pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "ABERTO"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

12.14 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

12.15 O Agente de Contratação/ Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a PROPOSTA READEQUADA ao último lance ofertado após a negociação realizada, através do sistema https://novobbmnet.com.br/ , no campo referente à inclusão de anexos da proposta.

12.16 O prazo previsto no item 12.15 poderá ser prorrogado por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do Agente de Contratação/ Pregoeiro.

13. DA FASE DE HABILITAÇÃO

13.1 Os documentos previstos neste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2 Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogável por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do pregoeiro ou da comissão de contratação quando o substituir.

13.3 No julgamento da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação;

13.4 O Pregoeiro, na fase de habilitação, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

13.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, com no mínimo vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência registrada em ata.

13.6 Conforme disposto no item 3.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

13.7 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

13.10 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

13.11 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

13.13 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

13.14 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971, se couber;

13.15 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.16 No caso de ME e EPP que queira usufruir dos benefícios da Lei Complementar federal nº 123/2006:

13.17 Certidão simplificada original da Junta Comercial da sede da licitante ou documento equivalente, além de declaração escrita (ANEXO 03), sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte estando apta a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

13.18 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

13.19 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

13.20 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.21 Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal www.caixa.gov.br ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

13.22 Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, e da Procuradoria Geral do Município com relação a débitos inscritos em Dívida Ativa, quando for o caso ou, se for o caso, certidão comprobatória de que

a licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;

13.23 Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, seguridade social, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB n.º 1.751, de 2 de outubro de 2014;

13.24 Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação-ICMS, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

13.25 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho www.tst.jus.br/certidao, conforme Lei n.º 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

13.26 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

13.27 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil acompanhado das notas explicativas e demais demonstrações contábeis, conforme dispõe o art. 69 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

13.28 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

13.29 Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

13.30 Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social.

13.31 Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que maior que 1. Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

13.32 Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1. Será considerado como índice de Liquidez Corrente o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante pelo Passivo Circulante.

ILG=

ATIVO CIRCULANTE

PASSIVO CIRCULANTE

13.33 Índice de Endividamento (IE) menor ou igual a 1. Será considerado Índice de Endividamento o quociente da divisão da soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante pelo Patrimônio Líquido.

$$IE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}}$$

13.34 Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

13.35 Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME n° 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

13.36 Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

13.37 Quando se tratar de sociedade constituída no exercício atual, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade **CRC**, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

Processo

13.38 A licitante que não alcançar o índice (ou quaisquer dos índices) acima exigido(s), conforme o caso, deverá a empresa apresentar capital social mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

13.39 O balanço patrimonial e demonstrativo do exercício do resultado deverá ser apresentado na forma dos arts. 1.078, 1.079 e 1.186 da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil Brasileiro) e atendendo as Normas Brasileiras de Contabilidade e Instruções do Conselho Federal de Contabilidade, o mesmo se aplica as demais demonstrações contábeis.

13.40 Ressalvada a apresentação pelos Microempreendedores Individuais (MEI), devendo ser apresentado documento equivalente.

13.41 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, inciso II.

13.42 Caso a Licitante não seja sediada na Comarca de Mangaratiba deverá apresentar,

juntamente com as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial e extrajudicial, e insolvência civil.

13.43 Relação de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública, vigentes na data da sessão pública de abertura do procedimento licitatório, contendo o nome do contratante, o CNPJ, a data de assinatura do contrato, a vigência e o valor anual do contrato, ou, se o contrato tiver sido assinado com vigência inferior a doze meses, o valor total do contrato na forma do **art. 80, inciso III do BTCU Especial ano 42 nº 19 de 2023.**

13.44 Garantia de 1% (um por cento) sobre o valor da licitação conforme Art. 58 § 1º da LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, acompanhado da quitação do prêmio

13.45 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

13.46 Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

13.47 Declaração, expressa e sob as penas da lei (ANEXO 03), de que:

13.48 A empresa não está impedida de contratar com a esfera de governo municipal;

13.49 Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;

13.50 Não existe fato impeditivo à habilitação da empresa;

13.51 A empresa não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

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

13.53 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social, e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

13.54 A empresa está em dia com todas as determinações trabalhistas e demais legislações aplicáveis.

13.55 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

13.56 A empresa está ciente de que não poderá, na constância da relação contratual que venha a firmar com a Prefeitura, vir a contratar empregado que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de quaisquer pessoas

ocupantes dos cargos de Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e de Vereadores.

13.57 A empresa está ciente que deve seguir os padrões de segurança adequados ao uso de dados pessoais de que trata a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

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

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

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

13.61 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada em Cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Agente de Contratação (Pregoeiro);

13.62 Não serão aceitos protocolos de requerimentos, certidões ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

13.63 A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste item, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente;

13.64 As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição;

13.64 Apresentar a Documentação Técnica, somente quando solicitado no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

13.65 Quando for exigido qualquer "Documentação Técnica" para comprovação de Qualificação Técnica, neste Edital em qualquer fase , a Secretaria requisitante deverá disponibilizar uma pessoa devidamente qualificada para que seja feita a Análise da documentação com relatório devidamente assinado e carimbado pelo responsável pela análise e posterior , continuidade ao certame**.**

13.66

14. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado

da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

14.3. A intenção de recorrer poderá ser manifestada em dois momentos distintos: após o julgamento e aceitação das propostas, quando se avalia o mérito das ofertas apresentadas pelos licitantes, e após a etapa da habilitação, quando se verifica a regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, econômica e técnica dos licitantes.

14.3.1. O tempo para manifestação da intenção de recurso será de 5 minutos após o Julgamento e Aceitação das Propostas e de no mínimo 10 minutos após a etapa de Habilitação, não sendo exigida a apresentação de motivação para a intenção de recorrer.

14.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema durante a fase de Recurso e Contrarrazão pelos licitantes que manifestaram intenção de recorrer.

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

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

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

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Agente de Contratação (Pregoeiro), caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos interpostos;

15.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos competente homologará o procedimento licitatório;

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

16.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

16.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

16.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

16.8. No caso de prorrogação, conforme trata o art 84 da Lei nº 14.133, de 2021, poderá ser renovado o quantitativo da Ata de Registro original, desde que atenda às necessidades da Secretaria requisitante, conforme Decreto Municipal 5234/2026.

17. DA CONTRATAÇÃO E DO PRAZO DE VIGÊNCIA

17.1. As obrigações decorrentes desta licitação serão estabelecidas através de contrato, devendo ser assinado por representante legal da empresa ou por procurador com poderes para tal fim, mediante comprovação através de contrato social ou instrumento equivalente e procuração, respectivamente, juntamente com cópia da cédula de identidade, no prazo de 02 (dois) dias úteis após recebimento da notificação, admitindo-se a prorrogação deste prazo por mais 01 (uma) vez por igual período desde que mantidos todos os requisitos de habilitação em sua validade;

17.2. A empresa adjudicatária da licitação é responsável por todos os ônus e obrigações concernentesàs legislações fiscal, social, comercial, civil, securitária e trabalhista, decorrentes do contrato, respeitadas tributária, previdenciária, as demais leis que nela interfiram, especialmente a relacionada com a segurança do trabalho;

17.3. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogados por iguais e sucessivos períodos, por meio de Termo Aditivo, até o limite de 10 (dez) anos, nos termos do art. 107, da Lei nº 14.133/21.

18. DO PAGAMENTO

18.1. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato;

18.2. O pagamento será efetuado mediante o processamento dos documentos de cobrança apresentados pela Contratada, num prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal a data em que a nota fiscal for certificada pela Contratante;

18.3. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

18.4. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação;

18.5. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à Contratada, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGP-M e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die;

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

19.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Agente de Contratação (Pregoeiro) durante o certame;

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

19.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

19.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

19.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

19.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

19.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

19.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

19.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

19.1.5. fraudar a licitação

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

19.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

19.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

19.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

19.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

19.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013;

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

19.2.1. advertência;

19.2.2. multa;

19.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

19.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

19.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

19.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

19.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

19.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

19.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

19.4.1. Para as infrações previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado;

19.4.2. Para as infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado;

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

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

19.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em

decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

19.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

19.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

19.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

19.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

19.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

20. DA EXECUÇÃO DO OBJETO E SUA ACEITAÇÃO

20.1. O objeto da contratação deverá ser executado fielmente, de acordo com este Edital e seus Anexos, assim como a legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial;

20.2. Em caso de eventual inexecução total ou parcial do objeto, a Administração não efetuará o recebimento do objeto e fará constar do parecer circunstanciado as pendências verificadas, assinalando prazo para a futura Contratada cumprir integralmente o objeto, o que, desde logo, caracteriza mora da prestação;

20.3. A licitante vencedora, ao participar da licitação, anui com todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela Administração, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas

atividades;

20.4. A instituição e a atuação da Administração do objeto contratual não exclui ou atenua a responsabilidade do futuro contratado, nem o exime de manter fiscalização própria;

20.5. Caso, eventualmente, seja necessária a prorrogação do prazo de execução do objeto, o respectivo requerimento só será apreciado caso esteja devidamente fundamentado e tenha sido protocolado antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

21.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão .

21.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: cpl@mangaratiba.rj.gov.br e cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com

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

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

21.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133/2021, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação;

22.2. A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que a tiver apresentado ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato ou o seu termo substituto, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

22.3. É facultada ao Agente de Contratação (Pregoeiro) ou Ordenador de Despesas, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;

22.4. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

22.5. As licitantes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-la no prazo determinado pelo Agente de Contratação (Pregoeiro), sob pena de desclassificação/inabilitação;

22.6. Qualquer divergência entre o Edital e o Sistema, prevalecerá o Edital;

22.7. Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis caso apresentem na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos;

22.8. A fase de habilitação poderá, mediante ato motivado com explicitação dos benefícios decorrentes, anteceder as fases de apresentação de propostas e lances, nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133) Verificar, caso a caso.

22.9. Os casos omissos serão resolvidos pelo Ordenador de Despesas, com auxílio do Agente de Contratação (Pregoeiro) e da Equipe de Apoio;

22.10. O foro da cidade de Mangaratiba/RJ é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes;

22.11. Em conformidade com a legislação vigente, o preço será fixo e irreajustável durante o prazo de vigência contratual;

22.12. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;

22.13. Ocorrendo a revogação ou anulação do certame, a decisão será publicada da mesma forma que se deu o aviso do presente pregão eletrônico;

22.14. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e inckuir-se-á o do vencimento;

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

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

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

22.18. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal da Prefeitura Municipal de Mangaratiba, através do endereço eletrônico https://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/, e no site da BBMNET, através do endereço eletrônico https://www.novobbmnet.com.br/;

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

22.19.1. ANEXO 01 – ETP, Mapa de Riscos e Termo de Referência;

22.19.1.1. Pesquisa de mercado;

22.19.2. ANEXO 02 - Modelo de Proposta;

22.19.3. ANEXO 03 - Modelo de Declaração Unificada ;

22.19.4. ANEXO 04 – Minuta de Contrato

22.19.5. ANEXO 05- Minuta da Ata de Registro de Preços

23 DA PUBLICIDADE

23.1. A publicidade do edital de licitação será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sendo facultada, a divulgação adicional e a manutenção do inteiro teor do edital e de seus anexos em sítio eletrônico oficial desta Prefeitura Municipal de Mangaratiba.

23.2. Sem prejuízo do disposto no item 23.1, o edital será publicado no Diário do Município, no Diário Oficial do Estado e em jornal de grande circulação local e, facultativamente, por meios eletrônicos, em jornal de grande circulação no âmbito estadual e/ou nacional.

23.2.1. A interposição de eventuais recursos e seus julgamentos e a homologação serão publicado no Diário Oficial do Município e, facultativamente, por meios eletrônicos.

23.3. Após a homologação do processo licitatório, serão disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e, se o órgão ou entidade responsável pela licitação entender cabível, também no sítio referido no item 23.1, os documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos.

Mangaratiba, 05 de novembro de 2026.

_____

Renato Delmiro Cabral

Secretário Municipal de Educação

ANEXO 01

Estudo Técnico Preliminar

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO

Órgão/ Entidade Proponente			Nº do C.N.P.J.
Prefeitura Municipal de Mangaratiba Secretaria Municipal de Educação.			29.138.310/0001-59
Endereço: AV. Vereador Célio Lopes Nº 213			
Cidade: Mangaratiba	U.F.: RJ	CEP: 23.860-000	Telefone: (021) 2789-6000

2. OBJETO

2.1. O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência para futura e eventual **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.**

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. Considerando que alimentação escolar é um instrumento essencial de política pública, reconhecido como direito social no Art. 6º da Constituição Federal e garantido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, esse direito é operacionalizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que estabelece as normas de execução e financiamento da alimentação escolar em âmbito nacional.

3.2. Em atendimento à Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e suas alterações, bem como a regulamentação pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, com alterações

introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, onde define diretrizes quanto à composição nutricional, à qualidade e à regularidade da alimentação escolar, onde determina que no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas respectivas organizações

3.3. Cabe ao município, como executor final do programa, garantir a oferta regular, segura, adequada, saudável e de qualidade da alimentação escolar, em consonância com o calendário letivo e com os princípios da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento sustentável e da valorização da cultura alimentar local.

3.4. Visando atendimento de vagas futuras para os estudantes matriculados na Educação Infantil e Ensino Fundamental, foram estimados o número de 8.000 (oito mil) alunos, atendidos em 43 (quarenta e três) unidades educacionais. A gestão de toda essa operação é responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação (SME), que coordena não apenas os aspectos pedagógicos das unidades, mas também toda a logística de aquisição, recebimento, distribuição, controle de qualidade, armazenamento e preparo dos alimentos, garantindo o cumprimento das diretrizes técnicas, nutricionais e legais estabelecidas pelo FNDE e demais órgãos reguladores.

3.5. A alimentação escolar configura-se como uma atividade pública altamente complexa e multidimensional. Trata-se de uma operação contínua e sensível, que requer uma estrutura técnica e administrativa robusta, sincronizada e permanentemente ativa para garantir que, diariamente, milhares de refeições sejam preparadas e servidas com qualidade, segurança e regularidade em todas as unidades da rede.

3.6. Esse processo envolve diversas frentes de trabalho interligadas, a SME precisa gerenciar diversos contratos e atas simultâneos, atender às exigências legais e técnicas do FNDE, prestar contas detalhadas aos órgãos de controle interno e externo, planejar a execução orçamentária e ainda lidar com as imprevisibilidades diárias da rotina escolar, como faltas de servidores, atrasos de entregas, equipamentos defeituosos, demandas emergências e mudanças no calendário letivo.

3.7. Quando se trata de atender às necessidades alimentares especiais, como no caso de alunos com intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades específicas de dietas, o fornecimento de produtos com garantia de qualidade, certificação e adequação nutricional é um processo mais complexo e custoso. Muitas vezes, as empresas participantes dos pregões não têm capacidade técnica, infraestrutura ou mesmo o interesse comercial para fornecer tais produtos, o que resulta na dificuldade de atender essas necessidades de maneira adequada.

3.8. O modelo atual de gestão, caracterizado pela centralização e pela multiplicidade de contratos e fornecedores, impõe desafios administrativos significativos, ao passo que a complexidade na coordenação de diversos processos licitatórios, o acompanhamento simultâneo de múltiplos contratos e a necessidade de fiscalização contínua de diversos fornecedores resultam em uma carga operacional elevada e em custos administrativos consideráveis, sendo que essa estrutura fragmentada demanda esforços adicionais da equipe da SME para assegurar a qualidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar, o que evidenciou a necessidade de reavaliar o modelo de gestão vigente.

3.9. Embora o atual modelo de aquisição e fornecimento da alimentação escolar, baseado na formalização de múltiplas atas de registro de preços e contratos, tenha permitido o

atendimento às demandas da rede municipal até o momento, tal modelo vem se demonstrando progressivamente ineficaz frente à complexidade e à escala operacional atingida. O desafio atual não se restringe a custo direto, mas sim ao impacto gerado pela fragmentação da gestão, que compromete a linearidade da execução, dificulta o controle, e obriga a SME a realizar constantes intervenções emergenciais.

3.10. A medida prevê a extinção gradual do cargo de merendeiro, sem prejuízo aos servidores efetivos, que serão devidamente aproveitados em funções compatíveis, respeitando os direitos adquiridos.

3.11. A iniciativa também busca viabilizar a adoção de modelos mais eficientes de prestação do serviço, inclusive por meio de contratação especializada, garantindo economicidade e qualidade no atendimento aos alunos da rede pública.

4. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

4.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO/ DEFINIÇÃO DA NATUREZA DO BEM/SERVIÇO

5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto

5.2. A contratação deverá observar os requisitos mínimos necessários que foram planejados com vistas a consecução dos objetivos básicos das instituições educacionais de todos os níveis.

5.3. As refeições fornecidas deverão atender aos padrões nutricionais e de qualidade estabelecidos pela legislação vigente e pelas diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

5.4. A execução dos serviços deverá observar as normas sanitárias, trabalhistas, previdenciárias, ambientais e de segurança do trabalho vigentes, bem como as diretrizes aplicáveis à alimentação escolar.

5.5. A contratada deverá disponibilizar mão de obra qualificada e em quantidade suficiente para a adequada execução dos serviços, responsabilizando-se integralmente pela contratação, treinamento e supervisão.

5.6. A contratada deverá disponibilizar infraestrutura, equipamentos, utensílios e demais insumos necessários à execução dos serviços, garantindo o pleno funcionamento das cozinhas e refeitórios das unidades escolares.

5.7. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva deverão ser executados por profissionais qualificados, observando os cronogramas estabelecidos pela Administração e realizando os reparos necessários para assegurar a continuidade da prestação dos serviços.

5.8. As refeições deverão ser preparadas e distribuídas em condições adequadas de higiene e conservação, garantindo a segurança alimentar dos alunos atendidos.

5.9. A execução contratual deverá assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar durante todo o período letivo, evitando interrupções que possam comprometer os alunos.

5.10. Cabe ressaltar que os serviços a serem adquiridos pela SME, são considerados de **natureza comum**.

6. PRAZO

6.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços e/ou do Instrumento Contratual será de **12(doze) meses**, podendo ser prorrogado por igual período, desde que os preços estejam compatíveis aos praticados no mercado;

6.2. De acordo com o Artigo 86 da Lei 14.133/21, os órgãos e entidades poderão aderir a Ata de Registro de Preços, desde que sejam observados os requisitos constantes na referida Lei;

6.3. O prazo para início da execução dos serviços será de até 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura da Ordem de Serviço. A execução ocorrerá durante o período letivo escolar, conforme calendário oficial da Secretaria Municipal de Educação, incluindo eventuais reposições de aulas e/ou atividades formalmente solicitadas pela Administração.

6.4. A critério da Secretaria Municipal de Educação os quantitativos da(s) ata(s) de registro de preço, poderão ser renovados, desde que atendam as demandas das unidades escolares.
6.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da ordem de serviço, na forma dos artigos 105, 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES - EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (REFEIÇÕES, FORNECIMENTO DE TODA LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E MÃO DE OBRA NECESSÁRIOS

7.1 As Cozinhas das Unidades Escolares que não dispuserem dos utensílios e equipamentos nas quantidades necessárias, para a preparação dos alimentos deverão ser atendidas, pela contratada, podendo ser acrescidas durante a execução do contrato, novas Unidades Escolares, mediante acordo entre as partes cumprindo as legislações pertinentes.

7.2 A empresa contratada deverá disponibilizar alimentos de qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade, conforme expostos em cardápios, bem como a substituição dos mesmos, caso a Diretoria de Nutrição julgar necessário em razão de sazonalidade, escassez de mercado ou qualquer outro fato que venham ocorrer, impossibilitando a contratada de atender o cardápio.

OBS: Em caso de falta d'água a empresa contratada deverá comunicar o Setor de Nutrição acerca da necessidade de realização de fornecimento de merenda seca a fim de que os alunos recebam os nutrientes mínimos necessários para sua permanência na unidade escolar.

7.3. Nos casos em que houver fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, caberá aos(às) cozinheiros(as) e copeiros(as) da empresa contratada realizar o recebimento, preparo (quando necessário) e a distribuição dos alimentos aos estudantes das unidades escolares.

7.4. Os valores correspondentes a esses alimentos não serão descontados do montante devido à empresa contratada, **UMA VEZ QUE SE TRATARÁ DE COMPLEMENTAÇÃO NA OFERTA DOS ALIMENTOS**.

7.5. A contratada fica obrigada, quando algum bem da contratante que faça parte da infra-estrutura inerente a este objeto como por exemplo **liquidificador, fogão, freezer, refrigerador, balança, moedor de carne e etc...**, sofra alguma avaria, a contratada deverá

substituí-lo por outro que realize e mesma função, até que seja efetuado o seu reparo pela contratada. Caso não tenha conserto fica obrigada a empresa contratada a substituir/reparar o bem até o termino do seu contrato.

OBS: A manutenção e a Reposição/Substituição dos bebedouros das Unidades Escolares caso necessário é de responsabilidade da empresa contratada.

7.6. A contratada deverá efetuar periodicamente a higienização dos locais onde são preparadas e servidas as refeições (merenda escolar), devendo ser informado a contratada o cronograma para realização destes serviços, bem como deverá realizar periodicamente higienização dos locais de armazenamento dos gêneros assim como também, a limpeza de freezers, refrigeradores, fogões, fornos, liquidificadores e demais equipamentos que tenham contato com alimentos.

7.7. A empresa contratada deverá fornecer Gás liquefeito acondicionado em Recipiente cheio de gás, P-13 e P-45.

OBS: É DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA PREVENÇÃO E OS REPAROS DAS INSTALAÇÕES E BOTIJÕES DE GÁS DAS UNIDADES ESCOLARES.

OBS 2: AS EMPRESAS INTERESSADAS EM UM MELHOR DIMENSIONAMENTO DOS SERVIÇOS QUE SERÃO PRESTADOS PODERAM SOLICITAR AGENDAMENTO DE VISITA TÉCNICA ATRAVÉS DOS EMAILS CONSTANTES NO EDITAL .

7.8. FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA NECESSÁRIOS: COZINHEIRO GERAL CBO-MTE 5132-05

7.8.1. A contratada deverá fornecer a quantidade mínima de profissionais (conforme tabela abaixo) enquadrados como Cozinheiro Geral CBO-MTE 5132-05 necessários, devidamente uniformizado (contento todos os itens de proteção individual necessário para o exercício da sua função) e devidamente capacitado para atender às necessidades das Unidades Escolas para execução deste objeto, para realização das seguintes atribuições.

Principais Atividades – Cozinheiro Geral (CBO 5132-05)

a) Preparar refeições: Desde o pré-preparo (limpeza e corte) até a finalização e empratamento dos pratos.

b) Planejamento: Organizar a rotina de trabalho da cozinha.

c) Gestão de estoque: Administrar suprimentos, controlar o consumo e verificar a validade e conservação dos alimentos para evitar perdas.

d) Higiene e Segurança: Zelar pela limpeza do ambiente, utensílios e equipamentos, seguindo normas de segurança alimentar.

OBS: A convenção coletiva utilizada pela empresa, referente aos seus funcionários, para compor os preços do Anexo I deverá abranger o município de Mangaratiba.

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

UM	Unidade Escolar	Turno de Aula	Quantidade Mínima Estimada de Cozinheiro	Estimativa de alunos
1	C.M. HERMINIA DE OLIVEIRA MATTOS	3	03	631
2	C.M. NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS	3	05	990
3	CEIM ANTONIA DA SILVA MIRANDA	2	02	40
4	CEIM AARÃO DE MOURA BRITO FILHO	2	02	44
5	CEIM CYBELE REA JANNUZZI RUZZI	2	02	45
6	CEIM DAISE MARIA PIRES DOS SANTOS	2	02	32
7	CEIM DAVI DE OLIVEIRA BROJO	2	02	23
8	CEIM FREI AFFONSO JORGE BRAGA	2	02	134
9	CEIM MERENDEIRA DEVANY DE M. DA SILVA	2	02	32
10	CEIM NILTON XAVIER	2	02	103
11	CEIM NORMA PINHEIRO CARDOSO	2	02	88
12	CEIM PRFª LAURA LACOMBE	2	02	39
13	CEIM PROF. DENISE MENDES L. DE SOUZA	2	02	173
14	CEIM PROFª KÊNIA CONCEIÇÃO DE LIMA	2	02	172
15	CEIM PROFª MARCIA LAURENTINO F. MOREIRA	3	02	18
16	CEIM PROFª SARA CAMARA DA ROCHA	2	04	240
17	CEIM SANTA JUSTINA	2	02	34
18	CIEP BRIZOLÃO 294 CANDIDO J. CAPIXABA	2	04	681
19	E. M. AGOSTINHO DA S. MATTOS	2	02	78
20	E. M. ANTONIO CORDEIRO PORTUGAL	2	02	246
21	E. M. AGUAS LINDAS	2	02	34
22	E. M. DIOGO MARTINS	2	02	323
23	E. M. JURANDIR DOS SANTOS FERNANDES	2	02	85
24	E. M. LEVY MIRANDA	2	02	80
25	E. M. OLIVEIRA BELLO	2	02	85
26	E. M. RAUL WERNECK	2	02	144
27	E. M. SEBASTIÃO JOSÉ FERNANDES	2	02	108
28	E.M. ADALBERTO PEREIRA PINTO	2	02	98

29	E.M. ANTÔNIO CONCEIÇÃO DA COSTA	2	02	74
30	E.M. CAETANO DE OLIVEIRA	2	02	334
31	E.M. CORDÉLIA J.M.PAHL	2	02	70
32	E.M. CORONEL MOREIRA DA SILVA	2	03	508
33	E.M. E. INF. PROF. MARIA DE LOURDES P. SILVA	2	02	144
34	E.M. ED. ESP.EMANUELA R. DE SOUZA	2	01	47
35	E.M. GLAUBER DOS SANTOS BORGES	2	02	285
36	E.M. MARIA AUGUSTA LOPES	2	02	244
37	E.M. MARIA HELENA DE ALMEIDA FERRAZANI	2	02	249
38	E.M. PAULO SCOFANO	3	02	171
39	E.M. PRESIDENTE CASTELO BRANCO	2	02	214
40	E.M. PROFª. CECÍLIA FERRAZ	2	02	268
41	E.M. PROFª. MARIA ROSA MAGALHÃES	2	02	139
42	E.M. VICTOR DE SOUZA BREVES	2	02	253
43	CEJAM – ANDREA FELIX DE OLIVEIRA DIAS	2	01	200
TOTAL			93	8000

7.9 NUTRICIONISTA CBO-MTE 2237-10

7.9.1. A contratada deverá dispor de equipe de nutrição para o acompanhamento das atividades elaboradas pelos os seus profissionais para fim de atendimento as determinações da Secretaria Municipal de Educação, conforme quadro abaixo.

7.9.2. Principais Atividades – Nutricionista (CBO 2237-10)

a) Execução de Cardápios: Garantir a execução na integra dos cardápios elaborados pela Secretaria, bem como comunicando ao setor de nutrição quaisquer alteração que sejam necessárias.
b) Supervisão de Produção: Gerenciar as Unidades de alimentação escolar, garantindo a qualidade higiênico-sanitária.
c) Treinamento de Equipe: Capacitar os profissionais em boas práticas de manipulação e segurança alimentar.
d) Controle de Qualidade: Realizar auditorias, aplicar checklists de higiene e garantir que os alimentos estejam seguros para o consumo.

OBS: O DIMENSIONAMENTO DOS NUTRICIONISTAS DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO - CRN.

7.10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

EDUCAÇÃO INFANTIL - 06 MESES a 1 ANO								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	30	6300	2.205	8505		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	30	6300	2.205	8505		
Pré-Jantar	Unid.	210	30	6300	2.205	8505		
Lanche	Unid.	210	30	6300	2.205	8505		

EDUCAÇÃO INFANTIL - 1 ANO a 3 ANOS e 11 MESES								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	1620	340200	119.070	459270		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	1620	340200	119.070	459270		
Pré-Jantar	Unid.	210	1620	340200	119.070	459270		
Lanche	Unid.	210	1620	340200	119.070	459270		

INTEGRAL - ANOS INICIAIS								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	570	119700	41.895	161595		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	570	119700	41.895	161595		

Lanche	Unid.	210	570	119700	41.895	161595		

INTEGRAL - ANOS FINAIS								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	100	21000	7.350	28350		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	100	21000	7.350	28350		
Lanche	Unid.	210	100	21000	7.350	28350		

INTEGRAL QUILOMBOLA								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	80	16800	5.880	22680		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	80	16800	5.880	22680		
Lanche	Unid.	210	80	16800	5.880	22680		

ANOS INICIAIS								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum/Lanche	Unid.	210	2500	525000	183.750	708750		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	2500	525000	183.750	708750		

ANOS FINAIS

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT. DE DIAS	QUANT. DE ALUNOS	QUANT. DE TOTAL	REPETIÇÕES CERCA DE 35%	TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR DA REFEIÇÃO	VALOR TOTAL
Desjejum/Lanche	Unid.	210	2600	546000	191.100	737100		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	2600	546000	191.100	737100		

EJA								
ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT. DE DIAS	QUANT. DE ALUNOS	QUANT. DE TOTAL	REPETIÇÕES CERCA DE 35%	TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR DA REFEIÇÃO	VALOR TOTAL
Almoço/jantar com sobremesa	Unid.	210	300	63000	22.050	85050		

CEJAM								
ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT. DE DIAS	QUANT. DE ALUNOS	QUANT. DE TOTAL	REPETIÇÕES CERCA DE 35%	TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR DA REFEIÇÃO	VALOR TOTAL
Lanche	Unid.	210	200	42000	14.700	56700		

8 LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1. Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso V da Lei 14.133/2021, realizou levantamento de mercado visando identificar as soluções disponíveis aptas para atender às necessidades da administração Pública.

➔ **EXECUÇÃO DIRETA PELA ADMINISTRAÇÃOSOLUÇÃO 1:** A solução consistiria na execução integral dos serviços pela própria Administração, utilizando servidores públicos, estrutura física, aquisição de insumos, Manutenção dos equipamentos e gestão operacional das cozinhas escolares.

VANTAGENS: Controle direto da execução dos serviços, fiscalização interna e possibilidade de utilização de estrutura já existente.

DESVANTAGENS: Demanda elevado investimento e aquisição de equipamentos, contratação de pessoal, capacitação técnica, logística de distribuição, manutenção contínua e gerenciamento operacional, além de não atender adequadamente à necessidade de modernização da alimentação escolar. A solução mostra-se menos vantajosa para administração Pública.

➔ **CONTRATAÇÃO GLOBAL INTEGRADA**

SOLUÇÃO 02: Uma única empresa especializada assume a responsabilidade total (compra de gêneros alimentícios, logística, mão de obra qualificada, acompanhamento nutricional, fornecimento de gás e manutenção de equipamentos/utensílios).

VANTAGENS: Maior eficiência operacional, contratação de uma única empresa que trará toda flexibilidade nas contratações conforme a demanda das unidades escolares, trazendo redução de custos, garantindo assim a continuidade dos serviços essenciais de alimentação escolar, com isso gerando maior agilidade nas futuras contratações decorrentes da ata de registro de preços.

DESVANTAGENS: Necessidade de fiscalização, dependência operacional da empresa contratada.

Sendo assim, conclui - se que a contratação integrada por meio do Sistema De Registro De Preços mostra-se, ser a alternativa mais vantajosa para Administração Pública, considerando os princípios da economicidade, eficiência, continuidade do serviço público e melhor custo benefício.

9 DESCRIÇÃO DETALHADA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

9.1 Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeição escolar, , incluindo o pré-preparo e preparo da alimentação, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, preparação nos locais de consumo, logística, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva das estruturas físicas, equipamentos e utensílios utilizados, para atender estudantes das unidades educativas da prefeitura municipal de Mangaratiba, sob gestão do setor de alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação.

9.2 Por se tratar de objeto de natureza comum, sendo economicamente viável, a futura contratação se dará por meio de Sistema de Registro de Preços nos moldes do artigo nº 82 da Lei 14.133/2021, bem como artigo nº 32, inciso I do Decreto Municipal nº 4953/2023.

10 PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1 A Lei nº 14.133/2021 estabelece, em seu art. 40, § 2º, e art. 47, II, que o parcelamento é a regra quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Contudo, o próprio ordenamento jurídico prevê exceções nos casos em que a divisão do objeto possa acarretar prejuízos à ordem técnica, perda de economia de escala, ou colocar em risco a eficiência e a continuidade do serviço público. No caso concreto da alimentação escolar de Mangaratiba/RJ, a Administração opta pelo **não parcelamento**, agrupando os serviços em lote único/global, com base nas razões técnicas e administrativas expostas a seguir:

10.2. Indivisibilidade Técnica e Risco de Descontinuidade (Logística de Cozinha) O objeto pretendido abrange uma cadeia integrada de eventos: o fornecimento de gêneros, a logística de distribuição capilarizada, o pré-preparo, o preparo nas cozinhas escolares e a manutenção corretiva e preventiva das estruturas e equipamentos. Fracionar essa prestação em contratos distintos (por exemplo, licitar a compra de alimentos separadamente da logística de

entrega, ou a manutenção de fogões isolada da operação da cozinha) geraria uma pulverização de responsabilidades. Se uma empresa atrasasse a entrega do insumo, a outra restaria impossibilitada de cozinhar. Se um equipamento quebrasse e a empresa de manutenção não atuasse imediatamente, o insumo estragaria. O agrupamento garante a **responsabilidade integral e centralizada**, blindando a Administração contra o jogo de empurra entre fornecedores diferentes e protegendo o direito constitucional à alimentação dos estudantes.

10.3. Perda de Economia de Escala e Custos de operação

Sob o prisma econômico, o parcelamento deste objeto inflacionaria os custos para o erário de Mangaratiba. Uma única empresa gerenciando a totalidade das cozinhas e insumos consegue obter vantagens financeiras significativas em compras em larga escala (ganho de poder de barganha com fornecedores de alimentos) e otimização logística (mesma frota para entrega de insumos e circulação de técnicos de manutenção). Dividir o objeto em múltiplos lotes pulverizados exigiria que cada contratada estruturasse sua própria logística, equipes de supervisão e margens de lucro de forma isolada, resultando em preços unitários por refeição mais elevados. Além disso, o gerenciamento de múltiplos contratos elevaria drasticamente os custos de transação administrativos da Secretaria Municipal de Educação em termos de fiscalização e burocracia.

10.4. Especificidades Geográficas do Município de Mangaratiba/RJ

O município de Mangaratiba possui características geográficas singulares, com unidades educativas distribuídas em regiões costeiras, de serra e áreas com acessos que demandam planejamento logístico rigoroso. A execução descentralizada por diferentes empresas criaria o risco de desabastecimento em escolas localizadas em pontos de difícil acesso. A adjudicação global atrai empresas de grande porte e robustez operacional, com capacidade comprovada de manter o fluxo de abastecimento e manutenção de forma uniforme e prioritária em todo o território municipal.

10.5. Conclusão da Inviabilidade do Parcelamento

Portanto, com fulcro no **art. 40, § 3º da Lei nº 14.133/2021**, resta tecnicamente demonstrado que a divisão do objeto prejudicaria a qualidade e a celeridade do atendimento aos alunos. O agrupamento verticalizado de todas as etapas (da compra do insumo à manutenção da panela) é a única modelagem capaz de assegurar a eficiência administrativa, a segurança alimentar e a integridade da prestação do serviço público de nutrição escolar.

11 RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Com a contratação de empresa especializada para a gestão integrada da alimentação escolar, a Secretaria Municipal de Educação busca alcançar resultados de ordem pedagógica, nutricional, administrativa e econômica, conforme detalhado a seguir.

11.2 Resultados de Natureza Nutricional e de Saúde Escolar

a) **Segurança Alimentar e Nutricional Contínua:** Garantia do fornecimento diário de refeições saudáveis, equilibradas e em conformidade estrita com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

b) **Cardápio Padronizado e Inclusivo:** Atendimento universal e homogêneo em todas as unidades, com a capacidade técnica de preparar dietas especiais (para alunos com diabetes, celíacos ou intolerantes à lactose) sob supervisão de nutricionistas.
c) **Redução do Desperdício de Alimentos:** Otimização do pré-preparo e preparo nos locais de consumo através de técnicas profissionais, reduzindo as sobras limpas e o descarte de insumos.

11.3. Resultados de Natureza Operacional e Logística

a) **Regularidade Absoluta no Abastecimento:** Eliminação do risco de desabastecimento nas escolas, inclusive nas unidades localizadas em regiões serranas ou de difícil acesso em Mangaratiba, devido à centralização da logística na contratada.
b) **Cozinhas Sempre Operacionais:** Manutenção preventiva e corretiva imediata das estruturas e equipamentos (fogões, freezers, coifas), assegurando que nenhuma unidade escolar interrompa as aulas ou o fornecimento de refeições por falhas de infraestrutura.
c) **Higienização e Biossegurança:** Garantia de padrões rigorosos de limpeza e sanitização dos ambientes de manipulação de alimentos, atendendo integralmente às normas da ANVISA (RDC nº 216/2004) e demais normas sanitárias vigentes, contribuindo para a segurança alimentar dos estudantes.

11.4. Resultados de Natureza Administrativa e Econômica

a) **Foco na Atividade-Fim da Educação:** Desoneração da Secretaria Municipal de Educação das burocracias de compras fragmentadas de alimentos, gestão de estoque, logística de frotas e contratação de mão de obra temporária.
b) **Previsibilidade Orçamentária:** Controle exato dos gastos públicos com a merenda, uma vez que o pagamento estará estritamente atrelado às metas e quantitativos executados, mitigando aditivos de valor por perdas de insumos.
c) **Centralização de Responsabilidade Civil e Trabalhista:** Mitigação de riscos jurídicos para o município, visto que todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e de segurança do trabalho das equipes de cozinha serão de responsabilidade exclusiva da empresa contratada.

11.5. Indicadores de Sucesso Esperados

a) **100%** de cobertura da demanda diária de refeições em todas as unidades da rede municipal.
b) **Índice zero** de interrupção do serviço por quebra de equipamentos ou falta de insumos e/ou funcionários.
c) **Satisfação superior a 85%** na aceitabilidade dos cardápios por parte da comunidade escolar (alunos e conselhos de alimentação).

12 PROVIDENCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

12.2 Não se aplica, pois não será necessário realizar adequações na estrutura física da Unidade para o recebimento e instalação dos materiais e serviços a serem adquiridos, sendo o planejamento feito com base no espaço da Unidade Escolares.

13 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

13.2 Não se aplica, por tratar-se de aquisição de bens comuns.

14 DA LEGISLAÇÃO APLICADA

14.1. Base legal Lei Federal Nº 14.133/2021.

15 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.2 Diante do exposto, verifica-se a viabilidade da contratação constante neste Estudo Técnico Preliminar, nas condições e quantidades descritas, pois proporcionarão uma adequada estrutura alimentar aos alunos da rede municipal de ensino.

Mangaratiba, 05 de novembro de 2026.

Solicitante:	**Elaboração:**	**Revisão:**	**Aprovado:**

MAPA DE RISCO

OBJETO: Futura e Eventual CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, , INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

RISCO 01			
Descrição: Atraso na execução do processo administrativo.			
Probabilidade:	( ) Baixa	(X) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa	( ) Média	(X) Alta
Origem	(X) Interna	( ) Externa	
Dimensão	( ) Estratégica	(X) Operacional	
Repercussão	(X) Escopo	( ) Custos	(X) Tempo
Fase Impactada:	(X) Fase Preparatória	( ) Seleção do Fornecedor	( ) Gestão do Contrato

Id	Dano	
1.	Acarretar atraso na tramitação processual.	
Id	**Ação Preventiva**	**Responsável**
1.	Abertura de processo com antecedência mínima estipulada pelo Decreto Municipal.	Subsecretaria de Orçamento e Finanças
Id	**Ação de Contingência**	**Responsável**
1.	Cobrança dos prazos e metas preestabelecidos.	Subsecretaria de Orçamento e Finanças

RISCO 02			
Descrição: Desinteresse do mercado em participar da Licitação.			
Probabilidade:	(X) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa	( ) Média	(X) Alta
Origem	( ) Interna	(X) Externa	
Dimensão	(X) Estratégica	(X) Operacional	
Repercussão	(x) Escopo	(X) Custos	(X) Tempo

Fase Impactada:	( ) Fase Preparatória (X) Seleção do Fornecedor ( ) Gestão do Contrato	
Id	**Dano**	
1.	Licitação com itens desertos.	
2.	Necessidade de repetição do Certame.	
3.	Atraso na execução do objeto.	
Id	**Ação Preventiva**	**Responsável**
1.	Ampla divulgação do Certame.	Compras e Suprimentos
Id	**Ação de Contingência**	**Responsável**
1.	Atenção aos critérios relacionados à pesquisa de preços.	Compras e Suprimentos

RISCO 03			
Descrição: Atraso na execução do objeto contratado.			
Probabilidade:	( ) Baixa	(X) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa	( ) Média	(X) Alta
Fase Impactada:	( ) Fase Preparatória ( ) Seleção do Fornecedor (X) Gestão do Contrato		
Id	**Dano**		
1.	Descumprimento por parte da contratada das obrigações previstas no edital ou no termo de referência.		
2.	Não obtenção do objeto contratado.		
Id	**Ação Preventiva**		**Responsável**
1.	Acompanhamento do cumprimento dos prazos preestabelecidos no Instrumento Contratual.		Fiscal do contrato
Id	**Ação de Contingência**		**Responsável**
1.	Abertura de procedimento administrativo para notificação e possível aplicação de sanções, em caso de descumprimento dos prazos.		Fiscal do contrato

RISCO 04			
Descrição: Objeto entregue fora das especificações ou similaridades contidas no Termo de Referência			
Probabilidade:	(X) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa	( ) Média	(X) Alta
Fase Impactada:	( ) Fase Preparatória ( ) Seleção do Fornecedor (X) Gestão do Contrato		

Id	**Dano**	
1.	Não execução do objeto.	
2.	Não cumprimento das demandas do Objeto.	
Id	**Ação Preventiva**	**Responsável**
1.	Promover ao vencedor do certame todos os esclarecimentos sobre o material e suas especificações.	Subsecretaria de Orçamento e Finanças
Id	**Ação de Contingência**	**Responsável**
1.	Notificar o fornecedor e recusar/devolver o material para substituição.	Subsecretaria de Orçamento e Finanças
2.	Abertura de procedimento administrativo para aplicação de sanções.	Fiscal de contrato

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

DADOS DA INSTITUIÇÃO

Órgão/ Entidade Proponente Prefeitura Municipal de Mangaratiba **Secretaria Municipal de Educação**		**Nº do CNPJ:** 29.138.310/0001-59	
Endereço: AV. Vereador Célio Lopes Nº213			
Cidade: Mangaratiba	**U.F.:** RJ	**CEP:** 23.860-000	**Telefone:** (021) 2789-6000

3 DESCRIÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme informações contidas neste Termo de Referência.

4 JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando que alimentação escolar é um instrumento essencial de política pública, reconhecido como direito social no Art. 6º da Constituição Federal e garantido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, esse direito é operacionalizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que estabelece as normas de execução e financiamento da alimentação escolar em âmbito nacional.

2.2. Em atendimento à Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e suas alterações, bem como a regulamentação pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, com alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, onde define diretrizes quanto à composição nutricional, à qualidade e à regularidade da alimentação escolar, onde determina que no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas respectivas organizações

2.3. Cabe ao município, como executor final do programa, garantir a oferta regular, segura, adequada, saudável e de qualidade da alimentação escolar, em consonância com o calendário letivo e com os princípios da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento sustentável e da valorização da cultura alimentar local.

2.4. Visando atendimento de vagas futuras para os estudantes matriculados na Educação Infantil e Ensino Fundamental, foram estimados o numero de 8.000 (oito mil) alunos, atendidos em 43 (quarenta e três) unidades educacionais. A gestão de toda essa operação é responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação (SME), que coordena não apenas os aspectos pedagógicos das unidades, mas também toda a logística de aquisição, recebimento, distribuição, controle de qualidade, armazenamento e preparo dos alimentos, garantindo o cumprimento das diretrizes técnicas, nutricionais e legais estabelecidas pelo FNDE e demais órgãos reguladores.

2.5. A alimentação escolar configura-se como uma atividade pública altamente complexa e multidimensional. Trata-se de uma operação contínua e sensível, que requer uma estrutura técnica e administrativa robusta, sincronizada e permanentemente ativa para garantir que, diariamente, milhares de refeições sejam preparadas e servidas com qualidade, segurança e regularidade em todas as unidades da rede.

2.6. Esse processo envolve diversas frentes de trabalho interligadas, a SME precisa gerenciar diversos contratos e atas simultâneos, atender às exigências legais e técnicas do FNDE, prestar contas detalhadas aos órgãos de controle interno e externo, planejar a execução orçamentária e ainda lidar com as imprevisibilidades diárias da rotina escolar, como faltas de servidores, atrasos de entregas, equipamentos defeituosos, demandas emergências e mudanças no calendário letivo.

2.7. Quando se trata de atender às necessidades alimentares especiais, como no caso de alunos com intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades específicas de dietas, o fornecimento de produtos com garantia de qualidade, certificação e adequação nutricional é um processo mais complexo e custoso. Muitas vezes, as empresas participantes dos pregões não têm capacidade técnica, infraestrutura ou mesmo o interesse comercial para fornecer tais produtos, o que resulta na dificuldade de atender essas necessidades de maneira adequada.

2.8. O modelo atual de gestão, caracterizado pela centralização e pela multiplicidade de contratos e fornecedores, impõe desafios administrativos significativos, ao passo que a complexidade na coordenação de diversos processos licitatórios, o acompanhamento simultâneo de múltiplos contratos e a necessidade de fiscalização contínua de diversos fornecedores resultam em uma carga operacional elevada e em custos administrativos consideráveis, sendo que essa estrutura fragmentada demanda esforços adicionais da equipe da SME para assegurar a qualidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar, o que evidenciou a necessidade de reavaliar o modelo de gestão vigente.

2.9. Embora o atual modelo de aquisição e fornecimento da alimentação escolar, baseado na formalização de múltiplas atas de registro de preços e contratos, tenha permitido o atendimento às demandas da rede municipal até o momento, tal modelo vem se demonstrando progressivamente ineficaz frente à complexidade e à escala operacional atingida. O desafio atual não se restringe a custo direto, mas sim ao impacto gerado pela fragmentação da gestão, que compromete a linearidade da execução, dificulta o controle, e obriga a SME a realizar constantes intervenções emergenciais.

5 EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (REFEIÇÕES, FORNECIMENTO DE TODA LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E MÃO DE OBRA NECESSÁRIOS

3.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contará a partir do recebimento da ordem de serviço, expedida pela SME, conforme Item 4.

3.2. Os serviços serão executados de acordo conforme a demanda de cada Unidade Escolar, observando-se as modalidades de ensino da rede municipal, incluindo Educação de jovens e adultos (EJA) nos turnos noturno, no Ensino Fundamental, Pré- Escolar, Creche serão servidas refeições nos turnos matutino e vespertino e ensino Integral (observando o respectivo turno de funcionamento), de acordo com o calendário escolar e quantitativo de alunos atendidos. A medição dos serviços ocorrerá mensalmente mediante apresentação de relatório contendo o quantitativo de refeições fornecidas.

3.3. Os serviços compreenderão a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados nas unidades escolares, o fornecimento de refeições preparadas, infraestrutura operacional e disponibilização de mão de obra necessária à adequada execução da alimentação escolar.

3.4. A prestação dos serviços será realizada de forma contínua e parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, observando o calendário escolar, o quantitativo de alunos atendidos e as demandas específicas de cada unidade escolar, incluindo eventual reposição de aulas ou atividades extraordinárias, quando formalmente solicitadas pela Administração.

3.5. Os serviços de manutenção preventiva deverão ocorrer de forma periódica, conforme cronograma a ser estabelecido pela Administração, visando assegurar o pleno funcionamento dos equipamentos utilizados na preparação e conservação dos alimentos.

3.6. Já os serviços de manutenção corretiva deverão ser executados sempre que identificadas falhas, defeitos ou paralisações dos equipamentos, devendo a contratada adotar as providências necessárias no menor prazo possível, a fim de evitar prejuízos à continuidade da alimentação escolar.

3.7. A mão de obra disponibilizada deverá possuir qualificação compatível com as atividades desempenhadas, sendo de inteira responsabilidade da contratada:

- recrutamento;
- contratação;
- treinamento;
- substituições;
- encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais; fornecimento de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs.

3.8. As Cozinhas das Unidades Escolares que não dispuserem dos utensílios e equipamentos nas quantidades necessárias, para a preparação dos alimentos deverão ser atendidas, pela contratada, podendo ser acrescidas durante a execução do contrato, novas Unidades Escolares, mediante acordo entre as partes cumprindo as legislações pertinentes.

3.9. A empresa contratada deverá disponibilizar alimentos de qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade, conforme expostos em cardápios (Anexo III e IV) apensados aos autos, bem como a substituição dos mesmos, caso a Diretoria de Nutrição julgar necessário em razão de sazonalidade, escassez de mercado ou qualquer outro fato que venham ocorrer, impossibilitando a contratada de atender o cardápio.

OBS: Em caso de falta d'água a empresa contratada deverá comunicar o Setor de Nutrição acerca da necessidade de realização de fornecimento de merenda seca a fim de que os alunos recebam os nutrientes mínimos necessários para sua permanência na unidade escolar.

3.10. Em atendimento à Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e suas alterações, pelo menos 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas respectivas organizações.

3.11. Nos casos em que houver fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, caberá aos(às) cozinheiros(as) e copeiros(as) da empresa contratada realizar o recebimento, preparo (quando necessário) e a distribuição dos alimentos aos estudantes das unidades escolares.

3.12. Os valores correspondentes a esses alimentos não serão descontados do montante devido à empresa contratada, **UMA VEZ QUE SE TRATARÁ DE COMPLEMENTAÇÃO NA OFERTA DOS ALIMENTOS**.

3.13. A contratada fica obrigada, quando algum bem da contratante que faça parte da infraestrutura inerente a este objeto como por exemplo **liquidificador, fogão, freezer, refrigerador, balança, moedor de carne e etc...**, sofra alguma avaria, a contratada deverá substituí-lo por outro que realize e mesma função, até que seja efetuado o seu reparo pela contratada. Caso não tenha conserto fica obrigada a empresa contratada a substituir/reparar o bem até o termino do seu contrato.

OBS: A manutenção e a Reposição/Substituição dos bebedouros das Unidades Escolares caso necessário é de responsabilidade da empresa contratada.

3.14. A contratada deverá efetuar periodicamente a higienização dos locais onde são preparadas e servidas as refeições (merenda escolar), devendo ser informado a contratada o cronograma para realização destes serviços, bem como deverá realizar periodicamente higienização dos locais de armazenamento dos gêneros assim como também, a limpeza de freezers, refrigeradores, fogões, fornos, liquidificadores e demais equipamentos que tenham contato com alimentos.

3.15. A empresa contratada deverá fornecer Gás liquefeito acondicionado em Recipiente cheio de gás, P-13 e P-45.

OBS: É DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA PREVENÇÃO E OS REPAROS DAS INSTALAÇÕES E BOTIJÕES DE GÁS DAS UNIDADES ESCOLARES.

OBS 2: AS EMPRESAS INTERESSADAS EM UM MELHOR DIMENSIONAMENTO DOS SERVIÇOS QUE SERÃO PRESTADOS PODERAM SOLICITAR AGENDAMENTO DE VISITA TÉCNICA ATRAVÉS DOS EMAILS CONSTANTES NO EDITAL .

3.16. FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA NECESSÁRIOS: COZINHEIRO GERAL CBO-MTE 5132-05

3.16.1. A contratada deverá fornecer a quantidade mínima de profissionais (conforme tabela abaixo) enquadrados como Cozinheiro Geral CBO-MTE 5132-05, devidamente uniformizado (contento todos os itens de proteção individual necessário para o exercício da sua função) e devidamente capacitado para atender às necessidades das Unidades Escolas para execução deste objeto, para realização das seguintes atribuições.

3.16.1.1. Principais Atividades – Cozinheiro Geral (CBO 5132-05)

a) Preparar refeições: Desde o pré-preparo (limpeza e corte) até a finalização e empratamento dos pratos.

b) Planejamento: Organizar a rotina de trabalho da cozinha.

c) Gestão de estoque: Administrar suprimentos, controlar o consumo e verificar a validade e conservação dos alimentos para evitar perdas.

d) Higiene e Segurança: Zelar pela limpeza do ambiente, utensílios e equipamentos, seguindo normas de segurança alimentar.

OBS: A convenção coletiva utilizada pela empresa, referente aos seus funcionários, para compor os preços do Anexo I deverá abranger o município de Mangaratiba.

UM	Unidade Escolar	Turno de Aula	Quantidade Mínima Estimada de Cozinheiro	Estimativa de alunos
1	C.M. HERMINIA DE OLIVEIRA MATTOS	3	03	631
2	C.M. NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS	3	05	990
3	CEIM ANTONIA DA SILVA MIRANDA	2	02	40
4	CEIM AARÃO DE MOURA BRITO FILHO	2	02	44
5	CEIM CYBELE REA JANNUZZI RUZZI	2	02	45

6	CEIM DAISE MARIA PIRES DOS SANTOS	2	02	32
7	CEIM DAVI DE OLIVEIRA BROJO	2	02	23
8	CEIM FREI AFFONSO JORGE BRAGA	2	02	134
9	CEIM MERENDEIRA DEVANY DE M. DA SILVA	2	02	32
10	CEIM NILTON XAVIER	2	02	103
11	CEIM NORMA PINHEIRO CARDOSO	2	02	88
12	CEIM PRFª LAURA LACOMBE	2	02	39
13	CEIM PROF. DENISE MENDES L. DE SOUZA	2	02	173
14	CEIM PROFª KÊNIA CONCEIÇÃO DE LIMA	2	02	172
15	CEIM PROFª MARCIA LAURENTINO F. MOREIRA	3	02	18
16	CEIM PROFª SARA CAMARA DA ROCHA	2	04	240
17	CEIM SANTA JUSTINA	2	02	34
18	CIEP BRIZOLÃO 294 CANDIDO J. CAPIXABA	2	04	681
19	E. M. AGOSTINHO DA S. MATTOS	2	02	78
20	E. M. ANTONIO CORDEIRO PORTUGAL	2	02	246
21	E. M. AGUAS LINDAS	2	02	34
22	E. M. DIOGO MARTINS	2	02	323
23	E. M. JURANDIR DOS SANTOS FERNANDES	2	02	85
24	E. M. LEVY MIRANDA	2	02	80
25	E. M. OLIVEIRA BELLO	2	02	85
26	E. M. RAUL WERNECK	2	02	144
27	E. M. SEBASTIÃO JOSÉ FERNANDES	2	02	108
28	E.M. ADALBERTO PEREIRA PINTO	2	02	98

29	E.M. ANTÔNIO CONCEIÇÃO DA COSTA	2	02	74
30	E.M. CAETANO DE OLIVEIRA	2	02	334
31	E.M. CORDÉLIA J.M.PAHL	2	02	70
32	E.M. CORONEL MOREIRA DA SILVA	2	03	508
33	E.M. E. INF. PROF. MARIA DE LOURDES P. SILVA	2	02	144
34	E.M. ED. ESP.EMANUELA R. DE SOUZA	2	01	47
35	E.M. GLAUBER DOS SANTOS BORGES	2	02	285
36	E.M. MARIA AUGUSTA LOPES	2	02	244
37	E.M. MARIA HELENA DE ALMEIDA FERRAZANI	2	02	249
38	E.M. PAULO SCOFANO	3	02	171
39	E.M. PRESIDENTE CASTELO BRANCO	2	02	214
40	E.M. PROFª. CECÍLIA FERRAZ	2	02	268
41	E.M. PROFª. MARIA ROSA MAGALHÃES	2	02	139
42	E.M. VICTOR DE SOUZA BREVES	2	02	253
43	CEJAM – ANDREA FELIX DE OLIVEIRA DIAS	2	01	200
TOTAL			93	8000

3.17. NUTRICIONISTA CBO-MTE 2237-10

3.17.1. A contratada deverá dispor de equipe de nutrição para o acompanhamento das atividades elaboradas pelos os seus profissionais para fim de atendimento as determinações da Secretaria Municipal de Educação, conforme quadro abaixo.

3.17.1.1. Principais Atividades – Nutricionista (CBO 2237-10)

a) Execução de Cardápios: Garantir a execução na integra dos cardápios elaborados pela Secretaria, bem como comunicando ao setor de nutrição quaisquer alteração que sejam necessárias.

b) Supervisão de Produção: Gerenciar as Unidades de alimentação escolar, garantindo a qualidade higiênico-sanitária.

c) Treinamento de Equipe: Capacitar os profissionais em boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

d) Controle de Qualidade: Realizar auditorias, aplicar checklists de higiene e garantir que os alimentos estejam seguros para o consumo.

OBS: O DIMENSIONAMENTO DOS NUTRICIONISTAS DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO - CRN.

6 DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO E DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços e/ou do Instrumento Contratual será de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados em relação aos praticados no mercado;

4.2 De acordo com o Artigo 86 da Lei 14.133/21, os órgãos e entidades poderão aderir a Ata de Registro de Preços, desde que sejam observados os requisitos constantes na referida Lei;

4.3 O prazo para início da execução dos serviços será de até 1**0 (dez) dias corridos**, contados da assinatura da Ordem de Serviço**.** A execução ocorrerá durante o período letivo escolar, conforme calendário oficial da Secretaria Municipal de Educação, incluindo eventuais reposições de aulas e/ou atividades formalmente solicitadas pela Administração.

4.4 A critério da Secretaria Municipal de Educação os quantitativos da(s) ata(s) de registro de preço, poderão ser renovados, desde que atendam as demandas das unidades escolares.

4.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da ordem de serviço, na forma dos artigos 105, 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

7 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 A Secretaria Municipal de Educação providenciará o pagamento dos serviços prestados pela Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias, após a realização dos serviços nota fiscal, solicitação de pagamento com os dados bancários, certidão de Débitos Federais para com o INSS, FGTS e CNDT, bem como as Guias de Recolhimento para com o FGTS e INSS;

5.2 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicadas pelo contratado.

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

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

5.3.1.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento comprobatório de sua condição, na forma da legislação aplicável.

8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 Oferecer todas as condições e informações necessárias para que a CONTRATADA possa fornecer os itens dentro das especificações exigidas neste Termo de Referência;

6.2 Emitir nota de empenho a crédito do fornecedor no valor correspondente ao material solicitado;

6.3 Encaminhar a nota de empenho a **CONTRATADA**;

6.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**, proporcionando todas as condições para que a mesma possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;

6.5 Notificar, por escrito, a **CONTRATADA** na ocorrência de eventuais falhas no curso de execução do Instrumento Contratual, aplicando se for o caso, as penalidades previstas neste Termo de Referência;

6.6 Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete na interrupção na execução do fornecimento.

6.7 Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados pela CONTRATADA e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar.

6.8 Exercer a fiscalização do contrato, bem como atestar na Nota Fiscal a efetiva execução do serviço

6.9 Vetar o emprego de qualquer produto e/ou serviços que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da CONTRATADA que possa ser inadequado, nocivo ou prejudicial à saúde dos servidores.

6.10 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São encargos da **CONTRATADA**, além de outros assumidos no Instrumento Contratual:

7.1 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**, atendendo prontamente a quaisquer reclamações;

7.2 Substituir no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, após notificado, funcionário que não estiver de acordo com as condições estabelecidas;

7.3 Respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da **CONTRATANTE**;

7.4 Manter os seus empregados devidamente identificados;

7.5 Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da **CONTRATANTE**, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários;

7.6 Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;

7.7 Comunicar ao fiscal designado da CONTRATANTE, qualquer anormalidade de caráter urgente;

7.8 Manter, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.9 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do presente edital e do Instrumento Contratual;

7.10 Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste termo, sem prévia autorização da CONTRATANTE;

7.11 Prestar esclarecimentos ao CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independentemente de solicitação.;

7.12 Será permitida a subcontratação dos itens de serviços, contanto que não ultrapassem o valor de 50% (cinquenta por cento) em relação ao contrato, mediante prévia e expressa autorização do poder público. Ainda assim, só será permitida desde que o(s) futuro(s) subcontratado(s) demonstre(m) estar apto(s) ao atendimento dos serviços, conforme Termo de Referência e seus anexos. A subcontratada em qualquer circunstância, deverá apresentar e manter as mesmas condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA.

7.13 Assumir, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão de obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabilizar-se, também, pela idoneidade e pelo seu comportamento ou de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou a terceiros.

7.14 Ser a responsável pela qualidade da alimentação escolar fornecida, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos "in natura" ou preparados. Nesse caso, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e as amostras enviadas para análises laboratoriais.

7.15 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingências de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais. A CONTRATADA deverá apresentar uma cópia do plano de esquema alternativo para Secretaria Municipal de Educação na Diretoria de Nutrição em até 60(sessenta) dias, após assinatura do contrato.

7.16 Durante toda a vigência do contrato, a CONTRATADA deverá manter um responsável técnico pela alimentação servida, à disposição do Município para eventuais ocorrências.

7.17 A CONTRATADA, deve comparecer sempre que solicitada, à sede da CONTRATANTE, em horário estabelecido, a fim de receber e fornecer informações, instruções e acertar providências, incidindo a CONTRATADA, no caso de não atendimento destas exigências, nas multas estipuladas este termo e prestar contas da gestão do fornecimento dos produtos e mercadorias a CONTRATANTE, que for solicitada.

7.18 As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;

7.19 Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú, específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

7.20 Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a CONTRATADA deverá efetuar a troca, satisfatoriamente, sem prejuízo das sanções previstas;

7.21 Em caso de retirada de algum equipamento, para manutenção ou reparo, a continuidade dos serviços não poderá ser prejudicada, tal movimentação deverá ser autorizada e registrada pela direção da unidade educacional. A CONTRATADA deverá substituir o equipamento até que a manutenção seja concluída;

7.22 A CONTRATADA é responsável pela instalação e manutenção de gás, que se faça necessária nas unidades listadas neste Termo de Referência e a cada nova unidade;

7.23 Fornece equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos, necessários para execução do objeto, inclusive em novas unidades escolares eventualmente acrescidas durante a vigência contratual, observados os limites contratuais e legais aplicáveis.

7.24 Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução do contrato e permitir o livre acesso da CONTRATADA ao local de armazenamento/entrega dos produtos.

10 CAPACIDADE TÉCNICA E HABILITAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

8.1 A documentação comprobatória da qualificação técnica consistirá em:

8.2 Prova de registro da empresa e de seu(s) responsável(is) técnico(s) de nível superior, no ramo de nutrição, no Conselho Regional de Nutrição – CRN, com prazo de validade em vigor.

8.3 CAPACITAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL: A empresa deverá apresentar profissional de nível superior devidamente reconhecido pela entidade competente, detentor de Certidão de Acervo Técnico por execução de serviço de características semelhantes, conforme previsto no Inciso I do Art. 67 da Lei Federal 14.144/21.
OBS: A certidão de acervo técnico deverá referir-se às atividades técnicas que façam parte das atribuições legais do profissional.

8.4 Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

8.5 Licença para funcionamento da empresa, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou Município onde estiver instalada, com o respectivo prazo de validade.

8.6 Licença expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou Município para os “Veículos” que vão transportar as Carnes com o devido prazo de validade **(SOMENTE A EMPRESA VENCEDORA NO ATO DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO OU NA ASSINATURA DO CONTRATO)**;

8.7 HABILITAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

8.4.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil acompanhado das notas explicativas e demais demonstrações contábeis, conforme dispõe o art. 69 inciso I da Lei nº 14.133/202.

8.4.2. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.4.3. Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.4.4. Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social.

8.4.5. Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que maior que 1. Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

8.4.6. Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1. Será considerado como índice de Liquidez Corrente o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante pelo Passivo Circulante.

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

8.4.7. Índice de Endividamento (IE) menor ou igual a 1. Será considerado Índice de Endividamento o quociente da divisão da soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante pelo Patrimônio Líquido.

$$IE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}}$$

8.4.8. Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

8.4.8.1. Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação

eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME n° 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

8.4.9. Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

8.4.9.1. Quando se tratar de sociedade constituída no exercício atual, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade **– CRC**, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

8.4.10. A licitante que não alcançar o índice (ou quaisquer dos índices) acima exigido(s), conforme o caso, deverá a empresa apresentar capital social mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

8.4.11. O balanço patrimonial e demonstrativo do exercício do resultado deverá ser apresentado na forma dos arts. 1.078, 1.079 e 1.186 da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil Brasileiro) e atendendo as Normas Brasileiras de Contabilidade e Instruções do Conselho Federal de Contabilidade, o mesmo se aplica as demais demonstrações contábeis.

8.4.12. Ressalvada a apresentação pelos Microempreendedores Individuais (MEI), devendo ser apresentado documento equivalente.

8.4.13. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, inciso II.

8.4.14. Caso a Licitante não seja sediada na Comarca de mangaratiba deverá apresentar, juntamente com as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial e extrajudicial, e insolvência civil.

8.4.15. Relação de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública, vigentes na data da sessão pública de abertura do procedimento licitatório, contendo o nome do contratante, o CNPJ, a data de assinatura do contrato, a vigência e o valor anual do contrato, ou, se o contrato tiver sido assinado com vigência inferior a doze meses, o valor total do contrato na forma do **art. 80, inciso III do BTCU Especial ano 42 nº 19 de 2023.**

8.4.16. Garantia de 1% (um por cento) sobre o valor da licitação conforme Art. 58 § 1º da LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, acompanhado da quitação do prêmio.

11 NATUREZA DOS SERVIÇOS E MODALIDADE

9.1 O objeto da referida contratação se enquadra como SERVIÇO COMUM, pois os serviços mencionados acima têm especificações e padrões definidos e usuais no mercado, de acordo com o Art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/2021.

9.2. A contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços, na modalidade Pregão Eletrônico, conforme previsto nos arts. 28, inciso I, 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021,

12 GARANTIAS

10.1 Será exigida a apresentação de garantia de proposta, correspondente a 1% do valor estimado da contratação, a ser apresentada quando da entrega da proposta.

Garantia da proposta: Somente serão aceitas Propostas enviadas através do sistema, inclusive quanto aos seus anexos, não sendo admitido o recebimento pelo Pregoeiro de qualquer outro documento, nem permitido ao licitante fazer qualquer adendo aos entregues ao Pregoeiro por meio do sistema, exceto a título de diligência. Juntamente com a proposta de preços, o Licitante deverá anexar o DECLARAÇÃO DE GARANTIA DE PROPOSTA **(ANEXO V)** e o COMPROVANTE DE PAGAMENTO, como requisito de pré-habilitação, o equivalente a 1,0% (um por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do artigo 58, caput e §1º, da Lei nº 14.133/2021.

10.2 A licitante poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

b) seguro-garantia;

c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

10.3 Optando por caução em dinheiro, o licitante deverá realizar transferência eletrônica ou depósito identificado indicando o número de seu CNPJ para a seguinte conta bancária em nome da Prefeitura Municipal de Mangaratiba, juntando o respectivo comprovante: Banco Bradesco (237), Agência 0886, Conta Corrente 100.49-8.

10.4 Caso a modalidade de garantia recaia em títulos da dívida pública, o título acompanhado dos documentos descritos no subitem abaixo, devem ser apresentados via sistema.

10.5 Os títulos da dívida pública devem estar acompanhados, obrigatoriamente, de documento emitido pela SECRETARIA DO TESOURO NACIONAL que atestará a sua validade, exequibilidade e avaliação de resgate atual, e das seguintes comprovações:

a) Origem/aquisição mediante documento respectivo e lançamento contábil por meio de registro no balanço patrimonial da licitante;

b) Apresentar documento, emitido por entidade ou organismo oficial, dotado de fé pública, demonstrando a correção atualizada monetariamente do título (realizada até seis meses anteriores a data marcada para apresentação da dita garantia), conforme parâmetros definidos pelo Ministério da Fazenda;

c) Serão aceitos apenas e tão somente títulos com vencimentos passíveis de resgate incontestável sob nenhum aspecto, até a data correspondente ao prazo de validade da proposta de preços.

d) Presumem-se como autênticos os títulos oferecidos pela licitante, reservando-se a Prefeitura Municipal de Mangaratiba-RJ o direito de averiguar a sua autenticidade. Em se constatando indícios de fraude, se obriga a oferecer denúncia ao Ministério Público.

10.6 Caso a modalidade de garantia escolhida seja a fiança bancária, o licitante entregará o documento fornecido pela instituição bancária que a concede, do qual deverá obrigatoriamente, constar: Beneficiário: Prefeitura Municipal de Mangaratiba-RJ, Objeto: Garantia da participação no PREGÃO ELETRÔNICO, Valor: 1% (um por cento) do valor estimado da licitação e Prazo de validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

10.7 Caso a modalidade de garantia seja seguro-garantia, o licitante deverá fazer a comprovação da apólice ou de documento hábil expedido pela seguradora, cuja vigência será de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de abertura das propostas.

10.8 A garantia de manutenção de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

10.9 A garantia da proposta poderá ser executada integralmente:

a) se o licitante retirar sua proposta comercial durante o prazo de validade da mesma;

b) se o licitante declarado vencedor, tendo sido convocado, não firmar o contrato.

13 DA FISCALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

11.1 O acompanhamento e a fiscalização do Instrumento Contratual firmado com a empresa Contratada serão realizados por servidor designado em conformidade com o disposto no artigo nº 117 da Lei Federal nº 14.133/21 e no Decreto Municipal nº 3293 de 25 de novembro de 2014;

11.2 O Fiscal do Instrumento Contratual será responsável pelo acompanhamento, fiscalização e pela emissão dos Termos de Recebimento, Recusa e Devolução dos produtos fornecidos;

11.3 A equipe de Nutrição e/ou servidor será responsável pela fiscalização dos serviços, observando todos os aspectos estipulados no instrumento contratual;

14 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 As sanções estão explícitas no art. nº 162 e nos demais dispositivos da Lei Federal n° 14.133/21. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação também são previstas no Edital.

15 PENALIDADES

13.1 As penalidades que podem ser aplicadas aos contratados estão previstas no art. nº 156 da Lei Federal n° 14.133/21, bem como as demais sanções aplicáveis, garantindo a prévia defesa. Cabendo à Administração a definição do percentual das multas que serão aplicadas para cada caso.

16 DA LEGISLAÇÃO APLICADA

14.1 Base legal Lei Federal Nº 10520/2002 e 14.133/2021 e suas alterações.

15. DECLARAÇÃO

Declaramos que este Termo de Referência está de acordo com a Lei Federal nº 14.133 de 01.04.21 e suas alterações.

Mangaratiba, 05 de novembro de 2026.

Elaboração:	**Revisão:**	**Solicitante:**	**Aprovado:**

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ANEXO I

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Total
01	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, INFRAESTRUTURA, REPARO E MÃO DE OBRA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES ESCOLARES, CONFORME INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.	Serviço	01	

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ANEXO I – ADENDO

EDUCAÇÃO INFANTIL - 06 MESES a 1 ANO								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	30	6300	2.205	8505		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	30	6300	2.205	8505		
Pré-Jantar	Unid.	210	30	6300	2.205	8505		
Lanche	Unid.	210	30	6300	2.205	8505		

EDUCAÇÃO INFANTIL - 1 ANO a 3 ANOS e 11 MESES								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	1620	340200	119.070	459270		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	1620	340200	119.070	459270		
Pré-Jantar	Unid.	210	1620	340200	119.070	459270		
Lanche	Unid.	210	1620	340200	119.070	459270		

INTEGRAL - ANOS INICIAIS								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	570	119700	41.895	161595		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	570	119700	41.895	161595		
Lanche	Unid.	210	570	119700	41.895	161595		

INTEGRAL - ANOS FINAIS								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	100	21000	7.350	28350		

Almoço com sobremesa	Unid.	210	100	21000	7.350	28350		
Lanche	Unid.	210	100	21000	7.350	28350		

INTEGRAL QUILOMBOLA								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	210	80	16800	5.880	22680		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	80	16800	5.880	22680		
Lanche	Unid.	210	80	16800	5.880	22680		

ANOS INICIAIS								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum/Lanche	Unid.	210	2500	525000	183.750	708750		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	2500	525000	183.750	708750		

ANOS FINAIS								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum/Lanche	Unid.	210	2600	546000	191.100	737100		
Almoço com sobremesa	Unid.	210	2600	546000	191.100	737100		

EJA								
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**QUANT. DE DIAS**	**QUANT. DE ALUNOS**	**QUANT. DE TOTAL**	**REPETIÇÕES CERCA DE 35%**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**VALOR DA REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Almoço/jantar com sobremesa	Unid.	210	300	63000	22.050	85050		

CEJAM

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT. DE DIAS	QUANT. DE ALUNOS	QUANT. DE TOTAL	REPETIÇÕES CERCA DE 35%	TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR DA REFEIÇÃO	VALOR TOTAL
Lanche	Unid.	210	200	42000	14.700	56700		

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ANEXO II – Unidades Escolares

Nº	Unidade Escolar	Endereço
1	C.M. Hermínia de Oliveira Mattos	Praça Waldomiro J. Nogueira, s/nº - Conceição de Jacareí
2	C.M. N. Senhora das Graças	Rua 1º. De maio, 180 – Muriqui
3	CEIM Aarão de Moura Brito Filho	Rua João Bermudês de Castro s/nº - Itacuruçá
4	CEIM Cybele Rea Januzzi	Rua Pará, 308 – Praia do Saco, Mangaratiba
5	CEIM Denise Lopes de Souza Mendes	Rua Major Dinarp Silveira – Av. B – C. de Jacareí
6	CEIM Daise Maria P. dos Santos	Rua Projetada A, S/N – Vila Benedita – Itacuruçá
7	CEIM Frei Afonso Jorge Braga	Estrada RJ 14 – Muriqui
8	CEIM Laura Jacobina Lacombe	Estrada São João Marcos, s/nº - Acampamento
9	CEIM Merendeira Devany de Macedo da Silva	Rua Ivan, nº 74 – Muriqui
10	CEIM Nilton Xavier	Rua Projetada B, s/nº - Itacuruçá
11	CEIM Norma Pinheiro Cardoso	Rua José Alves de Souza e Silva – Parque Bela Vista
12	CEIM Professora Márcia Laurentino Ferreira Moreira	Rua José Alves de Souza e Silva – Parque Bela Vista
13	CEIM Santa Justina	Rua Sandra Mara Cabral, s/nº - Praia do Saco
14	CEIM Sara Câmara da Rocha	Estrada São João Marcos, 149, Acampamento
15	E.M. Adalberto Pereira Pinto	Estrada Rio Santos – Km 58 – Itacurubitiba
16	E.M. Agostinho da S. Mattos	Praia da Catita, s/n – Ilha de Jaguanum
17	E.M. Águas Lindas	Praia de Águas Lindas – Ilha de Itacuruçá
18	E.M. Antônio Cordeiro Portugal	Estrada São João Marcos, s/nº. – Serra do Piloto
19	E.M. Antônio Conceição da Costa	Rua Cipriano da Silva Barros, s/nº – Fazenda Ingaíba
20	E.M. Caetano de Oliveira	Rua Cecília, 213 – Itacuruçá
21	E.M. Candido Jorge Capixaba - CIEP 294	Av. José Antônio da Costa, s/nº - Praia do Saco

22	E.M. Cel. Moreira da Silva	Rua Nilo Peçanha, 162 – Mangaratiba.
23	E.M. Cordélia Josephina de M. Pahl	Estrada São João Marcos, s/nº - Benguela
24	E.M. Diogo Martins	Estrada São João Marcos, s/nº - Nova Mangaratiba.
25	E.M. Ed. Esp. Emanuela Ribeiro de Souza – CER	Av. Frei Afonso, 871 - Praia do Saco
26	E.M. Ed. Inf. Profª Mª de Lourdes P. Pereira da Silva	Av. Cândido Jorge, s/nº Muriqui
27	E.M. Raul Werneck de Castro	Estrada Rio Santos – Ingaíba
28	E.M. Glauber dos Santos Borges	Pça. Waldimiro J. Nogueira, s/nº. – Conceição de Jacareí
29	E.M. Maria Helena de A. Ferrazani	Rua Ângelo Ferro, 14 – Ibicuí
30	E.M. Levy Miranda	Ilha da Marambaia
31	E.M. Maria Augusta Lopes	Av. Ana Barros Aguiar, s/nº Mangaratiba
32	E.M. Oliveira Bello	Rua Itassunema, s/nº - Junqueira
33	E.M. Paulo Scofano	Praia da Gamboa – Ilha de Itacuruçá
34	E.M. Sebastião José Fernandes	Rua B, 517 – Praia Grande
35	E.M. Presidente Castelo Branco	Estrada RJ 14, s/nº - Muriqui
36	E.M. Profª Maria Rosa Magalhães	Estrada RJ 14, s/nº - Praia Brava
37	E.M. Profª. Cecília Ferraz	Av. do Canal, s/nº - Itacuruçá
38	E.M. Jurandir dos S. Fernandes	Fazenda Santa Bárbara, s/nº - Sahy
39	E.M. Victor de Souza Breves	Av. 7 de Setembro, 421 – Praia do Saco
40	CES – Centro de Estudos Supletivos	Av. José Antônio da Costa, s/nº - Praia do Saco
41	CEIM Davi de Oliveira Brojo	Estrada São João Marcos, s/nº - Praia do Saco
42	CEIM Professora Kênia Conceição de Lima	Rua Eloy Machado Duque, s/nº - Conceição de Jacareí
43	CEIM Antonia da Silva Miranda	Praia da Gamboa – Ilha de Itacuruçá

ANEXO III

CARDÁPIO INTEGRAL

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Mangaratiba
Secretaria Municipal de Educação
Diretoria de Nutrição

CARDÁPIO A - CRECHES (CEIM) - ANO 2026

CARDÁPIO A		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
		06 MESES A 11 MESES	1 ANO A 03 ANOS E 11 MESES	06 MESES A 11 MESES	1 ANO A 03 ANOS E 11 MESES	06 MESES A 11 MESES	1 ANO A 03 ANOS E 11 MESES
DESJEJUM		VITAMINA DE BANANA E MAMÃO (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE)	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	MINGAU DE AVEIA (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE) COM BANANA	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	OVOS MEXIDOS, IOGURTE NATURAL BATIDO COM BANANA E MAÇÃ	OVOS MEXIDOS, IOGURTE NATURAL BATIDO COM BANANA E MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE)	BOLO DE BANANA E SUCO DE LARANJA	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, LARANJA, BANANA) C/ AVEIA	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, LARANJA, BANANA) C/ AVEIA
ALMOÇO		CALDO DE FEIJÃO, ARROZ PAPA, OVOS MEXIDOS COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE, CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS E AMASSADAS	FEIJÃO, ARROZ, OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE, SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS	CALDO DE FEIJÃO, ARROZ PAPA, SOBRECOXA COZIDA DESFIADA, ABOBRINHA, BETERRABA E AIPIM COZIDOS E AMASSADOS	FEIJÃO, ARROZ, SOBRECOXA ASSADA, ABOBRINHA E BETERRABA COZIDAS EM CUBOS, AIPIM COZIDO	CALDO DE FEIJÃO, ARROZ PAPA COM BRÓCOLIS, PURÊ DE BATATA INGLESA, ISCA DE FÍGADO	FEIJÃO, ARROZ, PURÊ DE BATATA INGLESA, ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO E BRÓCOLIS COZIDO.	CALDO DE FEIJÃO, ARROZ PAPA COM CENOURA, FRANGO DESFIADO (PEITO) COM TOMATE E POLENTA	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO DESFIADO (PEITO) COM TOMATE E POLENTA	CALDO DE FEIJÃO CARIOCA, ARROZ PAPA , CARNE DESFIADA (PA PICADA),CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA COZIDOS E AMASSADOS	CALDO DE FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, CARNE DESFIADA (PA PICADA),CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA COZIDOS EM CUBOS
	SOBREMESA:	MAÇÃ RASPADA	SOBREMESA: MAÇÃ	SOBREMESA: SUCO DE MELANCIA	SOBREMESA: SUCO DE MELANCIA	SOBREMESA: FRUTA DA SAFRA	SOBREMESA: FRUTA DA SAFRA	SOBREMESA: MAÇÃ RASPADA	SOBREMESA: MAÇÃ	SOBREMESA: SUCO	SOBREMESA: SUCO
LANCHE		SUCO DE LARANJA	LARANJA CORTADA	MANGA PICADA	MANGA CORTADA	SALADA DE FRUTAS (LARANJA, MAÇÃ, BANANA E MAMÃO)	SALADA DE FRUTAS (LARANJA, MAÇÃ, BANANA E MAMÃO)	VITAMINA DE MAMÃO COM AVEIA (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE)	VITAMINA DE MAMÃO COM AVEIA	VITAMINA DE BANANA (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE)	VITAMINA DE BANANA
JANTAR		CANJIQUINHA AMARELA COM TOMATE E FRANGO DESFIADO (PEITO)	CANJIQUINHA AMARELA COM TOMATE E FRANGO DESFIADO (PEITO)	SOPA DE FEIJÃO COM CENOURA, CHEIRO VERDE E CARNE DESFIADA (MÚSCULO)	SOPA DE FEIJÃO COM CENOURA, CHEIRO VERDE E CARNE DESFIADA (MÚSCULO)	SOPA DE ERVILHA COM BATATA DOCE, CHEIRO VERDE E FRANGO DESFIADO (PEITO DE FRANGO)	SOPA DE ERVILHA COM BATATA DOCE, CHEIRO VERDE E FRANGO DESFIADO (PEITO DE FRANGO)	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO, ABÓBORA, BATATA DOCE, CHUCHU E CARNE DESFIADA (MÚSCULO)	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO, ABÓBORA, BATATA DOCE, CHUCHU E CARNE DESFIADA (MÚSCULO)	CALDO VERDE COM BATATA INGLESA, COUVE E FRANGO DESFIADO (PEITO)	CALDO VERDE COM BATATA INGLESA, COUVE E FRANGO DESFIADO (PEITO)
Média de valor nutricional: Caloria: 744,72KCal/ Carboidrato: 110,53g /Proteína: 38,88g /Lipídio: 91,54g/ Ferro: 5,74/ Cálcio: 249,88mg /Vit.C: 54,30 mg /Vit.A: 102,59mcg											

Horários: Desjejum de 8:00 às 8:30, Almoço de 10:30 às 11:30,
Lanche de 13:00 às 13:30, Jantar de 14:30 às 15:30

SAFRA GOIABA: (Fevereiro, Março,Setembro e Outubro)
SAFRA CAQUI : (Março, Abril, Maio)
SAFRA TANGERINA: (Junho, Julho, Agosto)

Diretora de Nutrição:
Célia Maria de Almeida
Responsável Técnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19105583
Quadro Técnico:
Andressa Fonsella Souza da Silva -CRN: 19100591
Ana Carolina Ferrazani- CRN: 23102139
Leticia Hamilho Braga - CRN: 19100565
Luana Oliveira Montes - CRN: 21101663
Marilia Soares Dias - CRN: 24102079
Patricia Maria da A. M. Marques- CRN: 21102205
Tatiane Botelho R.C da Silva- CRN: 24100873

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Mangaratiba
Secretaria Municipal de Educação
Diretoria de Nutrição

CARDÁPIO B - CRECHES (CEIM) - ANO 2026

CARDÁPIO B		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
		06 MESES A 11 MESES	06 MESES A 11 MESES	06 MESES A 11 MESES	06 MESES A 11 MESES	1 ANO A 03 ANOS E 11 MESES	06 MESES A 11 MESES	1 ANO A 03 ANOS E 11 MESES
DESJEJUM		MINGAU DE AVEIA (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE) COM BANANA	VITAMINA DE MAMÃO C/AVEIA (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE)	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA, MAMÃO, LARANJA)	OVOS MEXIDOS, VITAMINA DE MAÇÃ (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE).	OVOS MEXIDOS, VITAMINA DE MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE)	BOLO DE MAÇÃ COM AVEIA E VITAMINA DE BANANA
ALMOÇO		CALDO DE FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE MOÍDA COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU	CALDO DE FEIJÃO, ARROZ PAPA E FRANGO DESFIADO (PEITO DE FRANGO) COM TOMATE E QUIBEBE	CALDO DE FEIJÃO, ARROZ PAPA, CARNE DE PANELA DESFIADA (PÁ INTEIRA) COM CENOURA E BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE AMASSADOS	CALDO DE FEIJÃO, ARROZ, PEIXE COZIDO DESFIADO COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO E PIRÃO	FEIJÃO, ARROZ, PEIXE COZIDO DESFIADO COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO E PIRÃO	CALDO DE FEIJÃO, ARROZ PAPA COM COUVE, DRUMET COZIDO DESFIADO COM BATATA DOCE E AMASSADA	FEIJÃO, ARROZ, DRUMET ASSADO COM BATATA DOCE E FAROFA DE COUVE
	SOBREMESA:	SUCO DE LARANJA	MAÇÃ RASPADA	SUCO DE MELANCIA	BANANA PICADA	BANANA	MAMÃO PICADO	MAMÃO
LANCHE		VITAMINA DE MAÇÃ (LEITE ESPECÍFICO PARA IDADE)	FRUTA DA SAFRA	MINGAU DE AVEIA (LEITE ESPECÍFICO PARA A IDADE) COM BANANA	SUCO DE LARANJA COM MAMÃO	SUCO DE LARANJA COM MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA, LARANJA E MAMÃO)	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA, LARANJA E MAMÃO)
	SOBREMESA:	SUCO DE LARANJA	MAÇÃ	SUCO DE MELANCIA	BANANA PICADA	BANANA	MAMÃO PICADO	MAMÃO
JANTAR		CANJA COM ARROZ, CENOURA E FRANGO DESFIADO (PEITO)	SOPA DE ERVILHA COM BATATA DOCE,CHEIRO VERDE E CARNE DESFIADA (MÚSCULO)	CALDO VERDE COM BATATA DOCE, COUVE E PEITO DE FRANGO DESFIADO	POLENTA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE	POLENTA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (CENOURA, CHUCHU, BATATA INGLESA,BRÓCOLIS E MÚSCULO BOVINO)	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (CENOURA, CHUCHU, BATATA INGLESA,BRÓCOLIS E MÚSCULO BOVINO)
	SOBREMESA:	SUCO DE LARANJA	SOBREMESA: MAÇÃ RASPADA	SOBREMESA: SUCO DE MELANCIA	SOBREMESA: BANANA PICADA	SOBREMESA: BANANA	SOBREMESA: MAMÃO PICADO	SOBREMESA: MAMÃO
		CANJA COM ARROZ, CENOURA E FRANGO DESFIADO (PEITO)	SOPA DE ERVILHA COM BATATA DOCE,CHEIRO VERDE E CARNE DESFIADA (MÚSCULO)	CALDO VERDE COM BATATA DOCE, COUVE E PEITO DE FRANGO DESFIADO	POLENTA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE	POLENTA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (CENOURA, CHUCHU, BATATA INGLESA,BRÓCOLIS E MÚSCULO BOVINO)	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (CENOURA, CHUCHU, BATATA INGLESA,BRÓCOLIS E MÚSCULO BOVINO)

Média de valor nutricional: Caloria: 703,85KCal/ Carboidrato: 114,08g /Proteína: 40,17g /Lipídio: 18,48g/ Ferro: 7,1 mg/ Cálcio: 282,28mg /Vit.C: 69,06 mg /Vit.A: 136,83mcg

Horários: Desjejum de 8:00 às 8:30, Almoço de 10:30 às 11:30,
Lanche de 13:00 às 13:30, Jantar de 14:30 às 15:30

Diretora de Nutrição:
Celia Maria de Almeida

Responsável Técnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19100583

Quadro Técnico:
Andressa Fontella Souza da Silva -CRN: 19100591
Ana Carolina Ferrazani- CRN: 23102129
Letícia Ramalho Braga - CRN: 19100565
Luana Oliveira Pontes- CRN: 21101663
Marilia Soares Dias - CRN: 24102679
Patrícia Maria da A. M. Marques- CRN: 21102205
Tatiane Botelho R.C da Silva- CRN: 24103873

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Mangaratiba
Secretaria Municipal de Educação.

CARDÁPIO A - INTEGRAL - ANO 2026

CARDÁPIO A	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL
DESJEJUM	BISCOITO MAISENA, ACHOCOLATADO CREMOSO	SMOOTHIE DE FRUTAS (LEITE BATIDO COM BANANA, MAÇÃ E LARANJA CONGELADAS)	PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS, CAFÉ COM LEITE	BOLO DE BANANA, SUCO DE CAJU (POLPA)	CANJICA
ALMOÇO	FEIJÃO, ARROZ,OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE, SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS	FEIJÃO, ARROZ, SOBRECOXA ASSADA, ABOBRINHA E BETERRABA COZIDAS EM CUBOS, AIPIM COZIDO	FEIJÃO, ARROZ, PURÊ DE BATATA INGLESA , ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO E BROCOLIS COZIDO.	FEIJÃO, ARROZ, LOMBO SUÍNO ASSADO, POLENTA E SALADA DE TOMATE	FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, JARDINEIRA COM CARNE (PÁ PICADA),CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA
	SOBREMESA: MAÇÃ	**SOBREMESA:** MANGA.	**SOBREMESA:** FRUTA DA SAFRA (DE ACORDO COM A REFERÊNCIA ABAIXO).	**SOBREMESA:** LARANJA	**SOBREMESA:** DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR
LANCHE	BISCOITO ROSQUINHA, VITAMINA DE BANANA	BISCOITO CREAM CRACKER COM REQUEIJÃO, LEITE CARAMELIZADO E LARANJA	SANDUICHE DE FRANGO DESFIADO (PEITO), SUCO DE MARACUJÁ (POLPA) E BANANA	SANDUICHE DE LOMBO SUÍNO DESFIADO, ACHOCOLATADO CREMOSO E MAÇÃ	OMELETE DE FORNO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE, SUCO DE MANGA(POLPA) OU SUCO DE UVA E MAÇÃ

Média de valor nutricional: Caloria: 740,2KCal/ Carboidrato: 101,8g /Proteína: 38,32g /Lipidio: 22,12g

Horários: Desjejum de 8:00 às 8:30, Almoço de 11:00 às 12:00, Lanche de 14:00 às 15:00
SAFRA GOIABA: (Fevereiro, Março,Setembro e Outubro)
SAFRA CAQUI : (Março, Abril, Maio)
SAFRA TANGERINA: (Junho, Julho, Agosto)
SAFRA MELANCIA: (Novembro, Dezembro)

* O **bolo** só deve ser substituído caso haja problemas no forno **(substituição: Biscoito maisena + vitamina de banana)**
* O **suco** do lanche de sexta deve ser o de **uva** ou da polpa de manga.

Diretora de Nutrição:
Célia Maria de Almeida
Responsável Tecnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19100583
Quadro Técnico:
Andressa Fontella Souza da Silva -CRN:19100591
Annabella Pinto de Azevedo Vazquez- CRN: 24100173
Ana Carolina Ferrazani- CRN: 23102129
Leticia Ramalho Braga - CRN: 19100565
Luana Oliveira Pontes - CRN: 21101663
Patricia Maria da A. M. Marques- CRN: 21102205
Tatiane Botelho R.C.da Silva- CRN: 24103873

Pregão Eletrônico SRP 032/2026 - REMARCAÇÃO

Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Mangaratiba
Secretaria Municipal de Educação.

CARDÁPIO B - INTEGRAL - ANO 2026

CARDÁPIO B	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEUM	INTEGRAL BISCOITO ROSQUINHA, CAFÉ COM LEITE	INTEGRAL CREME DE CHOCOLATE COM AVEIA	INTEGRAL PÃO CARECA COM REQUEIJÃO, VITAMINA DE BANANA	INTEGRAL SMOOTHIE DE FRUTAS (LEITE BATIDO COM BANANA, MAÇÃ E LARANJA CONGELADAS)	INTEGRAL BISCOITO CREAM CRACKER COM REQUEIJÃO, CAFÉ COM LEITE
ALMOÇO	FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE MOÍDA COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO CREMOSO (PEITO DE FRANGO) COM TOMATE E BATATA SOUFÉ ASSADA COM CHEIRO VERDE	FEIJÃO, ARROZ, CARNE DE PANELA (PÁ INTEIRA) COM CENOURA, BATATA DOCE E CHEIRO VERDE	FEIJÃO, ARROZ, MOQUECA DE PEIXE COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO E PIRÃO	FEIJÃO, ARROZ, DRUMET ASSADO COM ABÓBORA E FAROFA DE COUVE
	SOBREMESA: LARANJA	SOBREMESA: MAÇÃ	SOBREMESA: FRUTA DA SAFRA	SOBREMESA: BANANA.	SOBREMESA: SALADA DE FRUTAS: BANANA, MAÇÃ E LARANJA
LANCHE	BOLO SHREK, LEITE CARAMELIZADO E MAÇÃ	BISCOITO MAISENA, CAFÉ COM LEITE E BANANA	SANDUÍCHE GREGO (CARNE BOVINA DESFIADA), SUCO DE GOIABA (POLPA) E LARANJA	TORTA SALGADA DE FRANGO, SUCO DE MANGA (POLPA) + MAÇÃ	CANUCA E BANANA

Média de valor nutricional: Caloria: 773,4KCal/ Carboidrato: 110,86g /Proteína: 40,38g /Lipidio: 21,12g

Horários: Desjejum de 8:00 às 8:30, Almoço de 11:00 às 12:00, Lanche de 14:00 às 15:00
SAFRA GOIABA: (Fevereiro, Março,Setembro e Outubro)
SAFRA CAQUI : (Março, Abril, Maio)
SAFRA TANGERINA: (Junho, Julho, Agosto)
SAFRA MELANCIA: (Novembro, Dezembro)

Diretora de Nutrição:
Célia Maria de Almeida
Responsável Tecnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19100583
Quadro Técnico:
Andressa Fontella Souza da Silva -CRN:19100591
Annabella Pinto de Azevedo Vazquez- CRN: 24100173
Ana Carolina Ferrazani- CRN: 23102129
Leticia Ramalho Braga - CRN: 19100565
Luana Oliveira Pontes - CRN: 21101663
Patrícia Maria da A. M. Marques- CRN: 21102205
Tatiane Botelho R.C.da Silva- CRN: 24103873

* O **bolo** só deve ser substituído caso haja problema no forno da unidade (**substituição: Biscoito cream cracker + leite caramelizado + maçã**).
A **torta salgada de frango** só deve ser substituída caso haja problema no forno da unidade (**substituição: Sanduíche de frango desfiado + suco de manga (polpa)+ maçã**)

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Mangaratiba
Secretaria Municipal de Educação.

CARDÁPIO A - QUILOMBOLA - ANO 2026

CARDÁPIO A	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	INTEGRAL BISCOITO MAISENA, ACHOCOLATADO CREMOSO	INTEGRAL MINGAU DE AVEIA	INTEGRAL PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS, CAFÉ COM LEITE	INTEGRAL BOLO DE BANANA, SUCO DE CAJU (POLPA)	INTEGRAL SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA E LARANJA)
ALMOÇO	FEIJÃO, ARROZ,OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE, SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS	FEIJÃO, ARROZ, SOBRECOXA ASSADA, ABOBRINHA E BETERRABA COZIDAS EM CUBOS, AIPIM COZIDO	FEIJÃO, ARROZ, PURÊ DE BATATA INGLESA , ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO E BROCOLIS COZIDO.	FEIJÃO, ARROZ, LOMBO SUÍNO ASSADO, POLENTA E SALADA DE TOMATE	FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, JARDINEIRA COM CARNE (PÁ PICADA),CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA
	SOBREMESA: MAÇÃ	SOBREMESA: MANGA.	SOBREMESA: FRUTA DA SAFRA (DE ACORDO COM A REFERÊNCIA ABAIXO).	SOBREMESA: LARANJA	SOBREMESA: SUCO
LANCHE	BISCOITO ROSQUINHA, VITAMINA DE BANANA	BISCOITO MAISENA, LEITE CARAMELIZADO	SANDUÍCHE DE FRANGO DESFIADO, SUCO DE MARACUJÁ (POLPA)	BISCOITO CREAM CRACKER COM REQUEIJÃO, ACHOCOLATADO CREMOSO	CANJICA

Média de valor nutricional: Caloria: 740,2KCal/ Carboidrato: 101,8g /Proteína: 38,32g /Lipidio: 22,12g

Horários: Desjejum de 8:00 às 8:30, Almoço de 11:00 às 12:00, Lanche de 14:00 às 15:00
SAFRA GOIABA: (Fevereiro, Março,Setembro e Outubro)
SAFRA CAQUI : (Março, Abril, Maio)
SAFRA TANGERINA: (Junho, Julho, Agosto)
SAFRA MELANCIA: (Novembro, Dezembro)

Diretora de Nutrição:
Célia Maria de Almeida
Responsável Tecnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19100583
Quadro Técnico:
Andressa Fontella Souza da Silva -CRN:19100591
Annabella Pinto de Azevedo Vazquez- CRN: 24100173
Ana Carolina Ferrazani- CRN: 23102129
Leticia Ramalho Braga - CRN: 19100565
Patrícia Maria da A. M. Marques- CRN: 21102205
Tatiane Botelho R.C.da Silva- CRN: 24103873

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

CARDÁPIO B -QUILOMBOLA - ANO 2026

CARDÁPIO B	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	INTEGRAL BISCOITO ROSQUINHA, CAFÉ COM LEITE	INTEGRAL VITAMINA DE BANANA	INTEGRAL PÃO CARECA COM REQUEIJÃO, ACHOCOLATADO CREMOSO	INTEGRAL SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA E LARANJA)	INTEGRAL BISCOITO CREAM CRACKER, LEITE CARAMELIZADO
ALMOÇO	FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE MOÍDA COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU **SOBREMESA:** LARANJA	FEIJÃO, ARROZ, ISCA DE FRANGO (PEITO DE FRANGO) ACEBOLADO COM TOMATE, QUIABO E QUIABO REFOGADO **SOBREMESA:** MAÇÃ	FEIJÃO, ARROZ, CARNE DE PANELA (PÁ INTEIRA) COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE **SOBREMESA:** FRUTA DA SAFRA	FEIJÃO, ARROZ, MOQUECA DE PEIXE COM BANANA, TOMATE, CEBOLA E COENTRO E PIRÃO **SOBREMESA:** BANANA	FEIJÃO, ARROZ, DRUMET ASSADO COM BATATA DOCE E FAROFA DE COUVE **SOBREMESA:** MAÇÃ.
LANCHE	BOLO SHREK, LEITE CARAMELIZADO	AIPIM COZIDO, CAFÉ COM LEITE	SANDUÍCHE GREGO (CARNE BOVINA DESFIADA), SUCO DE GOIABA (POLPA).	TORTA SALGADA DE FRANGO, SUCO DE MANGA (POLPA).	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA E LARANJA)

Média de valor nutricional: Caloria: 782,2KCal/ Carboidrato: 112,94g /Proteína: 40,54g /Lipidio: 21,16g

Horários: Desjejum de 8:00 às 8:30, Almoço de 11:00 às 12:00, Lanche de 14:00 às 15:00

SAFRA GOIABA: (Fevereiro, Março,Setembro e Outubro)
SAFRA CAQUI : (Março, Abril, Maio)
SAFRA TANGERINA: (Junho, Julho, Agosto)
SAFRA MELANCIA: (Novembro, Dezembro)

Diretora de Nutrição:
Célia Maria de Almeida
Responsável Tecnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19100583
Quadro Tecnico:
Andressa Fontella Souza da Silva -CRN:19100591
Annabella Pinto de Azevedo Vazquez - CRN: 24100173
Ana Carolina Ferrazani- CRN: 23102129
Leticia Ramalho Braga - CRN: 19100555
Patricia Maria da A. M. Marques - CRN: 21102205
Tatiane Botelho R.C.da Silva - CRN: 24103873

Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Mangaratiba
Secretaria Municipal de Educação.

CARDÁPIO A - INFANTIL,ESCOLAR e EJA - ANO 2026

CARDÁPIO A	SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
	ESCOLAR	EJA	ESCOLAR	EJA	ESCOLAR	EJA	ESCOLAR	EJA	ESCOLAR	EJA
DESJEJUM OU LANCHE	BISCOITO MAISENA, ACHOCOLATADO CREMOSO		MINGAU DE AVEIA		PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS, CAFÉ COM LEITE		BOLO DE BANANA, SUCO DE CAJU (POLPA)		SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA E LARANJA)	
ALMOÇO	FEIJÃO, ARROZ, OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE, SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS	FEIJÃO, ARROZ, OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE, SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS	FEIJÃO, ARROZ, SOBRECOXA ASSADA, ABOBRINHA E BETERRABA COZIDAS EM CUBOS, AIPIM COZIDO	FEIJÃO, ARROZ, SOBRECOXA ASSADA, ABOBRINHA E BETERRABA COZIDAS EM CUBOS, AIPIM COZIDO	FEIJÃO, ARROZ, PURÊ DE BATATA INGLESA, ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO E BROCOLIS COZIDO.	FEIJÃO, ARROZ, PURÊ DE BATATA INGLESA, ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO E BROCOLIS COZIDO.	FEIJÃO, ARROZ, LOMBO SUÍNO ASSADO, POLENTA E SALADA DE TOMATE	FEIJÃO, ARROZ, LOMBO SUÍNO ASSADO, POLENTA E SALADA DE TOMATE	FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, JARDINEIRA COM CARNE (PÁ PICADA),CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA	FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, JARDINEIRA COM CARNE (PÁ PICADA),CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA
	SOBREMESA: MAÇÃ		SOBREMESA: MANGA.		SOBREMESA: FRUTA DA SAFRA (DE ACORDO COM A REFERÊNCIA ABAIXO).		SOBREMESA: LARANJA		SOBREMESA: SUCO	

Média de valor nutricional: Caloria: 558,2KCal/ Carboidrato: 71,8g /Proteína: 31,82g /Lipidio: 17,78g

SAFRA GOIABA: (Fevereiro, Março,Setembro e Outubro) **OBS: NO 2° TURNO SERÁ OFERTADO 1° O ALMOÇO E DEPOIS O LANCHE.**
SAFRA CAQUI : (Março, Abril, Maio)
SAFRA TANGERINA: (Junho, Julho, Agosto)
SAFRA MELANCIA: (Novembro, Dezembro)

Diretora de Nutrição:
Célia Maria de Almeida
Responsável Tecnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19100583
Quadro Técnico:
Ana Carolina Ferrazani- CRN: 23102129
Andressa Fontella Souza da Silva - CRN: 19100591
Annabella Pinto de Azevedo Vazquez - CRN: 24100173
Leticia Ramalho Braga - CRN: 19100565
Luana Oliveira Pontes - CRN: 211016S3
Marilia Soares Dias - CRN: 24102679
Patrícia Maria da A. M. Marques - CRN: 21102205
Tatiane Botelho R. da Silva -CRN: 24103873

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Mangaratiba
Secretaria Municipal de Educação.

CARDÁPIO B - INFANTIL,ESCOLAR e EJA - ANO 2026

CARDÁPIO B	SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
	ESCOLAR	EJA	ESCOLAR	EJA	ESCOLAR	EJA	ESCOLAR	EJA	ESCOLAR	EJA
DESJEUM OU LANCHE	BISCOITO ROSQUINHA, CAFÉ COM LEITE		VITAMINA DE BANANA		PÃO CARECA COM REQUEIJÃO, ACHOCOLATADO CREMOSO		SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA E LARANJA)		BISCOITO CREAM CRACKER, LEITE CARAMELIZADO	
ALMOÇO	FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE MOÍDA COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU	FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE MOÍDA COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU	FEIJÃO, ARROZ, ÍSCA DE FRANGO (PEITO DE FRANGO) ACEBOLADO COM TOMATE E QUIBEBE	FEIJÃO, ARROZ, ÍSCA DE FRANGO (PEITO DE FRANGO) ACEBOLADO COM TOMATE E QUIBEBE	FEIJÃO, ARROZ, CARNE DE PANELA (PÁ INTEIRA) COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE	FEIJÃO, ARROZ, CARNE DE PANELA (PÁ INTEIRA) COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE	FEIJÃO, ARROZ, MOQUECA DE PEIXE COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO E PIRÃO	FEIJÃO, ARROZ, MOQUECA DE PEIXE COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO E PIRÃO	FEIJÃO, ARROZ, DRUMET ASSADO COM BATATA DOCE E FAROFA DE COUVE	FEIJÃO, ARROZ, DRUMET ASSADO COM BATATA DOCE E FAROFA DE COUVE
	SOBREMESA: LARANJA		SOBREMESA: MAÇÃ		SOBREMESA: FRUTA DA SAFRA		SOBREMESA: BANANA.		SOBREMESA: MAÇÃ.	

Média de valor nutricional: Caloria: 565,6 KCal/ Carboidrato: 77,98 g /Proteína: 33,18 g /Lipidio: 15,26g

SAFRA GOIABA: (Fevereiro, Março,Setembro e Outubro) **OBS: NO 2° TURNO SERÁ OFERTADO 1° O ALMOÇO E DEPOIS O LANCHE.**
SAFRA CAQUI : (Março, Abril, Maio)
SAFRA TANGERINA: (Junho, Julho, Agosto)
SAFRA MELANCIA: (Novembro, Dezembro)
OBS: PARA OS ALUNOS DO 2° TURNO SERÁ OFERTADO O LANCHE UTILIZANDO OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO DESJEUM.

Diretora de Nutrição:
Célia Maria de Almeida
Responsável Tecnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19100583
Quadro Técnico:
Ana Carolina Ferrazani - CRN: 23102129
Andressa Fontella Souza da Silva - CRN: 19100591
Annabella Pinto de Azevedo Vazquez - CRN: 24100173
Leticia Ramalho Braga - CRN: 19100565
Luana Oliveira Pontes - CRN: 21101663
Marilia Soares Dias - CRN: 24102679
Patrícia Maria da A. M. Marques - CRN: 21102205
Tatiane Botelho R.C da Silva -CRN: 24103873

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Mangaratiba
Secretaria Municipal de Educação.

CARDÁPIO A - CEJAM - ANO 2026

CARDÁPIO A	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	CEJAM	CEJAM	CEJAM	CEJAM	CEJAM
	BISCOITO MAISENA, ACHOCOLATADO CREMOSO	TORTA SALGADA DE FRANGO, SUCO	PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS, CAFÉ COM LEITE	BOLO DE BANANA, SUCO	SANDUÍCHE GREGO (CARNE BOVINA DESFIADA), SUCO

CARDÁPIO B - CEJAM - ANO 2026

CARDÁPIO B	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	CEJAM	CEJAM	CEJAM	CEJAM	CEJAM
	BOLO SHREK, SUCO	BISCOITO MAISENA, SUCO	SANDUÍCHE GREGO (CARNE BOVINA DESFIADA), SUCO	TORTA SALGADA DE FRANGO, SUCO	BISCOITO CREAM CRACKER, ACHOCOLATADO CREMOSO

Diretora de Nutrição:
Célia Maria de Almeida
Responsável Tecnica:
Juliana Nogueira da Silva - CRN: 19100583
Quadro Técnico:
Andressa Fontella Souza da Silva -CRN:19100591
Ana Carolina Ferrazani- CRN: 23102129
Leticia Ramalho Braga - CRN: 19100555
Luana Oliveira Pontes - CRN: 21101663
Marilia Soares Dias - CRN: 24102679
Patrícia Maria da A. M. Marques- CRN: 21102205
Tatiane Botelho R.C.da Silva- CRN: 24103873

PREPARAÇÕES DE

06 MESES A 01 ANO E 11 MESES- 2026

OBSERVAÇÃO: Hortaliças e frutas deverão ser higienizadas com solução de hipoclorito de sódio, de acordo com as especificações da embalagem e em seguida enxaguadas com água filtrada.

***Melancia, melão, mamão, laranja e banana** deverão ser higienizados apenas com água e sabão e enxaguados em água corrente.

A referência em gramas dos ingredientes, destinados às preparações, apresenta-se quanto à per capta por aluno. Portanto, a unidade escolar deve realizar a conversão a fim de promover o ajuste necessário para a execução. Porções individuais passam por correção conforme fator de cocção e perdas.

VITAMINA DE BANANA

Ingredientes (cru):

- Leite específico para a idade (Fórmula infantil 6-12 meses)- 20g
- Banana Prata- 25g
- Água filtrada- 100ml

Modo de preparo: Descasque e corte a banana em pedaços pequenos. Dilua o leite na água filtrada de acordo com informações da embalagem. Bata no liquidificador todos os ingredientes até obter uma consistência homogênea. Sirva em seguida.

Porção individual: 145ml

VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO

Ingredientes (cru):

- Leite específico para a idade (Fórmula infantil 6-12 meses)-20g
- Banana Prata- 15g
- Mamão Formosa – 10g
- Água filtrada- 100ml

Modo de preparo: Corte a banana e o mamão em pedaços pequenos. Dilua o leite na água filtrada de acordo com informações da embalagem. Bata no liquidificador todos os ingredientes até obter uma consistência homogênea. Sirva em seguida.

Porção individual: 145ml

VITAMINA DE MAÇÃ

Ingredientes (cru):

- Leite específico para a idade (Fórmula infantil 6-12 meses) -20ml
- Maçã -20g
- Água filtrada- 105ml

Modo de preparo: Descasque a maçã, corte em pedaços pequenos e retire os caroços. Dilua o leite em pó com água filtrada de acordo com a especificação do rótulo. Bata no liquidificador todos os ingredientes até ficar com consistência homogênea. Sirva em seguida.

VITAMINA DE MAMÃO COM AVEIA

Ingredientes(cru):

- Leite especifico para idade (Fórmula infantil 6-12 meses) – 20g
- Mamão- 15g
- Aveia em flocos- 2g
- Água filtrada- 103ml

Modo de preparo: Descasque o mamão, corte em pedaços pequenos e retire os caroços. Dilua o leite em pó com água filtrada de acordo com a especificação do rótulo. Bata no liquidificador com a aveia até ficar com consistência homogênea. Sirva em seguida.

Porção individual: 145ml

MINGAU DE AVEIA COM BANANA

Ingredientes (cru):

- Leite específico para a idade (Fórmula infantil 6-12 meses)- 20g
- Aveia em flocos- 30g
- Banana Prata- 25g
- Água filtrada-200ml

Modo de preparo: Dilua a fórmula infantil com água de acordo com a especificação do rótulo. Em uma panela aqueça a fórmula infantil diluída e acrescente a aveia em flocos e a banana prata amassada. Misture até obter uma consistência cremosa. Sirva em temperatura morna.

Porção individual: 175g

SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, LARANJA E BANANA COM AVEIA)

Ingredientes (cru):

- Maçã- 20g
- Laranja Lima-20g
- Banana Prata- 20g
- Aveia- 2g

Modo de preparo: Descasque as frutas e retire seus caroços e sementes. Corte-as em cubos pequenos e em um recipiente misture-as. Sirva em seguida.

Porção individual: 62g

IOGURTE NATURAL BATIDO COM BANANA E MAÇÃ

Ingredientes (cru):

- Iogurte Natural – 40ml
- Banana Prata- 15g
- Maçã- 10g

Modo de preparo: Descasque a banana e a maçã, retire os caroços da maçã e corte em pedaços pequenos. Bata no liquidificador todos os ingredientes até ficar com consistência homogênea. Sirva em seguida.

Porção individual: 65ml

SUCO DE MELANCIA

Ingredientes (cru):

- Melancia – 40g

- Água filtrada- 10ml

Modo de preparo: Corte a melancia retirando a casca e seus caroços. Bata no liquidificador a água e a melancia. Com o auxílio de uma peneira coe seus resíduos. Sirva em seguida.

Porção individual: 50ml

SUCO DE LARANJA

Ingredientes (cru):

- Laranja Lima – 50g

Modo de preparo: Descasque a laranja lima e corte ao meio. Retire os caroços, o bagaço e bata no liquidificador. Com o auxílio de uma peneira, coe retirando todos os resíduos. Sirva em seguida.

Porção individual: 50ml

SUCO DE LARANJA COM MAMÃO

Ingredientes (cru):

- Laranja Lima- 35g
- Mamão Formosa- 5g
- Água filtrada-10ml

Modo de preparo: Corte a laranja e o mamão retirando a casca e seus caroços. Bata no liquidificador juntamente com um pouco de água. Com o auxílio de uma peneira coe seus resíduos. Sirva em seguida.

Porção individual: 50ml

OVOS MEXIDOS

Ingredientes (cru):

- Ovo – 15g
- Sal- 0,1g
- Óleo-0,2ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Em uma frigideira, acrescente o óleo até aquecer, em seguida os ovos, o sal e mexa. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 15g

OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE

Ingredientes(cru):

- Ovo – 20g
- Cebola -1g

- Tomate-3g
- Cheiro verde- 0,3g
- Sal- 0,1g
- Óleo-0,2ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Higienize o cheiro e verde e corte bem picado. Corte a cebola e o tomate em cubos bem pequenos.Em uma frigideira, acrescente o óleo até aquecer, em seguida os ovos, o sal e mexa. Adicione a cebola, o tomate, o cheiro verde e mexa novamente até ficar no ponto adequado. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 27g

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COZIDA DESFIADA

Ingredientes (cru):

- Coxa e sobrecoxa- 50g
- Alho-1g
- Sal- 0,1g
- Vinagre- 1ml
- Óleo de soja-0,2ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o frango descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo e alho, acrescente o frango e refogue. Adicione água e deixe cozinhar. Desfie com auxílio de um garfo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 30g

ISCA DE FÍGADO

Ingredientes (cru):

- Fígado bovino- 40g
- Alho- 1g
- Sal- 0,1g
- Óleo de soja- 0,3ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o fígado descongelando sob refrigeração. Limpe-o e corte em pequenos pedaços. Descasque o alho. Tempere o fígado com alho e sal. Aqueça o óleo e adicione o fígado temperado e refogue até que esteja pronto. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 37g

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU

Ingredientes(cru):

- Macarrão-30g
- Carne moída- 15g
- Tomate -5g
- Cenoura-5g
- Chuchu-5g
- Óleo de soja-0,2ml
- Alho- 1g
- Sal- 0,1g
- Colorau-0,1g
- Água filtrada -100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne moída descongelar sob refrigeração. Descasque o alho, o chuchu e a cenoura, espremendo o alho e cortando em cubos os legumes. Em uma panela acrescente água e sal e deixe ferver, logo depois da fervura adicione o macarrão, deixe cozinhar até ficar no ponto de cozimento e reserve. Em uma panela aqueça o óleo, refogue o alho e o tomate até dourar. Em seguida adicione a carne moída e refogue. Acrescente o colorau, água, os legumes e deixe cozinhar. No prato sirva o macarrão, a carne moída com os legumes.

Porção individual: 80g

CARNE DE PANELA DESFIADA COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira-40g
- Cenoura-10g
- Batata inglesa- 10g
- Cheiro verde-0,5g
- Alho-1g
- Óleo de soja-0,3ml
- Sal-0,1 g
- Colorau- 0,1g
- Água filtrada- 250ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios, adicionar o cheiro verde. Com o auxílio de um garfo, desfie a carne e amasse os legumes. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

CARNE DESFIADA

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá picada- 40g
- Alho- 1g
- Óleo de soja-0,3ml
- Sal-0,1g
- Colorau-0,1g
- Água filtrada-200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 30g

PEIXE DESFIADO COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO

Ingredientes (cru):

- Peixe – 40g
- Colorau- 0,1g
- Alho-1g
- Cebola-5g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,2ml
- Limão-2ml
- Coentro-0,5g
- Tomate-5g
- Água filtrada- 100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peixe descongelar sob refrigeração. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho, cortando em rodelas a cebola e em cubos o tomate. Lavar o peixe em água corrente rapidamente e tempere-o com alho, limão, sal e reserve. Em uma panela adicione o óleo, a cebola, o tomate, o alho, o colorau e deixe dourar. Adicione o peixe temperado, o coentro e deixe cozinhar. Espere esfriar, desfie o peixe e sirva.

Porção individual: 35g

DRUMET DE FRANGO COZIDO COM BATATA DOCE

Ingredientes (cru):

- Drumet de frango- 50g
- Alho – 1g
- Óleo de soja-0,2ml
- Sal – 0,1g
- Vinagre- 2ml

- Batata doce-10g

Modo de Preparo: Um dia antes do preparo, deixar o drumet descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque a batata doce e corte em rodelas. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo o alho, acrescente o drumet e refogue. Adicione água e a batata doce e deixe cozinhar. Com o auxílio de um garfo, desfie o drumet e amasse a batata doce. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

FRANGO DESFIADO COM TOMATE

Ingredientes (cru):

- Peito de frango – 40g
- Óleo de soja – 0,2ml
- Sal-0,1g
- Alho- 1g
- Tomate- 5g
- Colorau- 0,1g
- Água filtrada- 100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte-o em cubos. Tempere com alho e sal. Dourar com óleo, o colorau, o tomate já picado, acrescente o frango e refogue. Adicione a água e deixe cozinhar até ficar com consistência para desfiar. Com auxílio de um garfo desfie o frango.

Porção individual: 30g

ARROZ PAPA

Ingredientes(cru):

- Arroz -15g
- Alho- 0,5g
- Óleo de soja- 0,2ml
- Sal-0,1g
- Água filtrada- 80ml

Modo de preparo: Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de papa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 40g

ARROZ PAPA COM BRÓCOLIS

Ingredientes (cru):

- Arroz- 13g

- Alho-0,5g
- Brócolis-2g
- Óleo de soja- 0,2ml
- Sal-0,1g
- Água filtrada-80ml

Modo de preparo: Higienize os brócolis. Corte-os em pedaços pequenos. Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de papa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 40g

ARROZ PAPA COM COUVE

Ingredientes (cru):

- Arroz-13g
- Alho-0,5g
- Couve-2g
- Óleo de soja-0,2ml
- Sal-0,1g
- Água filtrada-80ml

Modo de preparo: Higienize a couve. Corte as folhas de couve em tiras finas. Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de papa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 40g

CALDO DE FEIJÃO

Ingredientes (cru):

- Feijão preto-20g
- Alho-0,5g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,2ml
- Louro -0,01g
- Água filtrada- 50ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Com auxílio de uma peneira, coe o feijão, ofertando apenas o caldo. Sirva em seguida.

Porção individual: 40ml

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

CALDO DE FEIJÃO CARIOCA

Ingredientes (cru):

- Feijão Carioca-20g
- Alho-0,5g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,2ml
- Louro – 0,01g
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Com auxílio de uma peneira, coe o feijão, ofertando apenas o caldo. Sirva em seguida.

Porção individual: 40ml

PURÊ DE BATATA

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa- 20g
- Leite de vaca, integral, em pó- 10g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra toda água. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Adicione o leite diluído nas batatas já amassadas, misture e leve em fogo baixo, até que fique numa consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 20g

PURÊ DE BATATA (RESTRIÇÃO SEM LEITE)

Ingredientes(cru):

- Batata inglesa-20g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra boa parte

da água, deixando apenas um pouco para ajudar na cremosidade do purê. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 20g

POLENTA

Ingredientes(cru):

- Fubá-5g
- Óleo de soja-0,2ml
- Alho-0,1g
- Cebola-0,1g
- Sal-0,1g
- Água Filtrada-50ml

Modo de preparo: Descasque o alho e a cebola. Esprema o alho e a cebola e corte eles em cubos. Em uma panela, adicione água para ferver, dilua o fubá em um recipiente com água antes de ir ao fogo. Assim que ferver, adicione o sal e diminua o fogo para o médio. Acrescente o fubá já diluído, mexendo até dar o ponto. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 20g

QUIBEBE

Ingredientes (cru):

- Abóbora-20g
- Óleo de soja-0,2ml
- Alho-0,1g
- Cebola-0,1g
- Sal-0,1g
- Água filtrada- 100ml

Modo de preparo: Descasque, limpe e corte a abóbora em pedaços médios. Em uma panela com água adicione a abóbora e deixe cozinhar até ficar bem macia, quase desmanchando. Em seguida, descarte toda a água do cozimento e amasse a abóbora. Em seguida, descasque o alho e a cebola e os adicione em uma panela com óleo de soja, refogando-os por 1 minuto ou até dourar. Adicione o purê de abóbora e ajuste o sal. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 20g

PIRÃO

Ingredientes (cru):

- Caldo da moqueca -15ml
- Farinha de mandioca- 2g

Modo de preparo: Em uma panela adicione o caldo da moqueca em fogo baixo. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca, sempre mexendo até que fique com consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 15g

BETERRABA COZIDA E AMASSADA

Ingredientes:

- Beterraba- 15g
- Sal-0,1g
- Água filtrada- 50ml

Modo de preparo: Descasque a beterraba. Em uma panela com água e sal cozinhe a beterraba. Após cozida, corte a beterraba em e amasse com um garfo. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 15g

ABOBRINHA COZIDA E AMASSADA

Ingredientes (cru):

- Abobrinha-15g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Lave a abobrinha em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a abobrinha e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água e amasse com o auxílio de um garfo. Espere esfriar e sirva

Porção individual: 12g

CENOURA COZIDA E AMASSADA

Ingredientes(cru):

- Cenoura- 15g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Lave a cenoura em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a cenoura e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água e amasse com o auxílio de um garfo. Espere esfriar e sirva

Porção individual: 10g

AIPIM COZIDO AMASSADO

Ingredientes (cru):

- Aipim-15g

- Sal-0,1g
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Descasque o aipim e corte em cubos. Em uma panela com água e sal cozinhe o aipim até que fique bem macio. Descarte toda a água e amasse com o auxílio de um garfo. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 20g

BATATA INGLESA COZIDA E AMASSADA

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa-20g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-60ml

Modo de preparo: Lave a batata inglesa em água corrente, descasque a e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a batata inglesa e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água e amasse com o auxílio de um garfo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 18g

BATATA DOCE COZIDA AMASSADA

Ingredientes (cru):

- Batata doce-15g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-60ml

Modo de preparo: Lave a batata doce em água corrente, descasque a e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a batata doce e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água e amasse com o auxílio de um garfo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 18g

CANJA

Ingredientes (cru):

- Peito de Frango-10g
- Arroz-10g
- Cenoura-3g
- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-0,1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho, a cenoura, corte em cubos e esprema o alho. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo e alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Lavar o arroz, descascar os legumes, cortar em cubos pequenos e reservar. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione água, o sal, e peito de frango desfiado e a cenoura descascada e cortada em cubos. Deixar em fogo médio até atingir o tempo de cozimento, ficando com a consistência de sopa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 35g

SOPA DE ERVILHA COM BATATA DOCE, CHEIRO VERDE E FRANGO DESFIADO

Ingredientes (cru):

- Peito de Frango-10g
- Ervilha em grãos-15g
- Batata doce-5g
- Cheiro Verde-0,2g
- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-0,1g
- Água filtrada-200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho, a cenoura, corte em cubos e esprema o alho. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo e alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Descasque a batata doce e corte em cubos. Higienize o cheiro verde e corte bem pequeno. Lave a ervilha e reserve. Em uma panela de pressão dourar no óleo o alho e refogar a ervilha junto com frango já desfiado. Acrescentar a batata doce e água, tampar a panela de pressão e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Adicionar o cheiro verde e misturar. Esperar esfriar um pouco e servir.

Porção individual: 40g

SOPA DE ERVILHA COM BATATA DOCE, CHEIRO VERDE E CARNE DESFIADA

Ingredientes (cru):

- Carne bovina, músculo-10g
- Ervilha em grãos-15g
- Sal-0,1g
- Óleo de Soja-0,1ml

- Colorau- 0,1g
- Batata Doce-5g
- Cheiro Verde-0,2g
- Alho- 0,1g
- Água filtrada- 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Lave a ervilha e reserve. Descasque a batata doce e corte em cubos, higienize o cheiro verde e corte. Em uma panela de pressão dourar no óleo o alho e refogar a ervilha junto com músculo já desfiado. Acrescentar a água e a batata doce, tampar a panela de pressão e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Após o cozimento, misturar o cheiro verde. Servir em temperatura morna.

Porção individual: 40g

CANJIQUINHA AMARELA COM TOMATE E FRANGO DESFIADO

Ingredientes (cru):

- Peito de Frango-10g
- Canjiquinha de milho amarela- 10g
- Colorau-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Alho-0,1g
- Tomate- 2g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho.Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Higienize o tomate e corte em cubo, descarte as sementes. Lave a canjiquinha e deixe de molho na água por 20 minutos. Em uma panela de pressão doure o alho no óleo já aquecido. Adicione a canjiquinha, o frango e refogue. Adicione o tomate, em seguida acrescente água até que cubra os ingredientes. Tampe a panela e em fogo baixo deixe por aproximadamente 20 minutos, a partir do momento em que iniciar a pressão. Sirva em temperatura morna.

Porção individual: 35g

CALDO VERDE COM BATATA INGLESA, COUVE E FRANGO

Ingredientes(cru):

- Peito de Frango-10g
- Batata Inglesa – 20g
- Couve-3g

- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Água filtrada-200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo e alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Descasque a batata e corte em cubos. Higienize a couve e corte em tiras finas. Em uma panela, dourar o alho e cebola no óleo. Adicionar a batata, sal e água e deixar cozinhar bem. Depois de cozida, bata as batatas no liquidificador e despeje numa panela. Acrescente a couve, o frango desfiado e misture em fogo baixo. Servir em temperatura morna.

Porção individual: 30g

CALDO VERDE COM BATATA DOCE, COUVE E FRANGO

Ingredientes (cru):

- Peito de Frango-10g
- Batata Doce- 20g
- Couve- 3g
- Alho- 0,1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Água filtrada-200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo e alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Descasque a batata e corte em cubos. Higienize a couve e corte em tiras finas. Em uma panela, dourar o alho e cebola no óleo. Adicionar a batata, sal e água e deixar cozinhar bem. Depois de cozida, bata as batatas no liquidificador e despeje numa panela. Acrescente a couve, o frango desfiado e misture em fogo baixo. Servir em temperatura morna.

Porção individual: 30g

SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (CENOURA, CHUCHU, BATATA INGLESA, BRÓCOLIS E MÚSCULO)

Ingredientes (cru):

- Carne bovina, músculo-10g
- Macarrão Padre nosso -5g
- Cenoura-2g
- Chuchu -2g
- Batata inglesa-2g

- Brócolis-2g
- Óleo de soja -0,1ml
- Colorau-0,1g
- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Água filtrada- 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Higienize os brócolis e corte em cubos. Descasque os legumes, corte-os em cubos e reserve. Em uma panela, adicione os legumes e o macarrão e deixe cozinhar até que chegue ao ponto de cozimento, adicione a carne desfiada e misture. Sirva em seguida em temperatura morna.

Porção individual: 30g

SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (ABOBORA CHUCHU, BATATA INGLESA, BRÓCOLIS E MÚSCULO)

Ingredientes (cru):

- Carne bovina, músculo-10g
- Macarrão Padre nosso -5g
- Abobora-2g
- Chuchu-2g
- Batata inglesa-2g
- Brócolis-2g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-0,1g
- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Água filtrada

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Higienize os brócolis e corte em cubos. Descasque os legumes, corte-os em cubos e reserve. Em uma panela, adicione os legumes e o macarrão e deixe cozinhar até que chegue ao ponto de cozimento, adicione a carne desfiada e misture. Sirva em seguida em temperatura morna.

Porção individual: 30g

POLENTA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE

Ingredientes(cru):

- Carne moída-10g

- Fubá – 10g
- Cheiro Verde-0,1g
- Alho-0,1g
- Colorau-0,1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Água filtrada- 100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar. Higienize o cheiro verde, corte e misture com a carne moída. Em um recipiente, dilua o fubá com água sem levar ao fogo. Em uma panela, aqueça o óleo e doure e o alho, adicione o fubá diluído, o sal, mexa até engrossar e soltar do fundo da panela. Sirva em temperatura morna com a polenta no fundo do prato e a carne moída por cima.

Porção individual: 50g

SOPA DE FEIJÃO COM CENOURA, CHEIRO VERDE E CARNE DESFIADA

Ingredientes (cru):

- Carne bovina, músculo-10g
- Feijão preto-15g
- Cenoura-2g
- Cheiro Verde-0,2g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-0,1g
- Alho-0,1g
- Louro-0,01g
- Sal-0,1g

Modo de preparo: Descascar a cenoura e cortar em cubos. Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar a cenoura, a água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Retire o louro e bata o feijão no liquidificador. Higienize o cheiro verde e corte bem picado. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão batido, o sal e deixar ferver, adicionar a carne desfiada com a cenoura e o cheiro verde. Servir em temperatura morna.

Porção individual: 40g

PREPARAÇÕES CEIM

1 ANO AOS 3 ANOS E 11 MESES

OBSERVAÇÃO: Hortaliças e frutas deverão ser higienizadas com solução de hipoclorito de sódio, de acordo com as especificações da embalagem e em seguida enxaguadas com água filtrada.

***Melancia, melão, mamão, laranja e banana** deverão ser higienizados apenas com água e sabão e enxaguados em água corrente.

A referência em gramas dos ingredientes, destinados às preparações, apresenta-se quanto à per capta por aluno. Portanto, a unidade escolar deve realizar a conversão a fim de promover o

ajuste necessário para a execução. Porções individuais passam por correção conforme fator de cocção e perdas.

VITAMINA DE BANANA

Ingredientes (cru):

- Leite em pó integral- 20g
- Banana Prata- 25g
- Água Filtrada- 100ml

Modo de preparo: Corte a banana em pedaços pequenos. Dilua o leite na água filtrada de acordo com informações da embalagem. Bata no liquidificador todos os ingredientes até obter uma consistência homogênea.

Porção individual: 145ml

VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO

Ingredientes (cru):

- Leite em pó integral- 20g
- Banana Prata-15g
- Mamão Formosa-10g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Corte a banana e o mamão em pedaços pequenos. Dilua o leite na água filtrada de acordo com informações da embalagem. Bata no liquidificador todos os ingredientes até obter uma consistência homogênea. Sirva em seguida.

Porção individual: 145m

VITAMINA DE MAÇÃ

Ingredientes (cru):

- Leite em pó integral- 20g

- Maçã-20g
- Água filtrada-105ml

Modo de preparo: Descasque a maçã, corte em pedaços pequenos e retire os caroços. Dilua o leite em pó com água filtrada de acordo com a especificação do rótulo. Bata no liquidificador todos os ingredientes até ficar com consistência homogênea. Sirva em seguida.

Porção individual: 145ml

VITAMINA DE MAMÃO COM AVEIA

Ingredientes(cru):

- Leite em pó integral- 20g
- Mamão Formosa- 15g
- Aveia em flocos-2g
- Água filtrada-103ml

Modo de preparo: Descasque o mamão, corte em pedaços pequenos e retire os caroços. Dilua o leite em pó com água filtrada de acordo com a especificação do rótulo. Bata no liquidificador com a aveia até ficar com consistência homogênea. Sirva em seguida

Porção individual: 145ml

MINGAU DE AVEIA COM BANANA

Ingredientes (cru):

- Leite em pó integral -20g
- Aveia em flocos-30g
- Banana Prata-25g
- Água filtrada-200ml

Modo de preparo: Dilua a fórmula infantil com água de acordo com a especificação do rótulo. Em uma panela aqueça a fórmula infantil diluída e acrescente a aveia em flocos e a banana prata amassada. Misture até obter uma consistência cremosa. Sirva em temperatura morna.

Porção individual: 175g

SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, LARANJA E BANANA COM AVEIA)

Ingredientes (cru):

- Maçã-20g
- Laranja Lima-20g
- Banana Prata-20g
- Aveia-2g

Modo de preparo: Descasque as frutas e retire seus caroços e sementes. Corte-as em cubos pequenos e em um recipiente misture-as. Sirva em seguida.

Porção individual: 62g

SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, MAMÃO, LARANJA E BANANA)

Ingredientes (cru):

- Maçã- 15g
- Laranja Lima-15g
- Banana Prata-15g
- Mamão-15g

Modo de preparo: Descasque as frutas e retire seus caroços e sementes. Corte-as em cubos pequenos e em um recipiente misture-as. Sirva em seguida.

Porção individual: 62g

IOGURTE NATURAL BATIDO COM BANANA E MAÇÃ

Ingredientes (cru):

- Iogurte Natural- 50ml
- Banana Prata-15g
- Maçã-10g

Modo de preparo: Descasque a banana e a maçã, retire os caroços da maçã e corte em pedaços pequenos. Bata no liquidificador todos os ingredientes até ficar com consistência homogênea. Sirva em seguida.

Porção individual: 75ml

SUCO DE MELANCIA

Ingredientes (cru):

- Melancia- 50g
- Água filtrada- 15g

Modo de preparo: Corte a melancia retirando a casca e seus caroços. Bata no liquidificador a água e a melancia. Com o auxílio de uma peneira coe seus resíduos. Sirva em seguida.

Porção individual: 65ml

SUCO DE LARANJA

Ingredientes (cru):

- Laranja Lima-65g

Modo de preparo: Descasque a laranja lima e corte ao meio. Retire os caroços, o bagaço e bata no liquidificador. Com o auxílio de uma peneira, coe retirando todos os resíduos. Sirva em seguida.

Porção individual: 65ml

SUCO DE LARANJA COM MAMÃO

Ingredientes(cru):

- Laranja Lima-45g
- Mamão Formosa-5g
- Água filtrada-15ml

Modo de preparo: Corte a laranja e o mamão retirando a casca e seus caroços. Bata no liquidificador juntamente um pouco de água. Com o auxílio de uma peneira coe seus resíduos. Sirva em seguida.

Porção individual: 65ml

BOLO DE BANANA SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Banana prata- 5g
- Farinha de Aveia- 5g
- Fermento em pó- 0,1g
- Ovos- 5g
- Óleo de soja-0,1ml
- Água filtrada- 3ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Corte a banana prata em rodelas. Bata no liquidificador a banana e a água. Em uma batedeira bata os ovos e o óleo até ficarem homogêneos. Em seguida, acrescente a farinha de aveia e a mistura batida, mexendo sem parar. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e farinha de aveia. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado e dourado. Espere esfriar um pouco e sirva

Porção individual: 30g

BOLO DE MAÇÃ COM AVEIA SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Maçã- 5g
- Farinha de aveia-5g

- Fermento em pó-0,1g
- Ovos- 5g
- Óleo de soja-0,1ml
- Água filtrada-3ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Corte a maçã em cubos. Bata no liquidificador a maçã e a água. Em uma batedeira bata os ovos e o óleo até ficarem homogêneos. Em seguida, acrescente a farinha de aveia e a água batida com a maçã e misture bem. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e farinha de aveia. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado e dourado. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 30g

OVOS MEXIDOS

Ingredientes(cru):

- Ovos-20g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,3ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Em uma frigideira aquecida, acrescente uma pequena quantidade de óleo, acrescente os ovos, o sal e mexa bem. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 20g

OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE

Ingredientes(cru):

- Ovos- 25g
- Cebola-2g
- Tomate-5g
- Cheiro verde-0,4g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,3ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Higienize o cheiro e verde e corte bem picado. Corte a cebola e o tomate em cubos.Em uma frigideira, acrescente o óleo até aquecer, em seguida os ovos, o sal e mexa. Adicione a cebola, o tomate, o cheiro verde e mexa novamente até ficar no ponto adequado. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 32g

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA

Ingredientes(cru):

- Coxa e sobrecoxa- 60g
- Alho-1g
- Sal-0,1g
- Vinagre-2ml
- Óleo de soja-0,2ml
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o frango descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo e alho, acrescente o frango e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fique dourado.

Porção individual: 40g

ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO

Ingredientes(cru):

- Fígado bovino – 50g
- Alho- 1g
- Cebola- 2g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,3ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o fígado descongelando sob refrigeração. Limpe-o e corte em iscas. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho e cortando em rodelas a cebola. Tempere o fígado com alho e sal. Aqueça o óleo e adicione o fígado temperado e refogue, em seguida adicione a cebola e mexa até que esteja pronto. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 48g

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU

Ingredientes(cru):

- Macarrão-35g
- Carne moída-20g
- Tomate-5g
- Cenoura-5g
- Chuchu-5g
- Óleo de soja-0,2ml
- Alho-1g

- Sal-0,1g
- Colorau-1g
- Água filtrada-200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne moída descongelar sob refrigeração. Descasque o alho, o chuchu e a cenoura, espremendo o alho e cortando em cubos os legumes. Em uma panela acrescente água e sal e deixe ferver, logo depois da fervura adicione o macarrão, deixe cozinhar até ficar no ponto de cozimento e reserve. Em uma panela aqueça o óleo, refogue o alho e o tomate até dourar. Em seguida adicione a carne moída e refogue. Acrescente o colorau, água, os legumes e deixe cozinhar. No prato sirva o macarrão, a carne moída com os legumes.

Porção individual: 95g

ÍSCA DE FRANGO ACEBOLADO COM TOMATE

Ingredientes(cru):

- Peito de frango-50g
- Cebola-2g
- Tomate-5g
- Sal-0,1g
- Alho-1g
- Vinagre-2ml
- Óleo de soja -0,3ml
- Colorau-1g
- Água filtrada-150ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em tiras. Lave-o com vinagre. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo, o colorau, o tomate e a cebola já picados, acrescente o frango e refogue. Adicione a água e deixe cozinhar até que cozinhe todas as partes por igual. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 40g

CARNE DE PANELA COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira- 45g
- Cenoura-10g
- Batata inglesa-10g
- Cheiro verde-0,5g
- Alho- 1g
- Óleo de soja-0,3ml
- Sal-0,1g

- Colorau-0,1g
- Água filtrada-300ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios, adicionar o cheiro verde. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 50g

CARNE DESFIADA

Ingredientes(cru):

- Carne Bovina-45g
- Alho-1g
- Óleo de soja-0,3ml
- Sal-0,1g
- Colorau-1g
- Água filtrada-250ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 35g

PEIXE DESFIADO COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO

Ingredientes(cru):

- Peixe- 45g
- Limão-2ml
- Coentro-0,5g
- Tomate-5g
- Extrato de tomate
- Colorau-1g
- Alho-1g
- Cebola-5g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,3ml
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peixe descongelar sob refrigeração. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho, cortando em rodelas a cebola e em cubos o tomate. Lavar o peixe em água corrente rapidamente e tempere-o com alho, limão, sal e reserve. Em uma panela adicione o óleo, a cebola, o tomate, o alho, o colorau e deixe dourar. Adicione o

peixe temperado, o extrato de tomate, o coentro e deixe cozinhar. Espere esfriar, desfie o peixe e sirva.

Obs.: Reserve um pouco do caldo da moqueca para preparação do pirão.

Porção individual: 40g

DRUMET DE FRANGO ASSADO COM BATATA DOCE

Ingredientes(cru):

- Drumet de frango-60g
- Alho -1g
- Óleo- 0,2ml
- Sal -0,1g
- Vinagre-2ml
- Batata doce-15g

Modo de Preparo: Um dia antes do preparo, deixar o drumet descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque a batata doce e corte em rodelas. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo o alho, acrescente o drumet e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira, junto com a batata doce. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fiquem dourados. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 57g

FRANGO DESFIADO COM TOMATE

Ingredientes(cru):

- Peito de frango-45g
- Tomate-5g
- Óleo de soja -0,2ml
- Sal-0,1g
- Alho-0,1g
- Colorau-0,1g
- Água filtrada-150ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte-o em cubos. Tempere ele com alho e sal. Dourar com óleo, o colorau, o tomate já picado, acrescente o frango e refogue. Adicione a água e deixe cozinhar até ficar com consistência para desfiar. Com auxílio de um garfo desfie o frango.

Porção individual: 35g

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ARROZ

Ingredientes(cru):

- Arroz-20g
- Alho-1g
- Óleo de soja-0,2ml
- Sal-0,1g
- Água filtrada-80ml

Modo de preparo: Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de cozimento. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 50g

FEIJÃO PRETO

Ingredientes (cru):

- Feijão preto-25g
- Alho-1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,2ml
- Louro-0,01g
- Água filtrada- 100ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 60g

FEIJÃO CARIOCA

Ingredientes (cru):

- Feijão Carioca- 25g
- Alho-1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,2ml
- Louro -0,01g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 60g

PURÊ DE BATATA

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa-25g
- Leite de vaca integral em pó -10g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra toda água. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Adicione o leite diluído nas batatas já amassadas, misture e leve em fogo baixo, até que fique numa consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 25g

PURÊ DE BATATA (RESTRIÇÃO SEM LEITE)

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa-25g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra boa parte da água, deixando apenas um pouco para ajudar na cremosidade do purê. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 25g

POLENTA

Ingredientes(cru)

- Fubá-10g
- Óleo de soja-0,2ml
- Alho-0,1g
- Cebola-0,1g
- Sal-0,1g
- Água Filtrada-100ml

Modo de preparo: Descasque o alho e a cebola. Esprema o alho e a cebola e corte eles em cubos. Em uma panela, adicione água para ferver, dilua o fubá em um recipiente com água antes de ir ao fogo. Assim que ferver, adicione o sal e diminua o fogo para o médio. Acrescente o fubá já diluído, mexendo até dar o ponto. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 40g

QUIBEBE

Ingredientes (cru):

- Abóbora-25g
- Óleo de soja-0,2ml
- Alho-0,1g
- Cebola-0,1g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-120ml

Modo de preparo: Descasque, limpe e corte a abóbora em pedaços médios. Em uma panela com água adicione a abóbora e deixe cozinhar até ficar bem macia, quase desmanchando. Em seguida, descarte toda a água do cozimento e amasse a abóbora. Em seguida, descasque o alho e a cebola e os adicione em uma panela com óleo de soja, refogando-os por 1 minuto ou até dourar. Adicione o purê de abóbora e ajuste o sal. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 25g

PIRÃO

Ingredientes (cru):

- Caldo da moqueca- 20ml
- Farinha de mandioca-2g

Modo de preparo: Em uma panela adicione o caldo da moqueca em fogo baixo. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca, sempre mexendo até que fique com consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 20ml

FAROFA DE COUVE

Ingredientes (cru):

- Farinha de mandioca-15g
- Couve-2g
- Sal-0,1g
- Alho-1g

- Óleo de soja-0,6ml

Modo de preparo: Descasque o alho. Refogue o alho no óleo, acrescente a farinha, o sal e a couve picada. Misture bem em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 15g

SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa-15g
- Cenoura-15g
- Sal-0,1g
- Azeite-0,1ml
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Lave a batata inglesa e a cenoura em água corrente. Descasque a cenoura e a batata inglesa e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a batata inglesa, a cenoura e cozinhe até ficarem bem macias. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 25g

BETERRABA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Beterraba-20g
- Sal-0,1g
- Azeite-0,1ml
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Descasque a beterraba. Em uma panela com água e sal cozinhe a beterraba. Após cozida, corte a beterraba em cubos e tempere com azeite de oliva. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 20g

ABOBRINHA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes(cru):

- Abobrinha-25g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Lave a abobrinha em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a abobrinha e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água. Espere esfriar e sirva

Porção individual: 20g

CENOURA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Cenoura-25g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Lave a cenoura em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a cenoura e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água. Espere esfriar e sirva

Porção individual: 20g

AIPIM COZIDO

Ingredientes (cru):

- Aipim-20g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-80ml

Modo de preparo: Descasque o aipim e corte em cubos. Em uma panela com água e sal cozinhe o aipim até que fique bem macio. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 25g

BRÓCOLIS COZIDO

Ingredientes(cru):

- Brócolis Americano-15g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-50ml

Modo de preparo: Higienize os brócolis. Corte-os em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione os brócolis e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 17g

SALADA DE TOMATE

Ingredientes (cru):

- Tomate-15g
- Azeite -0,1ml
- Sal-0,1g

Modo de preparo: Higienize os tomates. Corte em cubos, retirando as sementes. Sirva em seguida com azeite e sal.

Porção individual: 15g

BATATA DOCE COZIDA

Ingredientes (cru):

- Batata doce-20g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-80ml

Modo de preparo: Descasque e corte a batata doce em cubos. Em uma panela com água e sal cozinhe a batata doce. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 20g

CANJA

Ingredientes(cru):

- Peito de Frango-15g
- Arroz-10g
- Cenoura-2g
- Alho-1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-0,1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho, a cenoura, corte em cubos e esprema o alho. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo e alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Lavar o arroz, descascar os legumes, cortar em cubos pequenos e reservar. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione água, o sal, e peito de frango desfiado e a cenoura descascada e cortada em cubos. Deixar em fogo médio até atingir o tempo de cozimento, ficando com a consistência de sopa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

SOPA DE ERVILHA COM BATATA DOCE, CHEIRO VERDE E FRANGO DESFIADO

Ingredientes (cru):

- Peito de Frango-15g
- Ervilha em grãos-20g
- Batata doce-5g
- Cheiro Verde-0,2g
- Alho-0,1g

- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo,deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho, a cenoura, corte em cubos e esprema o alho. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo e alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Descasque a batata doce e corte em cubos. Higienize o cheiro verde e corte bem pequeno. Lave a ervilha e reserve. Em uma panela de pressão dourar no óleo o alho e refogar a ervilha junto com frango já desfiado. Acrescentar a batata doce e água, tampar a panela de pressão e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Adicionar o cheiro verde e misturar. Esperar esfriar um pouco e servir.

Porção individual: 55g

SOPA DE ERVILHA COM BATATA DOCE, CHEIRO VERDE E CARNE DESFIADA

Ingredientes(cru):

- Carne bovina, músculo-15g
- Ervilha em grãos-20g
- Sal-0,1g
- Óleo de Soja- 0,1ml
- Colorau-1g
- Batata Doce-5g
- Cheiro Verde-0,2g
- Alho-0,1g
- Água filtrada-100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Lave a ervilha e reserve. Descasque a batata doce e corte em cubos, higienize o cheiro verde e corte. Em uma panela de pressão dourar no óleo o alho e refogar a ervilha junto com músculo já desfiado. Acrescentar a água e a batata doce, tampar a panela de pressão e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Após o cozimento, misturar o cheiro verde. Servir em temperatura morna.

Porção individual: 55g

CANJIQUINHA AMARELA COM TOMATE E FRANGO DESFIADO

Ingredientes(cru):

- Canjiquinha de milho amarela-15g

- Peito de Frango-15g
- Tomate-2g
- Colorau-1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-150ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho.Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Higienize o tomate e corte em cubo, descarte as sementes. Lave a canjiquinha e deixe de molho na água por 20 minutos. Em uma panela de pressão doure o alho no óleo já aquecido. Adicione a canjiquinha, o frango e refogue. Adicione o tomate, em seguida acrescente água até que cubra os ingredientes. Tampe a panela e em fogo baixo deixe por aproximadamente 20 minutos, a partir do momento em que iniciar a pressão. Sirva em temperatura morna.

Porção individual: 55g

CALDO VERDE COM BATATA INGLESA, COUVE E FRANGO

Ingredientes(cru):

- Batata Inglesa-25g
- Peito de Frango-15g
- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Couve-3g
- Água filtrada-250ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo e alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Descasque a batata e corte em cubos. Higienize a couve e corte em tiras finas. Em uma panela, dourar o alho e cebola no óleo. Adicionar a batata, sal e água e deixar cozinhar bem. Depois de cozida, bata as batatas no liquidificador e despeje numa panela. Acrescente a couve, o frango desfiado e misture em fogo baixo. Servir em temperatura morna.

Porção individual: 40g

CALDO VERDE COM BATATA DOCE, COUVE E FRANGO

Ingredientes(cru):

- Batata Doce-25g
- Peito de Frango-15g

- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml
- Couve-3g
- Água filtrada-250ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango, corte- o em cubos e reserve. Descasque o alho. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo e alho, acrescentar o colorau, o frango e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar até ficar com consistência de desfiar. Com o auxílio de um garfo desfiar o frango e reservar. Descasque a batata e corte em cubos. Higienize a couve e corte em tiras finas. Em uma panela, dourar o alho e cebola no óleo. Adicionar a batata, sal e água e deixar cozinhar bem. Depois de cozida, bata as batatas no liquidificador e despeje numa panela. Acrescente a couve, o frango desfiado e misture em fogo baixo. Servir em temperatura morna.

Porção individual: 40g

SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (CENOURA, CHUCHU, BATATA INGLESA, BRÓCOLIS E MÚSCULO)

Ingredientes(cru):

- Macarrão Padre nosso -10g
- Carne bovina, músculo-15g
- Cenoura-2g
- Chuchu-2g
- Batata inglesa-2g
- Brócolis-2g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-1g
- Alho-0,1g
- Sal-0,1g
- Água filtrada-300ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Higienize os brócolis e corte em cubos. Descasque os legumes, corte-os em cubos e reserve. Em uma panela, adicione os legumes e o macarrão e deixe cozinhar até que chegue ao ponto de cozimento, adicione a carne desfiada e misture. Sirva em seguida em temperatura morna.

Porção individual: 45g

SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (ABOBORA CHUCHU, BATATA INGLESA, BRÓCOLIS E MÚSCULO)

Ingredientes(cru):

- Macarrão Padre nosso-10g
- Carne bovina, músculo-15g
- Abobora-2g
- Chuchu-2g
- Batata inglesa-2g
- Brócolis-2g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-1g
- Alho-0,1g
- Sal-0,1g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Higienize os brócolis e corte em cubos. Descasque os legumes, corte-os em cubos e reserve. Em uma panela, adicione os legumes e o macarrão e deixe cozinhar até que chegue ao ponto de cozimento, adicione a carne desfiada e misture. Sirva em seguida em temperatura morna.

Porção individual: 45g

POLENTA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE

Ingredientes(cru):

- Fubá-15g
- Carne moída-15g
- Cheiro Verde-0,2g
- Alho-0,1g
- Colorau-1g
- Sal-0,1g
- Óleo de soja-0,1ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar água e deixar cozinhar. Higienize o cheiro verde, corte e misture com a carne moída. Em um recipiente, dilua o fubá com água sem levar ao fogo. Em uma panela, aqueça o óleo e doure e o alho, adicione o fubá diluído, o sal, mexa até engrossar e soltar do fundo da panela. Sirva em temperatura morna com a polenta no fundo do prato e a carne moída por cima.

Porção individual: 75g

SOPA DE FEIJÃO COM CENOURA, CHEIRO VERDE E CARNE DESFIADA

Ingredientes(cru):

- Feijão Preto-15g
- Carne bovina, músculo-15g

- Cenoura-3g
- Óleo de soja-0,1ml
- Colorau-1g
- Alho-0,1g
- Louro-0,01g
- Cheiro Verde-0,2g
- Sal-0,1g

Modo de preparo: Descascar a cenoura e cortar em cubos. Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Limpe a carne. Descasque o alho, tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho e o colorau com óleo. Acrescentar a carne, refogar, adicionar a cenoura, a água e deixar cozinhar até ficar macia. Com o auxílio de um garfo, desfiar a carne. Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Retire o louro e bata o feijão no liquidificador. Higienize o cheiro verde e corte bem picado. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão batido, o sal e deixar ferver, adicionar a carne desfiada com a cenoura e o cheiro verde. Servir em temperatura morna.

Porção individual: 60g

PREPARAÇÕES

INTEGRAL

2026

OBSERVAÇÃO: Hortaliças e frutas deverão ser higienizadas com solução de hipoclorito de sódio, de acordo com as especificações da embalagem e em seguida enxaguadas com água filtrada.

***Melancia, melão, mamão, laranja e banana** deverão ser higienizados apenas com água e sabão e enxaguados em água corrente.

A referência em gramas dos ingredientes, destinados às preparações, apresenta-se quanto à per capta por aluno. Portanto, a unidade escolar deve realizar a conversão a fim de promover o ajuste necessário para a execução.

Porções individuais passam por correção conforme fator de cocção e perdas.

ACHOCOLATADO CREMOSO

Ingredientes (cru):

- Achocolatado em pó – 15g
- Leite integral, em pó – 25g
- Amido de milho – 3g
- Água filtrada – 120ml

Modo de preparo: Dilua o leite, o achocolatado e o amido de milho na água, de acordo com informações da embalagem. Leve ao fogo até aquecer ao ponto de creme. Mexa bem até formar uma consistência homogênea. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 165ml

LEITE CARAMELIZADO

Ingredientes (cru):

- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar refinado – 5g
- Água filtrada: 120ml

Modo de preparo: Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Reserve. Em uma panela adicione o açúcar e leve ao fogo até derreter e ficar com cor de caramelo (cuidado para não queimar). Em seguida, acrescente o leite com cuidado, mexa e deixe ferver em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150ml

CAFÉ COM LEITE

Ingredientes (cru):

- Café – 3g
- Leite integral, em pó – 25g

- Açúcar refinado – 2g
- Água filtrada: 120ml

Modo de preparo: Coloque a água do preparo do café para ferver. Dilua o leite de acordo com informações da embalagem e reserve. Despeje a água fervida no coador já com o café em pó. Em seguida, acrescente leite já diluído no café. Adicione o açúcar e mexa bem. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150ml

VITAMINA DE BANANA

Ingredientes (cru):

- Leite integral, em pó – 25g
- Água Filtrada – 120ml
- Banana Prata – 35g

Modo de preparo: Corte a banana em pedaços pequenos. Dilua o leite na água filtrada de acordo com informações da embalagem. Bata no liquidificador todos os Ingredientes (cru) até obter uma consistência homogênea.

Porção individual: 180ml

MINGAU DE AVEIA

Ingredientes (cru):

- Aveia em flocos – 60g
- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar – 2g
- Água filtrada: 100ml

Modo de preparo: Dilua o leite em pó com água de acordo com a especificação do rótulo. Em uma panela aqueça o leite diluído, acrescente a aveia e o açúcar. Misture até obter uma consistência cremosa. Sirva em temperatura morna.

Porção individual: 170g

BISCOITO DOCE ROSQUINHA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce rosquinha – 30g

Porção individual: 6 unid (30g)

BISCOITO DOCE MAISENA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BISCOITO SAGADO CREAM CRACKER

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BOLO DE BANANA SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Banana Prata – 35g
- Açúcar refinado - 4g
- Ovo – 10g
- Óleo de soja – 2g
- Farinha de trigo – 30g
- Fermento em pó – 3g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Lave as bananas em água corrente, retire as cascas e corte em cubos. Bata no liquidificador a banana, os ovos, água filtrada e o óleo. Acrescente o açúcar e bata por 5 minutos. Em uma tigela, coloque essa mistura e adicione a farinha de trigo, mexendo com uma colher. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e enfarinhada. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado e dourado. Espere esfriar uma pouco e sirva.

Porção individual: 160g

BOLO DO SHREK SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Agrião – 3g
- Farinha de trigo – 30g
- Fermento em pó – 3g

- Ovo – 10g
- Óleo de soja – 1g
- Açúcar refinado – 3g
- Água – 100ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Corte o agrião em tiras. Bata no liquidificador o agrião, os ovos, o açúcar e o óleo até ficarem homogêneos. Em seguida acrescente a farinha de trigo e a água e bata novamente. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e farinha de trigo. Asse em forno médio por aproximadamente 40 min ou até que o bolo esteja assado .Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 125g

CANJICA

Ingredientes (cru):

- Canjica branca – 40g
- Leite de vaca, integral, em pó – 20g
- Açúcar refinado – 4g
- Cravo da índia – 1g
- Canela em pau – 1g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Coloque a canjica de molho em água por, no mínimo, 3 horas para que amoleça e em seguida escorra a água. Em uma panela de pressão, acrescente a canjica e cubra com o dobro de água. Leve ao fogo e deixe cozinhar na pressão por 30 minutos ou até amolecer. Escorra a água, e acrescente o leite já diluído, o cravo, canela em pau, açúcar, misture e deixe ferver. Espere esfriar e sirva sem os cravos e sem a canela em pau.

Porção individual: 200g

SANDUÍCHE GREGO (COM CARNE DESFIADA)

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira – 50g
- Alho – 2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a pá inteira descongelar sob refrigeração. Limpe e tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar no óleo o alho. Acrescentar a carne, refogar e deixar cozinhar até ficar macia ao ponto de desfiar. Corte o pão e adicione a carne desfiada. Espere esfriar e sirva

Porção individual: 85g

PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS

Ingredientes (cru):

- Ovos – 25g
- Pão careca – 50g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Quebre-os em um recipiente. Em uma frigideira coloque o óleo para aquecer e acrescente os ovos e o sal. Mexa até que esteja no ponto. Corte o pão, adicione os ovos mexidos e sirva.

Porção individual: 70g

PÃO CARECA COM REQUEIJÃO

Ingredientes (cru):

- Requeijão – 10g
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Corte o pão, adicione a requeijão e sirva em seguida.

Porção individual: 60g

TORTA SALGADA DE FRANGO

Ingredientes (cru):

- Farinha de trigo – 30g
- Ovos – 10g
- Óleo de soja – 0,7g
- Água filtrada – 100ml
- Frango desfiado (Peito de frango) – 50g
- Sal – 0,3g
- Alho – 2g
- Cebola – 2g
- Vinagre – 3g

- Fermento em pó – 3g
- Colorau – 2g

Modo de preparo: Frango desfiado: Um dia antes de servir, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em cubos. Lave-o com vinagre e em seguida em água corrente. Descasque e esprema o alho, descasque e corte em cubos a cebola. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo a cebola, o alho e o colorau, acrescente o frango, a água e deixar cozinhar até ficar com consistência para desfiar. Com auxílio de um garfo desfie o frango.

Massa: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. No liquidificador, bata a água, o sal, a farinha de trigo, os ovos e o óleo por 3 minutos. Adicione o fermento em pó e bata mais um pouco.

Coloque metade da massa em uma forma untada com óleo e enfarinhada, adicione o recheio no meio e cubra com resto da massa. Asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que a torta esteja assada e dourada. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 160g

SUCO DE POLPA

Ingredientes (cru):

- Água Filtrada – 120ml
- Polpa de Fruta – 50g
- Açúcar – 4g

Modo de preparo: Bata no liquidificador a polpa, a água e o açúcar. Sirva em seguida.

Porção individual: 130ml

SANDUÍCHE DE FRANGO (COM PEITO DE FRANGO DESFIADO)

Ingredientes (cru):

- Peito de Frango – 50g
- Sal – 0,3g
- Alho – 2g
- Cebola – 2g
- Vinagre – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Água filtrada – 100ml
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Um dia antes de servir, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em cubos. Lave-o com vinagre e, em seguida em água corrente. Descasque e esprema o alho, descasque o corte em cubos a cebola. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo a cebola, o alho e o colorau. Acrescentar o frango, a água e deixar cozinhar até ficar com consistência para desfiar. Com auxílio de um garfo desfie o frango. Corte o pão e adicione o frango desfiado. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 170g

SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, LARANJA E BANANA)

Ingredientes (cru):

- Maçã – 50g
- Laranja – 50g
- Banana Prata – 70g

Modo de preparo: Descasque as frutas e retire seus caroços e sementes. Corte-as em cubos pequenos e em um recipiente misture-as. Sirva em seguida.

Porção individual: 170g

OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Ovo – 50g
- Cebola – 3g
- Tomate – 15g
- Cheiro verde – 2g
- Sal – 0,3g
- Óleo – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Higienize o cheiro e verde e corte bem picado. Corte a cebola e o tomate em cubos. Em uma frigideira, acrescente o óleo até aquecer, em seguida os ovos, o sal e mexa. Adicione a cebola, o tomate, o cheiro verde e mexa novamente até ficar no ponto adequado. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 55g

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA

Ingredientes (cru):

- Coxa e sobrecoxa – 120g
- Alho – 3g
- Sal – 0,3g
- Vinagre – 3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o frango descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo e alho, acrescente o frango e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fique dourado.

Porção individual: 85g

ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO

Ingredientes (cru):

- Fígado bovino - 70g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o fígado descongelando sob refrigeração. Limpe-o e corte em iscas. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho e cortando em rodelas a cebola. Tempere o fígado com alho e sal. Aqueça o óleo e adicione o fígado temperado e refogue, em seguida adicione a cebola e mexa até que esteja pronto. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 55g

LOMBO SUÍNO ASSADO

Ingredientes (cru):

- Lombo Suíno – 80g
- Alho – 3g
- Louro – 1g
- Óleo de Soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Limão – 3g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a lombo descongelar sob refrigeração. Limpe o lombo. Descasque o alho, tempere a carne suína com alho, sal, louro, suco do limão e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho com óleo. Acrescentar o lombo, refogar e

deixar cozinhar na pressão até ficar macio. Depois de cozido, corte-o em fatias e coloque em uma panela até dourar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 60g

JARDINEIRA (PÁ PICADA, CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA)

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá picada – 80g
- Cebola – 3g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Cenoura – 20g
- Batata doce - 20g
- Abobrinha – 20g
- Colorau -2g
- Água filtrada – 400ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a pá picada descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150g

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU

Ingredientes (cru):

- Macarrão – 50g
- Carne moída – 60g
- Óleo – 2g
- Alho – 3g
- Sal – 2g
- Tomate -10g
- Cenoura – 20g
- Chuchu – 20g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne moída descongelar sob refrigeração. Descasque o alho, o chuchu e a cenoura, espremendo o alho e cortando em cubos os legumes. Em uma panela acrescente água e sal e deixe ferver, logo depois da fervura adicione o macarrão, deixe cozinhar até ficar no ponto de cozimento e reserve. Em uma panela aqueça o

óleo, refogue o alho e o tomate até dourar. Em seguida adicione a carne moída e refogue. Acrescente o colorau, água, os legumes e deixe cozinhar. No prato sirva o macarrão, a carne moída com os legumes.

Porção individual: 230g

ÍSCA DE FRANGO ACEBOLADO COM TOMATE

Ingredientes (cru):

- Óleo de soja – 0,7g
- Peito de frango – 80g
- Sal -0,3g
- Alho – 3g
- Vinagre – 3g
- Cebola – 3g
- Tomate - 15g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em tiras. Lave-o com vinagre. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo, o colorau, o tomate e a cebola já picados, acrescente o frango e refogue. Adicione a água e deixe cozinhar até que cozinhe todas as partes por igual. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

CARNE DE PANELA COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira – 80g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 3g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 400ml
- Cenoura – 20g

- Batata inglesa – 30g
- Cheiro verde – 2g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios, adicionar o cheiro verde. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 180g

MOQUECA DE PEIXE COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO

Ingredientes (cru):

- Peixe, filé de cação – 150g
- Extrato de tomate – 7g
- Colorau – 2g
- Alho – 3g
- Cebola - 3g
- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Limão – 3g
- Coentro – 1g
- Tomate – 15g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peixe descongelar sob refrigeração. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho, cortando em rodelas a cebola e em cubos o tomate. Lavar o peixe em água corrente rapidamente e tempere-o com alho, limão, sal e reserve. Em uma panela adicione o óleo, a cebola, o tomate, o alho, o colorau e deixe dourar. Adicione o peixe temperado, o extrato de tomate, o coentro e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Obs.: Reserve um pouco do caldo da moqueca para preparação do pirão.

Porção individual: 220g

DRUMET DE FRANGO ASSADO COM BATATA DOCE

Ingredientes (cru):

- Drumet de frango – 80g
- Alho – 3g
- Óleo – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Vinagre - 3g
- Batata doce – 40g

Modo de Preparo: Um dia antes do preparo, deixar o drumet descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque a batata doce e corte em rodelas. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo o alho, acrescente o drumet e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira, junto com a batata doce. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fiquem dourados. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

ARROZ

Ingredientes (cru):

- Arroz – 45g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de cozimento. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 120g

FEIJÃO PRETO

Ingredientes (cru):

- Feijão preto – 35g
- Alho – 3g
- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

FEIJÃO CARIOCA

Ingredientes (cru):

- Feijão Carioca – 35g
- Alho – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

PURÊ DE BATATA

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 60g
- Leite de vaca, integral, em pó – 15g
- Margarina – 5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra toda água. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Adicione o leite diluído e a margarina nas batatas já amassadas, misture e leve em fogo baixo, até que fique numa consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 140g

PURÊ DE BATATA (RESTRIÇÃO SEM LEITE E SEM MARGARINA)

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 60g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra boa parte

da água, deixando apenas um pouco para ajudar na cremosidade do purê. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

POLENTA

Ingredientes (cru):

- Fubá – 30g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,2g
- Água Filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o alho e a cebola. Esprema o alho e a cebola e corte eles em cubos. Em uma panela, adicione água para ferver, dilua o fubá em um recipiente com água antes de ir ao fogo. Assim que ferver, adicione o sal e diminua o fogo para o médio. Acrescente o fubá já diluído, mexendo até dar o ponto. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 110g

QUIBEBE

Ingredientes (cru):

- Abóbora – 60g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque, limpe e corte a abóbora em pedaços médios. Em uma panela com água adicione a abóbora e deixe cozinhar até ficar bem macia, quase desmanchando. Em seguida, descarte toda a água do cozimento e amasse a abóbora. Em seguida, descasque o alho e a cebola e os adicione em uma panela com óleo de soja, refogando-os por 1 minuto ou até dourar. Adicione o purê de abóbora e ajuste o sal. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 60g

PIRÃO

Ingredientes (cru):

- Caldo da moqueca – 100ml
- Farinha de mandioca – 50g

Modo de preparo: Em uma panela adicione o caldo da moqueca em fogo baixo. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca, sempre mexendo até que fique com consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 130g

FAROFA DE COUVE

Ingredientes (cru):

- Farinha de mandioca – 30g
- Couve picada – 15g
- Sal – 0,2g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 2g

Modo de preparo: Descasque o alho. Refogue o alho no óleo, acrescente a farinha, o sal e a couve picada. Misture bem em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 30g
- Cenoura – 30g
- Sal – 0,2g
- Azeite – 2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Lave a batata inglesa e a cenoura em água corrente. Descasque a cenoura e a batata inglesa e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a batata inglesa, a cenoura e cozinhe até ficarem bem macias. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

BETERRABA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Beterraba – 30g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml
- Azeite – 2g

Modo de preparo: Descasque a beterraba. Em uma panela com água e sal cozinhe a beterraba. Após cozida, corte a beterraba em cubos e tempere com azeite de oliva. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 30g

ABOBRINHA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Abobrinha – 40g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml
- Azeite – 2g

Modo de preparo: Lave a abobrinha em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a abobrinha e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 35g

AIPIM COZIDO

Ingredientes (cru):

- Aipim – 40g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o aipim e corte em cubos. Em uma panela com água e sal cozinhe o aipim até que fique bem macio. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 50g

BRÓCOLIS COZIDO

Ingredientes (cru):

- Brócolis Americano – 25g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Higienize os brócolis. Corte-os em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione os brócolis e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 20g

SALADA DE TOMATE

Ingredientes (cru):

- Tomate – 40g
- Azeite – 2g
- Sal – 0,2g

Modo de preparo: Higienize os tomates. Corte em cubos, retirando as sementes. Sirva em seguida com azeite e sal.

Porção individual: 35g

PREPARAÇÕES INTEGRAL

QUILOMBOLA

2026

OBSERVAÇÃO: Hortaliças e frutas deverão ser higienizadas com solução de hipoclorito de sódio, de acordo com as especificações da embalagem e em seguida enxaguadas com água filtrada.

***Melancia, melão, mamão, laranja e banana** deverão ser higienizados apenas com água e sabão e enxaguados em água corrente.

A referência em gramas dos ingredientes, destinados às preparações, apresenta-se quanto à per capta por aluno. Portanto, a unidade escolar deve realizar a conversão a fim de promover o ajuste necessário para a execução.

Porções individuais passam por correção conforme fator de cocção e perdas.

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ACHOCOLATADO CREMOSO

Ingredientes (cru):

- Achocolatado em pó – 15g
- Leite integral, em pó – 25g
- Amido de milho – 3g
- Água filtrada – 120ml

Modo de preparo: Dilua o leite, o achocolatado e o amido de milho na água, de acordo com informações da embalagem. Leve ao fogo até aquecer ao ponto de creme. Mexa bem até formar uma consistência homogênea. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 165ml

LEITE CARAMELIZADO

Ingredientes (cru):

- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar refinado – 5g
- Água filtrada: 120ml

Modo de preparo: Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Reserve. Em uma panela adicione o açúcar e leve ao fogo até derreter e ficar com cor de caramelo (cuidado para não queimar). Em seguida, acrescente o leite com cuidado, mexa e deixe ferver em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150ml

CAFÉ COM LEITE

Ingredientes (cru):

- Café – 3g
- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar refinado – 2g
- Água filtrada: 120ml

Modo de preparo: Coloque a água do preparo do café para ferver. Dilua o leite de acordo com informações da embalagem e reserve. Despeje a água fervida no coador já com o café em pó. Em seguida, acrescente leite já diluído no café. Adicione o açúcar e mexa bem. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150ml

VITAMINA DE BANANA

Ingredientes (cru):

- Leite integral, em pó – 25g
- Água Filtrada – 120ml
- Banana Prata – 35g

Modo de preparo: Corte a banana em pedaços pequenos. Dilua o leite na água filtrada de acordo com informações da embalagem. Bata no liquidificador todos os Ingredientes (cru) até obter uma consistência homogênea.

Porção individual: 180ml

MINGAU DE AVEIA

Ingredientes (cru):

- Aveia em flocos – 60g
- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar – 2g
- Água filtrada: 100ml

Modo de preparo: Dilua o leite em pó com água de acordo com a especificação do rótulo. Em uma panela aqueça o leite diluído, acrescente a aveia e o açúcar. Misture até obter uma consistência cremosa. Sirva em temperatura morna.

Porção individual: 170g

BISCOITO DOCE ROSQUINHA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce rosquinha – 30g

Porção individual: 6 unid (30g)

BISCOITO DOCE MAISENA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BISCOITO SAGADO CREAM CRACKER

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BOLO DE BANANA SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Banana Prata – 35g
- Açúcar refinado - 4g
- Ovo – 10g
- Óleo de soja – 2g
- Farinha de trigo – 30g
- Fermento em pó – 3g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Lave as bananas em água corrente, retire as cascas e corte em cubos. Bata no liquidificador a banana, os ovos, água filtrada e o óleo. Acrescente o açúcar e bata por 5 minutos. Em uma tigela, coloque essa mistura e adicione a farinha de trigo, mexendo com uma colher. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e enfarinhada. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado e dourado. Espere esfriar uma pouco e sirva.

Porção individual: 160g

BOLO DO SHREK SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Agrião – 3g
- Farinha de trigo – 30g
- Fermento em pó – 3g
- Ovo – 10g
- Óleo de soja – 1g
- Açúcar refinado – 3g
- Água – 100ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Corte o agrião em tiras. Bata no liquidificador o agrião, os ovos, o açúcar e o óleo até ficarem homogêneos. Em seguida acrescente a farinha de trigo e a água e bata novamente. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e farinha de trigo. Asse em forno médio por aproximadamente 40 min ou até que o bolo esteja assado .Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 125g

CANJICA

Ingredientes (cru):

- Canjica branca – 40g
- Leite de vaca, integral, em pó – 20g
- Açúcar refinado – 4g
- Cravo da índia – 1g
- Canela em pau – 1g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Coloque a canjica de molho em água por, no mínimo, 3 horas para que amoleça e em seguida escorra a água. Em uma panela de pressão, acrescente a canjica e cubra com o dobro de água. Leve ao fogo e deixe cozinhar na pressão por 30 minutos ou até amolecer. Escorra a água, e acrescente o leite já diluído, o cravo, canela em pau, açúcar, misture e deixe ferver. Espere esfriar e sirva sem os cravos e sem a canela em pau.

Porção individual: 200g

SANDUÍCHE GREGO (COM CARNE DESFIADA)

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira – 50g
- Alho – 2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a pá inteira descongelar sob refrigeração. Limpe e tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar no óleo o alho. Acrescentar a carne, refogar e deixar cozinhar até ficar macia ao ponto de desfiar. Corte o pão e adicione a carne desfiada. Espere esfriar e sirva

Porção individual: 85g

PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS

Ingredientes (cru):

- Ovos – 25g
- Pão careca – 50g
- Sal – 0,3g

- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Quebre-os em um recipiente. Em uma frigideira coloque o óleo para aquecer e acrescente os ovos e o sal. Mexa até que esteja no ponto. Corte o pão, adicione os ovos mexidos e sirva.

Porção individual: 70g

PÃO CARECA COM REQUEIJÃO

Ingredientes (cru):

- Requeijão – 10g
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Corte o pão, adicione a requeijão e sirva em seguida.

Porção individual: 60g

TORTA SALGADA DE FRANGO

Ingredientes (cru):

- Farinha de trigo – 30g
- Ovos – 10g
- Óleo de soja – 0,7g
- Água filtrada – 100ml
- Frango desfiado (Peito de frango) – 50g
- Sal – 0,3g
- Alho – 2g
- Cebola – 2g
- Vinagre – 3g
- Fermento em pó – 3g
- Colorau – 2g

Modo de preparo: Frango desfiado: Um dia antes de servir, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em cubos. Lave-o com vinagre e em seguida em água corrente. Descasque e esprema o alho, descasque e corte em cubos a cebola. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo a cebola, o alho e o colorau, acrescente o frango, a água e deixar cozinhar até ficar com consistência para desfiar. Com auxílio de um garfo desfie o frango.

Massa: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. No liquidificador, bata a água, o sal, a farinha de trigo, os ovos e o óleo por 3 minutos. Adicione o fermento em pó e bata mais um pouco.

Coloque metade da massa em uma forma untada com óleo e enfarinhada, adicione o recheio no meio e cubra com resto da massa. Asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que a torta esteja assada e dourada. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 160g

SUCO DE POLPA

Ingredientes (cru):

- Água Filtrada – 120ml
- Polpa de Fruta – 50g
- Açúcar – 4g

Modo de preparo: Bata no liquidificador a polpa, a água e o açúcar. Sirva em seguida.

Porção individual: 130ml

SANDUÍCHE DE FRANGO (COM PEITO DE FRANGO DESFIADO)

Ingredientes (cru):

- Peito de Frango – 50g
- Sal – 0,3g
- Alho – 2g
- Cebola – 2g
- Vinagre – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Água filtrada – 100ml
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Um dia antes de servir, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em cubos. Lave-o com vinagre e, em seguida em água corrente. Descasque e esprema o alho, descasque o corte em cubos a cebola. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo a cebola, o alho e o colorau. Acrescentar o frango, a água e deixar cozinhar até ficar com consistência para desfiar. Com auxílio de um garfo desfie o frango. Corte o pão e adicione o frango desfiado. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 170g

SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, LARANJA E BANANA)

Ingredientes (cru):

- Maçã – 50g
- Laranja – 50g
- Banana Prata – 70g

Modo de preparo: Descasque as frutas e retire seus caroços e sementes. Corte-as em cubos pequenos e em um recipiente misture-as. Sirva em seguida.

Porção individual: 170g

OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Ovo – 50g
- Cebola – 3g
- Tomate – 15g
- Cheiro verde – 2g
- Sal – 0,3g
- Óleo – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Higienize o cheiro e verde e corte bem picado. Corte a cebola e o tomate em cubos. Em uma frigideira, acrescente o óleo até aquecer, em seguida os ovos, o sal e mexa. Adicione a cebola, o tomate, o cheiro verde e mexa novamente até ficar no ponto adequado. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 55g

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA

Ingredientes (cru):

- Coxa e sobrecoxa – 120g
- Alho – 3g
- Sal – 0,3g
- Vinagre – 3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o frango descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo e alho, acrescente o frango e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10

minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fique dourado.

Porção individual: 85g

ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO

Ingredientes (cru):

- Fígado bovino - 70g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o fígado descongelando sob refrigeração. Limpe-o e corte em iscas. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho e cortando em rodelas a cebola. Tempere o fígado com alho e sal. Aqueça o óleo e adicione o fígado temperado e refogue, em seguida adicione a cebola e mexa até que esteja pronto. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 55g

LOMBO SUÍNO ASSADO

Ingredientes (cru):

- Lombo Suíno – 80g
- Alho – 3g
- Louro – 1g
- Óleo de Soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Limão – 3g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a lombo descongelar sob refrigeração. Limpe o lombo. Descasque o alho, tempere a carne suína com alho, sal, louro, suco do limão e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho com óleo. Acrescentar o lombo, refogar e deixar cozinhar na pressão até ficar macio. Depois de cozido, corte-o em fatias e coloque em uma panela até dourar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 60g

JARDINEIRA (PÁ PICADA, CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA)

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá picada – 80g
- Cebola – 3g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 0,3g

- Cenoura – 20g
- Batata doce - 20g
- Abobrinha – 20g
- Colorau -2g
- Água filtrada – 400ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a pá picada descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150g

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU

Ingredientes (cru):

- Macarrão – 50g
- Carne moída – 60g
- Óleo – 2g
- Alho – 3g
- Sal – 2g
- Tomate -10g
- Cenoura – 20g
- Chuchu – 20g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne moída descongelar sob refrigeração. Descasque o alho, o chuchu e a cenoura, espremendo o alho e cortando em cubos os legumes. Em uma panela acrescente água e sal e deixe ferver, logo depois da fervura adicione o macarrão, deixe cozinhar até ficar no ponto de cozimento e reserve. Em uma panela aqueça o óleo, refogue o alho e o tomate até dourar. Em seguida adicione a carne moída e refogue. Acrescente o colorau, água, os legumes e deixe cozinhar. No prato sirva o macarrão, a carne moída com os legumes.

Porção individual: 230g

ÍSCA DE FRANGO ACEBOLADO COM TOMATE

Ingredientes (cru):

- Óleo de soja – 0,7g
- Peito de frango – 80g
- Sal -0,3g
- Alho – 3g
- Vinagre – 3g
- Cebola – 3g
- Tomate - 15g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em tiras. Lave-o com vinagre. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo, o colorau, o tomate e a cebola já picados, acrescente o frango e refogue. Adicione a água e deixe cozinhar até que cozinhe todas as partes por igual. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

CARNE DE PANELA COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira – 80g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 3g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 400ml
- Cenoura – 20g
- Batata inglesa – 30g
- Cheiro verde – 2g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios, adicionar o cheiro verde. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 180g

MOQUECA DE PEIXE COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO

Ingredientes (cru):

- Peixe, filé de cação – 150g
- Extrato de tomate – 7g
- Colorau – 2g
- Alho – 3g
- Cebola - 3g

- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Limão – 3g
- Coentro – 1g
- Tomate – 15g
- Banana – 40g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peixe descongelar sob refrigeração. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho, cortando em rodelas a cebola e em cubos o tomate. Lavar o peixe em água corrente rapidamente e tempere-o com alho, limão, sal e reserve. Lave as bananas em água corrente, descasque e corte em rodelas. Em uma panela adicione o óleo, a cebola, o tomate, o alho, o colorau e deixe dourar. Adicione o peixe temperado, a banana, o extrato de tomate, o coentro e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Obs.: Reserve um pouco do caldo da moqueca para preparação do pirão.

Porção individual: 220g

DRUMET DE FRANGO ASSADO COM BATATA DOCE

Ingredientes (cru):

- Drumet de frango – 80g
- Alho – 3g
- Óleo – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Vinagre - 3g
- Batata doce – 40g

Modo de Preparo: Um dia antes do preparo, deixar o drumet descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque a batata doce e corte em rodelas. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo o alho, acrescente o drumet e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira, junto com a batata doce. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fiquem dourados. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

ARROZ

Ingredientes (cru):

- Arroz – 45g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de cozimento. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 120g

FEIJÃO PRETO

Ingredientes (cru):

- Feijão preto – 35g
- Alho – 3g
- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

FEIJÃO CARIOCA

Ingredientes (cru):

- Feijão Carioca – 35g
- Alho – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

PURÊ DE BATATA

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 60g
- Leite de vaca, integral, em pó – 15g
- Margarina – 5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra toda água. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Adicione o leite diluído e a margarina nas batatas já amassadas, misture e leve em fogo baixo, até que fique numa consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 140g

PURÊ DE BATATA (RESTRIÇÃO SEM LEITE E SEM MARGARINA)

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 60g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra boa parte da água, deixando apenas um pouco para ajudar na cremosidade do purê. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

POLENTA

Ingredientes (cru):

- Fubá – 30g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,2g
- Água Filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o alho e a cebola. Esprema o alho e a cebola e corte eles em cubos. Em uma panela, adicione água para ferver, dilua o fubá em um recipiente com água antes de ir ao fogo. Assim que ferver, adicione o sal e diminua o fogo para o médio. Acrescente o fubá já diluído, mexendo até dar o ponto. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 110g

QUIBEBE

Ingredientes (cru):

- Abóbora – 60g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque, limpe e corte a abóbora em pedaços médios. Em uma panela com água adicione a abóbora e deixe cozinhar até ficar bem macia, quase desmanchando. Em seguida, descarte toda a água do cozimento e amasse a abóbora. Em seguida, descasque o alho e a cebola e os adicione em uma panela com óleo de soja, refogando-os por 1 minuto ou até dourar. Adicione o purê de abóbora e ajuste o sal. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 60g

PIRÃO

Ingredientes (cru):

- Caldo da moqueca – 100ml
- Farinha de mandioca – 50g

Modo de preparo: Em uma panela adicione o caldo da moqueca em fogo baixo. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca, sempre mexendo até que fique com consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 130g

FAROFA DE COUVE

Ingredientes (cru):

- Farinha de mandioca – 30g
- Couve picada – 15g
- Sal – 0,2g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 2g

Modo de preparo: Descasque o alho. Refogue o alho no óleo, acrescente a farinha, o sal e a couve picada. Misture bem em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 30g
- Cenoura – 30g
- Sal – 0,2g
- Azeite – 2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Lave a batata inglesa e a cenoura em água corrente. Descasque a cenoura e a batata inglesa e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a batata inglesa, a cenoura e cozinhe até ficarem bem macias. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

BETERRABA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Beterraba – 30g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml
- Azeite – 2g

Modo de preparo: Descasque a beterraba. Em uma panela com água e sal cozinhe a beterraba. Após cozida, corte a beterraba em cubos e tempere com azeite de oliva. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 30g

ABOBRINHA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Abobrinha – 40g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml
- Azeite – 2g

Modo de preparo: Lave a abobrinha em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a abobrinha e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 35g

AIPIM COZIDO

Ingredientes (cru):

- Aipim – 40g
- Sal – 0,2g

- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o aipim e corte em cubos. Em uma panela com água e sal cozinhe o aipim até que fique bem macio. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 50g

BRÓCOLIS COZIDO

Ingredientes (cru):

- Brócolis Americano – 25g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Higienize os brócolis. Corte-os em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione os brócolis e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 20g

SALADA DE TOMATE

Ingredientes (cru):

- Tomate – 40g
- Azeite – 2g
- Sal – 0,2g

Modo de preparo: Higienize os tomates, lavando em água corrente em deixando de molho em solução com hipoclorito. Corte em cubos, retirando as sementes. Sirva em seguida com azeite e sal.

Porção individual: 35g

QUIABO REFOGADO

Ingredientes (cru):

- Quiabo – 20g
- Alho – 3g
- Óleo – 0,7
- Sal – 0,3g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Higienize os quiabos. Corte-os em rodelas pequenas, descarte as pontas. Descasque o alho. Em uma panela doure o alho, adicione o quiabo e deixe refogar por aproximadamente 10 minutos ou até que cozinhe. Sirva em seguida.

Porção individual: 20g

PREPARAÇÕES

INFANTIL

2026

OBSERVAÇÃO: Hortaliças e frutas deverão ser higienizadas com solução de hipoclorito de sódio, de acordo com as especificações da embalagem e em seguida enxaguadas com água filtrada.

***Melancia, melão, mamão, laranja e banana** deverão ser higienizados apenas com água e sabão e enxaguados em água corrente.

A referência em gramas dos ingredientes, destinados às preparações, apresenta-se quanto à per capta por aluno. Portanto, a unidade escolar deve realizar a conversão a fim de promover o ajuste necessário para a execução.

Porções individuais passam por correção conforme fator de cocção e perdas.

ACHOCOLATADO CREMOSO

Ingredientes (cru):

- Achocolatado em pó – 6g
- Leite integral, em pó – 20g
- Amido de milho – 2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Dilua o leite, o achocolatado e o amido de milho na água, de acordo com informações da embalagem. Leve ao fogo até aquecer ao ponto de creme. Mexa bem até formar uma consistência homogênea. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 125ml

LEITE CARAMELIZADO

Ingredientes (cru):

- Leite integral, em pó – 20g
- Açúcar refinado – 3g
- Água filtrada: 100ml

Modo de preparo: Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Reserve. Em uma panela adicione o açúcar e leve ao fogo até derreter e ficar com cor de caramelo (cuidado para não queimar). Em seguida, acrescente o leite com cuidado, mexa e deixe ferver em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 120g

CAFÉ COM LEITE

Ingredientes (cru):

- Café – 2g
- Leite integral, em pó – 20g
- Açúcar refinado – 2g
- Água filtrada: 100ml

Modo de preparo: Coloque a água do preparo do café para ferver. Dilua o leite de acordo com informações da embalagem e reserve. Despeje a água fervida no coador já com o café em pó. Em seguida, acrescente leite já diluído no café. Adicione o açúcar e mexa bem. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 115ml

VITAMINA DE BANANA

Ingredientes (cru):

- Leite integral, em pó – 20g
- Água Filtrada – 100ml
- Banana Prata – 25g

Modo de preparo: Corte a banana em pedaços pequenos. Dilua o leite na água filtrada de acordo com informações da embalagem. Bata no liquidificador todos os Ingredientes (cru) até obter uma consistência homogênea.

Porção individual: 145ml

MINGAU DE AVEIA

Ingredientes (cru):

- Aveia em flocos – 50g
- Leite integral, em pó – 20g
- Açúcar – 2g
- Água filtrada: 100ml

Modo de preparo: Dilua o leite em pó com água de acordo com a especificação do rótulo. Em uma panela aqueça o leite diluído, acrescente a aveia e o açúcar. Misture até obter uma consistência cremosa. Sirva em temperatura morna.

Porção individual: 150g

BISCOITO DOCE ROSQUINHA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce rosquinha – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BISCOITO DOCE MAISENA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 15g

Porção individual: 3 unid (15g)

BISCOITO SAGADO CREAM CRACKER

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 15g

Porção individual: 3 unid (15g)

BOLO DE BANANA SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Banana Prata – 25g
- Açúcar refinado - 2g
- Ovo – 10g
- Óleo de soja – 2g
- Farinha de trigo – 25g

- Fermento em pó – 2g
- Água filtrada – 80ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Lave as bananas em água corrente, retire as cascas e corte em cubos. Bata no liquidificador a banana, os ovos, água filtrada e o óleo. Acrescente o açúcar e bata por 5 minutos. Em uma tigela, coloque essa mistura e adicione a farinha de trigo, mexendo com uma colher. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e enfarinhada. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado e dourado. Espere esfriar uma pouco e sirva.

Porção individual: 95g

PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS

Ingredientes (cru):

- Ovos – 15g
- Pão careca – 50g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Quebre-os em um recipiente. Em uma frigideira coloque o óleo para aquecer e acrescente os ovos e o sal. Mexa até que esteja no ponto. Corte o pão, adicione os ovos mexidos e sirva.

Porção individual: 65g

PÃO CARECA COM REQUEIJÃO

Ingredientes (cru):

- Requeijão – 10g
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Corte o pão, adicione a requeijão e sirva em seguida.

Porção individual: 60g

SUCO DE POLPA

Ingredientes (cru):

- Água Filtrada – 100ml
- Polpa de Fruta – 35g

- Açúcar – 2g

Modo de preparo: Bata no liquidificador a polpa, a água e o açúcar. Sirva em seguida.

Porção individual: 130ml

SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, LARANJA E BANANA)

Ingredientes (cru):

- Maçã – 25g
- Laranja – 25g
- Banana Prata – 50g

Modo de preparo: Descasque as frutas e retire seus caroços e sementes. Corte-as em cubos pequenos e em um recipiente misture-as. Sirva em seguida.

Porção individual: 95g

OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Ovo – 25g
- Cebola – 2g
- Tomate – 10g
- Cheiro verde – 2g
- Sal – 0,3g
- Óleo – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Higienize o cheiro e verde e corte bem picado. Corte a cebola e o tomate em cubos. Em uma frigideira, acrescente o óleo até aquecer, em seguida os ovos, o sal e mexa. Adicione a cebola, o tomate, o cheiro verde e mexa novamente até ficar no ponto adequado. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 35g

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA

Ingredientes (cru):

- Coxa e sobrecoxa – 100g
- Alho – 2g
- Sal – 0,2g
- Vinagre – 3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o frango descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo e alho, acrescente o frango e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fique dourado.

Porção individual: 70g

ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO

Ingredientes (cru):

- Fígado bovino - 60g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o fígado descongelando sob refrigeração. Limpe-o e corte em iscas. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho e cortando em rodelas a cebola. Tempere o fígado com alho e sal. Aqueça o óleo e adicione o fígado temperado e refogue, em seguida adicione a cebola e mexa até que esteja pronto. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

LOMBO SUÍNO ASSADO

Ingredientes (cru):

- Lombo Suíno – 70g
- Alho – 2g
- Louro – 1g
- Óleo de Soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Limão – 3g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a lombo descongelar sob refrigeração. Limpe o lombo. Descasque o alho, tempere a carne suína com alho, sal, louro, suco do limão e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho com óleo. Acrescentar o lombo, refogar e deixar cozinhar na pressão até ficar macio. Depois de cozido, corte-o em fatias e coloque em uma panela até dourar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 50g

JARDINEIRA (PÁ PICADA, CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA)

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá picada – 70g
- Cebola – 2g
- Alho – 2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Cenoura – 15g
- Batata doce - 15g
- Abobrinha – 15g
- Colorau -2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a pá picada descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 120g

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU

Ingredientes (cru):

- Macarrão – 50g
- Carne moída – 60g
- Óleo – 2g
- Alho – 3g
- Sal – 2g
- Tomate -10g
- Cenoura – 20g
- Chuchu – 20g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne moída descongelar sob refrigeração. Descasque o alho, o chuchu e a cenoura, espremendo o alho e cortando em cubos os legumes. Em uma panela acrescente água e sal e deixe ferver, logo depois da fervura adicione o macarrão, deixe cozinhar até ficar no ponto de cozimento e reserve. Em uma panela aqueça o óleo, refogue o alho e o tomate até dourar. Em seguida adicione a carne moída e refogue. Acrescente o colorau, água, os legumes e deixe cozinhar. No prato sirva o macarrão, a carne moída com os legumes.

Porção individual: 230g

ÍSCA DE FRANGO ACEBOLADO COM TOMATE

Ingredientes (cru):

- Óleo de soja – 0,7g
- Peito de frango – 70g
- Sal -0,3g
- Alho – 2g
- Vinagre – 3g
- Cebola – 2g
- Tomate - 10g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em tiras. Lave-o com vinagre. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo, o colorau, o tomate e a cebola já picados, acrescente o frango e refogue. Adicione a água e deixe cozinhar até que cozinhe todas as partes por igual. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

CARNE DE PANELA COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira – 70g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 2g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 200ml
- Cenoura – 15g
- Batata inglesa – 20g
- Cheiro verde – 2g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios, adicionar o cheiro verde. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 140g

MOQUECA DE PEIXE COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO

Ingredientes (cru):

- Peixe, filé de cação – 90g
- Extrato de tomate – 6g
- Colorau – 2g
- Alho – 2g
- Cebola - 2g
- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Limão – 3g
- Coentro – 1g
- Tomate – 10g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peixe descongelar sob refrigeração. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho, cortando em rodelas a cebola e em cubos o tomate. Lavar o peixe em água corrente rapidamente e tempere-o com alho, limão, sal e reserve. Em uma panela adicione o óleo, a cebola, o tomate, o alho, o colorau e deixe dourar. Adicione o peixe temperado, o extrato de tomate, o coentro e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Obs.: Reserve um pouco do caldo da moqueca para preparação do pirão.

Porção individual: 120g

DRUMET DE FRANGO ASSADO COM BATATA DOCE

Ingredientes (cru):

- Drumet de frango – 100g
- Alho – 2g
- Óleo – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Vinagre - 3g
- Batata doce – 30g

Modo de Preparo: Um dia antes do preparo, deixar o drumet descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque a batata doce e corte em rodelas. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo o alho, acrescente o drumet e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira, junto com a batata doce. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fiquem dourados. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 95g

ARROZ

Ingredientes (cru):

- Arroz – 30g
- Alho – 2g
- Óleo de soja – 0,5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de cozimento. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 80g

FEIJÃO PRETO

Ingredientes (cru):

- Feijão preto – 30g
- Alho – 2g
- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 80g

FEIJÃO CARIOCA

Ingredientes (cru):

- Feijão Carioca – 30g
- Alho – 2g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g

- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 80g

PURÊ DE BATATA

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 40g
- Leite de vaca, integral, em pó – 10g
- Margarina – 3g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra toda água. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Adicione o leite diluído e a margarina nas batatas já amassadas, misture e leve em fogo baixo, até que fique numa consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 95g

PURÊ DE BATATA (RESTRIÇÃO SEM LEITE E SEM MARGARINA)

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 40g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra boa parte da água, deixando apenas um pouco para ajudar na cremosidade do purê. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 65g

POLENTA

Ingredientes (cru):

- Fubá – 25g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 2g

- Cebola – 2g
- Sal – 0,2g
- Água Filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o alho e a cebola. Esprema o alho e a cebola e corte eles em cubos. Em uma panela, adicione água para ferver, dilua o fubá em um recipiente com água antes de ir ao fogo. Assim que ferver, adicione o sal e diminua o fogo para o médio. Acrescente o fubá já diluído, mexendo até dar o ponto. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 95g

QUIBEBE

Ingredientes (cru):

- Abóbora – 40g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 2g
- Cebola – 2g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 120ml

Modo de preparo: Descasque, limpe e corte a abóbora em pedaços médios. Em uma panela com água adicione a abóbora e deixe cozinhar até ficar bem macia, quase desmanchando. Em seguida, descarte toda a água do cozimento e amasse a abóbora. Em seguida, descasque o alho e a cebola e os adicione em uma panela com óleo de soja, refogando-os por 1 minuto ou até dourar. Adicione o purê de abóbora e ajuste o sal. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 40g

PIRÃO

Ingredientes (cru):

- Caldo da moqueca – 80ml
- Farinha de mandioca – 20g

Modo de preparo: Em uma panela adicione o caldo da moqueca em fogo baixo. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca, sempre mexendo até que fique com consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 80g

FAROFA DE COUVE

Ingredientes (cru):

- Farinha de mandioca – 20g
- Couve picada – 10g

- Sal – 0,2g
- Alho – 2g
- Óleo de soja – 2g

Modo de preparo: Descasque o alho. Refogue o alho no óleo, acrescente a farinha, o sal e a couve picada. Misture bem em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 30g

SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 20g
- Cenoura – 15g
- Sal – 0,2g
- Azeite – 1g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Lave a batata inglesa e a cenoura em água corrente. Descasque a cenoura e a batata inglesa e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a batata inglesa, a cenoura e cozinhe até ficarem bem macias. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 30g

BETERRABA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Beterraba – 25g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 80ml
- Azeite – 1g

Modo de preparo: Descasque a beterraba. Em uma panela com água e sal cozinhe a beterraba. Após cozida, corte a beterraba em cubos e tempere com azeite de oliva. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 25g

ABOBRINHA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Abobrinha – 30g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 80ml
- Azeite – 1g

Modo de preparo: Lave a abobrinha em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a abobrinha e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 25g

AIPIM COZIDO

Ingredientes (cru):

- Aipim – 30g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 80ml

Modo de preparo: Descasque o aipim e corte em cubos. Em uma panela com água e sal cozinhe o aipim até que fique bem macio. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 35g

BRÓCOLIS COZIDO

Ingredientes (cru):

- Brócolis Americano – 20g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 80ml

Modo de preparo: Higienize os brócolis. Corte-os em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione os brócolis e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 20g

SALADA DE TOMATE

Ingredientes (cru):

- Tomate – 30g
- Azeite – 1g
- Sal – 0,2g

Modo de preparo: Higienize os tomates. Corte em cubos, retirando as sementes. Sirva em seguida com azeite e sal.

Porção individual: 25g

PREPARAÇÕES

ESCOLAR

2026

OBSERVAÇÃO: Hortaliças e frutas deverão ser higienizadas com solução de hipoclorito de sódio, de acordo com as especificações da embalagem e em seguida enxaguadas com água filtrada.

***Melancia, melão, mamão, laranja e banana** deverão ser higienizados apenas com água e sabão e enxaguados em água corrente.

A referência em gramas dos ingredientes, destinados às preparações, apresenta-se quanto à per capta por aluno. Portanto, a unidade escolar deve realizar a conversão a fim de promover o ajuste necessário para a execução.

Porções individuais passam por correção conforme fator de cocção e perdas.

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ACHOCOLATADO CREMOSO

Ingredientes (cru):

- Achocolatado em pó – 15g
- Leite integral, em pó – 25g
- Amido de milho – 3g
- Água filtrada – 120ml

Modo de preparo: Dilua o leite, o achocolatado e o amido de milho na água, de acordo com informações da embalagem. Leve ao fogo até aquecer ao ponto de creme. Mexa bem até formar uma consistência homogênea. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 165ml

LEITE CARAMELIZADO

Ingredientes (cru):

- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar refinado – 5g
- Água filtrada: 120ml

Modo de preparo: Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Reserve. Em uma panela adicione o açúcar e leve ao fogo até derreter e ficar com cor de caramelo (cuidado para não queimar). Em seguida, acrescente o leite com cuidado, mexa e deixe ferver em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150ml

CAFÉ COM LEITE

Ingredientes (cru):

- Café – 3g
- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar refinado – 2g
- Água filtrada: 120ml

Modo de preparo: Coloque a água do preparo do café para ferver. Dilua o leite de acordo com informações da embalagem e reserve. Despeje a água fervida no coador já com o café em pó. Em seguida, acrescente leite já diluído no café. Adicione o açúcar e mexa bem. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150ml

VITAMINA DE BANANA

Ingredientes (cru):

- Leite integral, em pó – 25g
- Água Filtrada – 120ml
- Banana Prata – 35g

Modo de preparo: Corte a banana em pedaços pequenos. Dilua o leite na água filtrada de acordo com informações da embalagem. Bata no liquidificador todos os Ingredientes (cru) até obter uma consistência homogênea.

Porção individual: 180ml

MINGAU DE AVEIA

Ingredientes (cru):

- Aveia em flocos – 60g
- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar – 2g
- Água filtrada: 100ml

Modo de preparo: Dilua o leite em pó com água de acordo com a especificação do rótulo. Em uma panela aqueça o leite diluído, acrescente a aveia e o açúcar. Misture até obter uma consistência cremosa. Sirva em temperatura morna.

Porção individual: 170g

BISCOITO DOCE ROSQUINHA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce rosquinha – 30g

Porção individual: 6 unid (30g)

BISCOITO DOCE MAISENA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BISCOITO SAGADO CREAM CRACKER

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BOLO DE BANANA SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Banana Prata – 35g
- Açúcar refinado - 2g
- Ovo – 10g
- Óleo de soja – 2g
- Farinha de trigo – 30g
- Fermento em pó – 3g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Lave as bananas em água corrente, retire as cascas e corte em cubos. Bata no liquidificador a banana, os ovos, água filtrada e o óleo. Acrescente o açúcar e bata por 5 minutos. Em uma tigela, coloque essa mistura e adicione a farinha de trigo, mexendo com uma colher. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e enfarinhada. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado e dourado. Espere esfriar uma pouco e sirva.

Porção individual: 120g

PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS

Ingredientes (cru):

- Ovos – 25g
- Pão careca – 50g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Quebre-os em um recipiente. Em uma frigideira coloque o óleo para aquecer e acrescente os ovos e o sal. Mexa até que esteja no ponto. Corte o pão, adicione os ovos mexidos e sirva.

Porção individual: 70g

PÃO CARECA COM REQUEIJÃO

Ingredientes (cru):

- Requeijão – 10g
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Corte o pão, adicione a requeijão e sirva em seguida.

Porção individual: 60g

SUCO DE POLPA

Ingredientes (cru):

- Água Filtrada – 120ml
- Polpa de Fruta – 50g
- Açúcar – 4g

Modo de preparo: Bata no liquidificador a polpa, a água e o açúcar. Sirva em seguida.

Porção individual: 130ml

SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, LARANJA E BANANA)

Ingredientes (cru):

- Maçã – 50g
- Laranja – 50g
- Banana Prata – 70g

Modo de preparo: Descasque as frutas e retire seus caroços e sementes. Corte-as em cubos pequenos e em um recipiente misture-as. Sirva em seguida.

Porção individual: 170g

OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Ovo – 50g
- Cebola – 3g
- Tomate – 15g
- Cheiro verde – 2g
- Sal – 0,3g
- Óleo – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Higienize o cheiro e verde e corte bem picado. Corte a cebola e o tomate em cubos. Em uma frigideira, acrescente o óleo

até aquecer, em seguida os ovos, o sal e mexa. Adicione a cebola, o tomate, o cheiro verde e mexa novamente até ficar no ponto adequado. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 55g

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA

Ingredientes (cru):

- Coxa e sobrecoxa – 120g
- Alho – 3g
- Sal – 0,3g
- Vinagre – 3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o frango descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo e alho, acrescente o frango e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fique dourado.

Porção individual: 85g

ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO

Ingredientes (cru):

- Fígado bovino - 70g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o fígado descongelando sob refrigeração. Limpe-o e corte em iscas. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho e cortando em rodelas a cebola. Tempere o fígado com alho e sal. Aqueça o óleo e adicione o fígado temperado e refogue, em seguida adicione a cebola e mexa até que esteja pronto. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 55g

LOMBO SUÍNO ASSADO

Ingredientes (cru):

- Lombo Suíno – 80g
- Alho – 3g
- Louro – 1g

- Óleo de Soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Limão – 3g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a lombo descongelar sob refrigeração. Limpe o lombo. Descasque o alho, tempere a carne suína com alho, sal, louro, suco do limão e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho com óleo. Acrescentar o lombo, refogar e deixar cozinhar na pressão até ficar macio. Depois de cozido, corte-o em fatias e coloque em uma panela até dourar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 60g

JARDINEIRA (PÁ PICADA, CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA)

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá picada – 80g
- Cebola – 3g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Cenoura – 20g
- Batata doce - 20g
- Abobrinha – 20g
- Colorau -2g
- Água filtrada – 400ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a pá picada descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150g

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU

Ingredientes (cru):

- Macarrão – 50g
- Carne moída – 60g
- Óleo – 2g
- Alho – 3g
- Sal – 2g
- Tomate -10g
- Cenoura – 20g
- Chuchu – 20g

- Colorau – 2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne moída descongelar sob refrigeração. Descasque o alho, o chuchu e a cenoura, espremendo o alho e cortando em cubos os legumes. Em uma panela acrescente água e sal e deixe ferver, logo depois da fervura adicione o macarrão, deixe cozinhar até ficar no ponto de cozimento e reserve. Em uma panela aqueça o óleo, refogue o alho e o tomate até dourar. Em seguida adicione a carne moída e refogue. Acrescente o colorau, água, os legumes e deixe cozinhar. No prato sirva o macarrão, a carne moída com os legumes.

Porção individual: 230g

ÍSCA DE FRANGO ACEBOLADO COM TOMATE

Ingredientes (cru):

- Óleo de soja – 0,7g
- Peito de frango – 80g
- Sal -0,3g
- Alho – 3g
- Vinagre – 3g
- Cebola – 3g
- Tomate - 15g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em tiras. Lave-o com vinagre. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo, o colorau, o tomate e a cebola já picados, acrescente o frango e refogue. Adicione a água e deixe cozinhar até que cozinhe todas as partes por igual. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

CARNE DE PANELA COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira – 80g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 3g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 400ml

- Cenoura – 20g
- Batata inglesa – 30g
- Cheiro verde – 2g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios, adicionar o cheiro verde. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 180g

MOQUECA DE PEIXE COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO

Ingredientes (cru):

- Peixe, filé de cação – 150g
- Extrato de tomate – 7g
- Colorau – 2g
- Alho – 3g
- Cebola - 3g
- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Limão – 3g
- Coentro – 1g
- Tomate – 15g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peixe descongelar sob refrigeração. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho, cortando em rodelas a cebola e em cubos o tomate. Lavar o peixe em água corrente rapidamente e tempere-o com alho, limão, sal e reserve. Em uma panela adicione o óleo, a cebola, o tomate, o alho, o colorau e deixe dourar. Adicione o peixe temperado, o extrato de tomate, o coentro e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Obs.: Reserve um pouco do caldo da moqueca para preparação do pirão.

Porção individual: 220g

DRUMET DE FRANGO ASSADO COM BATATA DOCE

Ingredientes (cru):

- Drumet de frango – 80g
- Alho – 3g
- Óleo – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Vinagre - 3g
- Batata doce – 40g

Modo de Preparo: Um dia antes do preparo, deixar o drumet descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque a batata doce e corte em rodelas. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo o alho, acrescente o drumet e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira, junto com a batata doce. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fiquem dourados. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

ARROZ

Ingredientes (cru):

- Arroz – 45g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de cozimento. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 120g

FEIJÃO PRETO

Ingredientes (cru):

- Feijão preto – 35g
- Alho – 3g
- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

FEIJÃO CARIOCA

Ingredientes (cru):

- Feijão Carioca – 35g
- Alho – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

PURÊ DE BATATA

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 60g
- Leite de vaca, integral, em pó – 15g
- Margarina – 5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra toda água. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Adicione o leite diluído e a margarina nas batatas já amassadas, misture e leve em fogo baixo, até que fique numa consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 140g

PURÊ DE BATATA (RESTRIÇÃO SEM LEITE E SEM MARGARINA)

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 60g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra boa parte da água, deixando apenas um pouco para ajudar na cremosidade do purê. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

POLENTA

Ingredientes (cru):

- Fubá – 30g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,2g
- Água Filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o alho e a cebola. Esprema o alho e a cebola e corte eles em cubos. Em uma panela, adicione água para ferver, dilua o fubá em um recipiente com água antes de ir ao fogo. Assim que ferver, adicione o sal e diminua o fogo para o médio. Acrescente o fubá já diluído, mexendo até dar o ponto. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 110g

QUIBEBE

Ingredientes (cru):

- Abóbora – 60g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque, limpe e corte a abóbora em pedaços médios. Em uma panela com água adicione a abóbora e deixe cozinhar até ficar bem macia, quase desmanchando. Em seguida, descarte toda a água do cozimento e amasse a abóbora. Em seguida, descasque o alho e a cebola e os adicione em uma panela com óleo de soja, refogando-os por 1 minuto ou até dourar. Adicione o purê de abóbora e ajuste o sal. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 60g

PIRÃO

Ingredientes (cru):

- Caldo da moqueca – 100ml
- Farinha de mandioca – 50g

Modo de preparo: Em uma panela adicione o caldo da moqueca em fogo baixo. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca, sempre mexendo até que fique com consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 130g

FAROFA DE COUVE

Ingredientes (cru):

- Farinha de mandioca – 30g
- Couve picada – 15g
- Sal – 0,2g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 2g

Modo de preparo: Descasque o alho. Refogue o alho no óleo, acrescente a farinha, o sal e a couve picada. Misture bem em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 30g
- Cenoura – 30g
- Sal – 0,2g
- Azeite – 2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Lave a batata inglesa e a cenoura em água corrente. Descasque a cenoura e a batata inglesa e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a batata inglesa, a cenoura e cozinhe até ficarem bem macias. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

BETERRABA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Beterraba – 30g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml
- Azeite – 2g

Modo de preparo: Descasque a beterraba. Em uma panela com água e sal cozinhe a beterraba. Após cozida, corte a beterraba em cubos e tempere com azeite de oliva. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 30g

ABOBRINHA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Abobrinha – 40g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml
- Azeite – 2g

Modo de preparo: Lave a abobrinha em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a abobrinha e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 35g

AIPIM COZIDO

Ingredientes (cru):

- Aipim – 40g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o aipim e corte em cubos. Em uma panela com água e sal cozinhe o aipim até que fique bem macio. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 50g

BRÓCOLIS COZIDO

Ingredientes (cru):

- Brócolis Americano – 25g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Higienize os brócolis. Corte-os em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione os brócolis e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 20g

SALADA DE TOMATE

Ingredientes (cru):

- Tomate – 40g
- Azeite – 2g
- Sal – 0,2g

Modo de preparo: Higienize os tomates. Corte em cubos, retirando as sementes. Sirva em seguida com azeite e sal.

Porção individual: 35g

PREPARAÇÕES

EJA

2026

OBSERVAÇÃO: Hortaliças e frutas deverão ser higienizadas com solução de hipoclorito de sódio, de acordo com as especificações da embalagem e em seguida enxaguadas com água filtrada.

***Melancia, melão, mamão, laranja e banana** deverão ser higienizados apenas com água e sabão e enxaguados em água corrente.

A referência em gramas dos ingredientes, destinados às preparações, apresenta-se quanto à per capta por aluno. Portanto, a unidade escolar deve realizar a conversão a fim de promover o ajuste necessário para a execução.

Porções individuais passam por correção conforme fator de cocção e perdas.

SUCO DE POLPA

Ingredientes (cru):

- Água Filtrada – 120ml
- Polpa de Fruta – 50g
- Açúcar – 4g

Modo de preparo: Bata no liquidificador a polpa, a água e o açúcar. Sirva em seguida.

Porção individual: 130ml

OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Ovo – 50g
- Cebola – 3g
- Tomate – 15g
- Cheiro verde – 2g
- Sal – 0,3g
- Óleo – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos. Higienize o cheiro e verde e corte bem picado. Corte a cebola e o tomate em cubos. Em uma frigideira, acrescente o óleo até aquecer, em seguida os ovos, o sal e mexa. Adicione a cebola, o tomate, o cheiro verde e mexa novamente até ficar no ponto adequado. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 55g

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA

Ingredientes (cru):

- Coxa e sobrecoxa – 120g
- Alho – 3g
- Sal – 0,3g
- Vinagre – 3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o frango descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo e alho, acrescente o frango e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fique dourado.

Porção individual: 85g

ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO

Ingredientes (cru):

- Fígado bovino - 70g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o fígado descongelando sob refrigeração. Limpe-o e corte em iscas. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho e cortando em rodelas a cebola. Tempere o fígado com alho e sal. Aqueça o óleo e adicione o fígado temperado e refogue, em seguida adicione a cebola e mexa até que esteja pronto. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 55g

LOMBO SUÍNO ASSADO

Ingredientes (cru):

- Lombo Suíno – 80g
- Alho – 3g
- Louro – 1g
- Óleo de Soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Limão – 3g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a lombo descongelar sob refrigeração. Limpe o lombo. Descasque o alho, tempere a carne suína com alho, sal, louro, suco do limão e reserve. Em uma panela de pressão, dourar o alho com óleo. Acrescentar o lombo, refogar e deixar cozinhar na pressão até ficar macio. Depois de cozido, corte-o em fatias e coloque em uma panela até dourar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 60g

JARDINEIRA (PÁ PICADA, CENOURA, BATATA DOCE E ABOBRINHA)

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá picada – 80g
- Cebola – 3g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Cenoura – 20g
- Batata doce - 20g
- Abobrinha – 20g
- Colorau -2g
- Água filtrada – 400ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a pá picada descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150g

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, COM CENOURA, TOMATE E CHUCHU

Ingredientes (cru):

- Macarrão – 50g
- Carne moída – 60g
- Óleo – 2g
- Alho – 3g
- Sal – 2g
- Tomate -10g
- Cenoura – 20g
- Chuchu – 20g
- Colorau – 2g

- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne moída descongelar sob refrigeração. Descasque o alho, o chuchu e a cenoura, espremendo o alho e cortando em cubos os legumes. Em uma panela acrescente água e sal e deixe ferver, logo depois da fervura adicione o macarrão, deixe cozinhar até ficar no ponto de cozimento e reserve. Em uma panela aqueça o óleo, refogue o alho e o tomate até dourar. Em seguida adicione a carne moída e refogue. Acrescente o colorau, água, os legumes e deixe cozinhar. No prato sirva o macarrão, a carne moída com os legumes.

Porção individual: 230g

ÍSCA DE FRANGO ACEBOLADO COM TOMATE

Ingredientes (cru):

- Óleo de soja – 0,7g
- Peito de frango – 80g
- Sal -0,3g
- Alho – 3g
- Vinagre – 3g
- Cebola – 3g
- Tomate - 15g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em tiras. Lave-o com vinagre. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo, o colorau, o tomate e a cebola já picados, acrescente o frango e refogue. Adicione a água e deixe cozinhar até que cozinhe todas as partes por igual. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

CARNE DE PANELA COM CENOURA, BATATA INGLESA E CHEIRO VERDE

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira – 80g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 3g
- Colorau – 2g
- Água filtrada – 400ml
- Cenoura – 20g
- Batata inglesa – 30g
- Cheiro verde – 2g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a carne descongelar sob refrigeração. Tempere a carne com alho, sal e reserve. Descasque a cebola, os legumes e corte-os em cubos. Em uma panela, dourar a cebola e o colorau com óleo. Acrescentar a carne e refogar, adicionar água e os legumes cozinharem até ficarem macios, adicionar o cheiro verde. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 180g

MOQUECA DE PEIXE COM TOMATE, CEBOLA E COENTRO

Ingredientes (cru):

- Peixe, filé de cação – 150g
- Extrato de tomate – 7g
- Colorau – 2g
- Alho – 3g
- Cebola - 3g
- Sal – 0,2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Limão – 3g
- Coentro – 1g
- Tomate – 15g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixar o peixe descongelar sob refrigeração. Descasque o alho e a cebola, espremendo o alho, cortando em rodelas a cebola e em cubos o tomate. Lavar o peixe em água corrente rapidamente e tempere-o com alho, limão, sal e reserve. Em uma panela adicione o óleo, a cebola, o tomate, o alho, o colorau e deixe dourar. Adicione o peixe temperado, o extrato de tomate, o coentro e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Obs.: Reserve um pouco do caldo da moqueca para preparação do pirão.

Porção individual: 220g

DRUMET DE FRANGO ASSADO COM BATATA DOCE

Ingredientes (cru):

- Drumet de frango – 80g
- Alho – 3g
- Óleo – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Vinagre - 3g
- Batata doce – 40g

Modo de Preparo: Um dia antes do preparo, deixar o drumet descongelando sob refrigeração. Limpe-o e lave-o com vinagre. Descasque a batata doce e corte em rodelas. Descasque o alho, tempere o frango com alho, sal e reserve. Doure com óleo o alho, acrescente o drumet e refogue. Adicione água e deixe cozinhar por 10 minutos. Leve o frango pré-cozido ao forno pré-aquecido em uma assadeira, junto com a batata doce. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até que fiquem dourados. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

ARROZ

Ingredientes (cru):

- Arroz – 45g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Lave o arroz e reserve. Descasque e esprema o alho. Em uma panela colocar o óleo para aquecer e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o arroz e refogar. Adicione a água e o sal. Deixar cozinhar até chegar ao ponto de cozimento. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 120g

FEIJÃO PRETO

Ingredientes (cru):

- Feijão preto – 35g
- Alho – 3g
- Sal – 0,2g

- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

FEIJÃO CARIOCA

Ingredientes (cru):

- Feijão Carioca – 35g
- Alho – 3g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,5g
- Louro – 1g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Limpar o feijão e lavar em água corrente. Deixá-lo de molho por pelo menos uma hora. Descartar a água do molho. Em uma panela de pressão, cozinhar o feijão junto com o louro durante 40 minutos (contando o tempo depois que a panela pegar pressão). Descasque e esprema o alho. Em uma panela, aquecer o óleo e adicionar o alho até dourar. Acrescentar o feijão cozido, o sal e deixar ferver. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 100g

PURÊ DE BATATA

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 60g
- Leite de vaca, integral, em pó – 15g
- Margarina – 5g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra toda água. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Dilua o leite na água, de acordo com informações da embalagem. Adicione o leite diluído e a margarina nas batatas já amassadas, misture e leve em fogo baixo, até que fique numa consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 140g

PURÊ DE BATATA (RESTRIÇÃO SEM LEITE E SEM MARGARINA)

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 60g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione as batatas e deixe cozinhar, até que fiquem macias. Escorra boa parte da água, deixando apenas um pouco para ajudar na cremosidade do purê. Amasse todas as batatas com o garfo ou amassador. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 90g

POLENTA

Ingredientes (cru):

- Fubá – 30g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,2g
- Água Filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o alho e a cebola. Esprema o alho e a cebola e corte eles em cubos. Em uma panela, adicione água para ferver, dilua o fubá em um recipiente com água antes de ir ao fogo. Assim que ferver, adicione o sal e diminua o fogo para o médio. Acrescente o fubá já diluído, mexendo até dar o ponto. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 110g

QUIBEBE

Ingredientes (cru):

- Abóbora – 60g
- Óleo de soja – 0,2g
- Alho – 3g
- Cebola – 3g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Descasque, limpe e corte a abóbora em pedaços médios. Em uma panela com água adicione a abóbora e deixe cozinhar até ficar bem macia, quase desmanchando. Em seguida, descarte toda a água do cozimento e amasse a abóbora. Em seguida, descasque o alho e a cebola e os adicione em uma panela com óleo de soja, refogando-os por 1 minuto ou até dourar. Adicione o purê de abóbora e ajuste o sal. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 60g

PIRÃO

Ingredientes (cru):

- Caldo da moqueca – 100ml
- Farinha de mandioca – 50g

Modo de preparo: Em uma panela adicione o caldo da moqueca em fogo baixo. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca, sempre mexendo até que fique com consistência cremosa. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 130g

FAROFA DE COUVE

Ingredientes (cru):

- Farinha de mandioca – 30g
- Couve picada – 15g
- Sal – 0,2g
- Alho – 3g
- Óleo de soja – 2g

Modo de preparo: Descasque o alho. Refogue o alho no óleo, acrescente a farinha, o sal e a couve picada. Misture bem em fogo baixo. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

SALADA DE CENOURA E BATATA INGLESA COZIDAS

Ingredientes (cru):

- Batata inglesa – 30g
- Cenoura – 30g
- Sal – 0,2g
- Azeite – 2g
- Água filtrada – 200ml

Modo de preparo: Lave a batata inglesa e a cenoura em água corrente. Descasque a cenoura e a batata inglesa e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a batata inglesa, a cenoura e cozinhe até ficarem bem macias. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 45g

BETERRABA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Beterraba – 30g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml
- Azeite – 2g

Modo de preparo: Descasque a beterraba. Em uma panela com água e sal cozinhe a beterraba. Após cozida, corte a beterraba em cubos e tempere com azeite de oliva. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 30g

ABOBRINHA COZIDA EM CUBOS

Ingredientes (cru):

- Abobrinha – 40g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml
- Azeite – 2g

Modo de preparo: Lave a abobrinha em água corrente. Descasque e corte em cubos. Em uma panela com água filtrada e sal, adicione a abobrinha e cozinhe até ficar bem macia. Descarte toda a água, tempere com azeite. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 35g

AIPIM COZIDO

Ingredientes (cru):

- Aipim – 40g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Descasque o aipim e corte em cubos. Em uma panela com água e sal cozinhe o aipim até que fique bem macio. Espere esfriar e sirva em seguida.

Porção individual: 50g

BRÓCOLIS COZIDO

Ingredientes (cru):

- Brócolis Americano – 25g
- Sal – 0,2g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Higienize os brócolis. Corte-os em pedaços pequenos. Em uma panela com água e sal, adicione os brócolis e deixe cozinhar. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 20g

SALADA DE TOMATE

Ingredientes (cru):

- Tomate – 40g
- Azeite – 2g
- Sal – 0,2g

Modo de preparo: Higienize os tomates. Corte em cubos, retirando as sementes. Sirva em seguida com azeite e sal.

Porção individual: 35g

PREPARAÇÕES

CEJAM 2026

OBSERVAÇÃO: Hortaliças e frutas deverão ser higienizadas com água corrente e posteriormente com solução de hipoclorito de sódio, de acordo com as especificações da embalagem e em seguida enxaguadas com água filtrada.

***Melancia, mamão, laranja e banana** deverão ser higienizados apenas com água e sabão e enxaguados em água corrente.

A referência em gramas dos ingredientes, destinados às preparações, apresenta-se quanto à per capta por aluno. Portanto, a unidade escolar deve realizar a conversão a fim de promover o ajuste necessário para a execução. Porções individuais passam por correção conforme fator de cocção e perdas.

ACHOCOLATADO CREMOSO

Ingredientes (cru):

- Achocolatado em pó-15g
- Leite integral, em pó-25g
- Amido de milho-3g
- Água filtrada-120ml

Modo de preparo: Dilua o leite, o achocolatado e o amido de milho na água, de acordo com informações da embalagem. Leve ao fogo até aquecer ao ponto de creme. Mexa bem até formar uma consistência homogênea. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 165ml

CAFÉ COM LEITE

Ingredientes (cru):

- Café – 3g
- Leite integral, em pó – 25g
- Açúcar refinado – 2g
- Água filtrada: 120ml

Modo de preparo: Coloque a água do preparo do café para ferver. Dilua o leite de acordo com informações da embalagem e reserve. Despeje a água fervida no coador já com o café em pó. Em seguida, acrescente leite já diluído no café. Adicione o açúcar e mexa bem. Espere esfriar e sirva.

Porção individual: 150ml

BISCOITO DOCE MAISENA

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BISCOITO SAGADO CREAM CRACKER

Ingredientes (cru):

- Biscoito doce maisena – 20g

Porção individual: 4 unid (20g)

BOLO DE BANANA SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Banana Prata – 35g
- Açúcar refinado - 2g
- Ovo – 10g
- Óleo de soja – 2g
- Farinha de trigo – 30g
- Fermento em pó – 3g
- Água filtrada – 100ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Lave as bananas em água corrente, retire as cascas e corte em cubos. Bata no liquidificador a banana, os ovos, água filtrada e o óleo. Acrescente o açúcar e bata por 5 minutos. Em uma tigela, coloque essa mistura e adicione a farinha de trigo, mexendo com uma colher. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em forma untada com óleo e enfarinhada. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado e dourado. Espere esfriar uma pouco e sirva.

Porção individual: 120g

BOLO DO SHREK SEM LEITE

Ingredientes (cru):

- Agrião – 3g
- Farinha de trigo – 30g
- Fermento em pó – 3g
- Ovo – 10g
- Óleo de soja – 1g
- Açúcar refinado – 3g
- Água – 100ml

Modo de preparo: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. Corte o agrião em tiras. Bata no liquidificador o agrião, os ovos, o açúcar e o óleo até ficarem homogêneos. Em seguida acrescente a farinha de trigo e a água e bata novamente. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa

em forma untada com óleo e farinha de trigo. Asse em forno médio por aproximadamente 40 min ou até que o bolo esteja assado .Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 125g

PÃO CARECA COM OVOS MEXIDOS

Ingredientes (cru):

- Ovos – 25g
- Pão careca – 50g
- Sal – 0,3g
- Óleo de soja – 0,7g

Modo de preparo: Lave os ovos. Quebre-os em um recipiente. Em uma frigideira coloque o óleo para aquecer e acrescente os ovos e o sal. Mexa até que esteja no ponto. Corte o pão, adicione os ovos mexidos e sirva.

Porção individual: 70g

SANDUÍCHE GREGO (COM CARNE DESFIADA)

Ingredientes (cru):

- Carne Bovina, Pá Inteira – 50g
- Alho – 2g
- Óleo de soja – 0,7g
- Sal – 0,3g
- Pão careca – 50g

Modo de preparo: Um dia antes do preparo, deixe a pá inteira descongelar sob refrigeração. Limpe e tempere a carne com alho, sal e reserve. Em uma panela de pressão, dourar no óleo o alho. Acrescentar a carne, refogar e deixar cozinhar até ficar macia ao ponto de desfiar. Corte o pão e adicione a carne desfiada. Espere esfriar e sirva

Porção individual: 85g

TORTA SALGADA DE FRANGO

Ingredientes (cru):

- Farinha de trigo – 30g
- Ovos – 10g
- Óleo de soja – 0,7g
- Água filtrada – 100ml
- Frango desfiado (Peito de frango) – 50g
- Sal – 0,3g
- Alho – 2g
- Cebola – 2g
- Vinagre – 3g
- Fermento em pó – 3g
- Colorau – 2g

Modo de preparo: Frango desfiado: Um dia antes de servir, deixar o peito de frango descongelar sob refrigeração. Limpe o frango e corte em cubos. Lave-o com vinagre e em seguida em água corrente. Descasque e esprema o alho, descasque e corte em cubos a cebola. Tempere o frango com alho e sal. Dourar com óleo a cebola, o alho e o colorau, acrescente o frango, a água e deixar cozinhar até ficar com consistência para desfiar. Com auxílio de um garfo desfie o frango.

Massa: Lave os ovos. Em um recipiente quebre os ovos se certificando que não tenha nenhum estragado. No liquidificador, bata a água, o sal, a farinha de trigo, os ovos e o óleo por 3 minutos. Adicione o fermento em pó e bata mais um pouco.

Coloque metade da massa em uma forma untada com óleo e enfarinhada, adicione o recheio no meio e cubra com resto da massa. Asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que a torta esteja assada e dourada. Espere esfriar um pouco e sirva.

Porção individual: 160g

SUCO DE POLPA

Ingredientes (cru):

- Água Filtrada – 120ml
- Polpa de Fruta – 50g
- Açúcar – 4g

Modo de preparo: Bata no liquidificador a polpa, a água e o açúcar. Sirva em seguida.

Porção individual: 130ml

Anexo IV - Alimentos

ITEM	UNID. MED.	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
PRÓTEINAS (CARNES)			
1	KG	**Carne bovina (pá/ inteira)**	Congelado, Corte constituído de massas musculares da face anterior do coxão, que envolve o fêmur. Proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, limpa e congelada. Descrição do produto: Corte tipo patinho, limpo, sem tempero, sem excesso de gordura, cartilagem e aponeurose. Coloração: Cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Textura e odor: Característico do corte. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, livre de pele, pelos, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira, etc. e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. EMBALAGEM: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente, com etiqueta interna de identificação. **PACOTES: 2 (dois) quilogramas**. VALIDADE: mínima de 6 meses a partir da data de entrega. NOTA: produto com registro obrigatório no MAPA (S.I.F.).
2	KG	**Carne bovina (pá/ moída)**	Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-do-dianteiro. Proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, moída e congelada. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carnes mecanicamente separadas ou carne industrial de matança. Descrição do produto: Corte tipo pá, sem tempero, apresentando no

			máximo 5% de gordura, sem cartilagem e aponeurose e não pegajosa. Coloração: Cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Textura e odor: Característico do corte. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, livre de pele, pelos, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira, etc. e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. EMBALAGEM: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente, com etiqueta interna de identificação. **PACOTES: 2 (dois) quilogramas.** VALIDADE: mínima de 6 meses a partir da data de entrega. NOTA: produto com registro obrigatório no MAPA (S.I.F.).
3	KG	**Carne bovina (pá/ picada)**	Congelado, sem osso, cortada em cubos, com o máximo de 10% de gordura, congelada, cor vermelho vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, **embalagem lacrada de 2 (dois) quilos,** deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes tendo inspeção. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses e data de fabricação de no máximo 30(trinta) dias.
4	KG	**Carne bovina (músculo)**	Congelado, sem osso, inteira, com o máximo de 10% de gordura, congelada, cor vermelho vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, **embalagem lacrada de 2 (dois) quilos**, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes tendo inspeção. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, prazo de validade de

			no mínimo 6 (seis) meses e data de fabricação de no máximo 30(trinta) dias.
5	KG	**Frango (Coxa /sobre coxa)**	Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, tamanho uniforme, limpa, congelada individualmente à 12 graus célsius (-), com adição de água de no máximo 6%. Descrição do produto: Corte tipo sobrecoxa, limpo, sem tempero, sem excesso de gordura e não pegajosa. Coloração: Cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas. Textura e odor: Característico do corte. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, livre de penas, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira, etc. e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. EMBALAGEM: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente, com etiqueta interna de identificação. **PACOTES: 1 (um) quilograma**. VALIDADE: mínima de 6 meses a partir da data de entrega. NOTA: produto com registro obrigatório no MAPA (S.I.F.).

6	KG	**Frango (Drumet/ coxinha da asa)**	Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele, limpa e congelada

			individualmente à 12 graus célsius (-), com adição de água de no máximo 6%. Descrição do produto: Corte tipo drumet, limpo, sem tempero, sem excesso de gordura e não pegajosa. Coloração: Cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas. Textura e odor: Característico do corte. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, livre de penas, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira, etc. e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. EMBALAGEM: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente, com etiqueta interna de identificação. **PACOTES: 1 (um) quilograma**. VALIDADE: mínima de 6 meses a partir da data de entrega. NOTA: produto com registro obrigatório no MAPA (S.I.F.).
7	KG	**Carne Suína, (lombo)**	CONGELADO EM PEÇA CORTE: Corte constituído de massas musculares de preenchimento da goteira vertebral lombar, limpa de ossos e gordura. Proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, limpa e congelada. Descrição do produto: Corte tipo lombo, limpo, sem tempero, sem excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, sem tempero e não pegajosa. Coloração: Cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas. Textura e odor: Característico do corte. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, livre de pele, pelos, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira, etc. e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. EMBALAGEM: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente, com etiqueta interna de identificação. **PACOTES: de 1 (um) quilograma a 2 (dois) quilogramas**.

			VALIDADE: mínima de 6 meses a partir da data de entrega. NOTA: produto com registro obrigatório no MAPA (S.I.F.).
8	KG	**Peito de frango (sem pele e sem osso)**	Congelada, SEM dorso, sem temperos, devendo ser fornecida acondicionada em **embalagem plástica de 1kg** sem manchas esverdeadas, não amolecido, não pegajoso. Embalagem com data de validade de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, etiqueta interna de identificação. Produto com registro obrigatório no MAPA (S.I.F.)
9	KG	**Fígado bovino**	Limpo, sem excesso de gordura, congelado, sem temperos, não amolecido, não pegajoso, devendo ser fornecida acondicionada em **embalagem plástica de 2kg** com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Produto com registro obrigatório no MAPA (S.I.F.)
10	KG	**Filé de Merluza**	Peixe in natura, corte em filés, sem pele, congelado - rico em proteínas, com pouca espinha, congelados individualmente (IQF) pacotes de 1 kg à vácuo, plásticos atóxicos, e inviolados, cor e odor próprio. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
HORTIFRUTIGRANJEIROS			
11	KG	**Abobora**	In natura, madura, in natura, fresca, sem danos químicos, físicos e biológicos, livre de sujidades, peso mínimo de 3kg a unidade.
12	KG	**Abobrinha**	In natura, de coloração verde claro, tamanho médio, no mínimo 250 g a unidade, em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, em grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem danos químicos, físicos e biológicos.
13	MOLHO	**Agrião**	In natura, comum, extra, em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, em grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação,

			folhas verdes escuras e firmes. Pesando 250g a unidade.
14	KG	**Aipim**	In natura, tipo extra, branca ou amarela, de 1° qualidade, limpo, casca sã, acondicionada em embalagem transparente e resistente com prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
15	KG	**Alho**	In natura, limpos, de boa qualidade, sem defeitos e sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor).
16	KG	**Banana Prata**	In natura, extra, em pencas de primeira qualidade, deverá ter tamanho médio com polpa firme e intacta, casca lisa, contendo o kg, no mínimo 08 unidades ,120 g cada unidade. Sem danos químicos, físicos e biológicos.
17	KG	**Batata Doce**	In natura, extra, em condições adequadas para consumo, com polpa intacta e limpa, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, em grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação.
18	KG	**Batata Inglesa**	In natura extra, lavada, de 1ª qualidade em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, em grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação.
19	KG	**Beterraba**	In Natura, 1ª qualidade -tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indício de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos, sem danos químicos, físicos ou biológicos peso médio de 140g.

20	MOLHO	**Brócolis**	In natura, tipo ramoso, in natura, de primeira qualidade, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Unidade de tamanho com peso médio de 300 g, sem danos químicos, físicos e biológicos.
21	KG	**Cebola**	In natura, extra, sem rama, branca em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, em grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem danos químicos, físicos ou biológicos.
22	KG	**Cenoura**	In Natura, 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação, sem danos químicos, físicos e biológicos.
23	MOLHO	**Cheiro Verde**	In natura, fresco, composto por salsa e cebolinha com peso médio de 150gr, cor verde escuro, sem partes amareladas.
24	KG	**Chuchu**	In natura, verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estar suficientemente desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
25	MOLHO	**Coentro**	In natura, verdes, com textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas, murchas e estragadas. Comum, fresco com peso médio de 120gr.
26	MOLHO	**Couve**	In natura tipo manteiga, talo verde, molho contendo 7 folhas grandes, parcialmente limpa, livre de talos e sujidades, sem partes amareladas. Peso mínimo de 250 gr.
27	MOLHO	**Espinafre**	In natura, vegetal verde, folhas firmes, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de

			folhas amareladas e murchas. Em molho de no mínimo 250 gramas.
28	KG	**Goiaba**	In natura, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Peso mínimo de 130g.
29	KG	**Laranja lima**	In natura, tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios e perfurações na casca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Com peso médio de 150g, contendo o kg, no mínimo 07 unidades.
30	KG	**Laranja pêra**	In natura, tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios e perfurações na casca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Com peso médio de 150g, contendo o kg, no mínimo 07 unidades.
31	KG	**Limão galego**	In natura, deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor (verde) e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com peso médio de 60g, contendo o kg 17 unidades no mínimo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.
32	PCT	**Louro**	Deverá ser constituído por folhas secas, sãs, limpas, com aspecto, cor, cheiro sabor próprio em embalagem de 4 g.

33	KG	**Maçã**	In natura, as frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos, perfurações, sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Comum, maduro, com peso médio de 130g
34	KG	**Mamão Formosa**	In natura, de 1ª qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, apresentando 80 a 90% de maturação. Pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a unidade.
35	kg	**Manga tommy**	In natura, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Peso mínimo de 130g.
36	KG	**Melancia**	In Natura, tamanho médio unitário de 5 a 10 kg, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem danos químicos, físicos e biológicos.
37	DZ	**Ovos**	Produto fresco de ave galinácea, tipo extra, classe A, branco, íntegro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante,

			prazo de validade. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, por odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe, desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, peso liquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20(vinte) dias a contar do ato da entrega. Caixa com 12 ovos cada. Peso médio aproximado de cada ovo 65g.
38	KG	**Pera**	In natura, extra, em condições adequadas para consumo, cor verde clara, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem danos químicos, físicos e biológicos, em grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, peso médio 130g
39	KG	**Quiabo**	In natura, coloração verde, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.
40	KG	**Repolho Verde**	In natura, repolho limpo, sem as folhas externas. Devem apresentar coloração verde clara, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.
41	KG	**Tangerina**	In natura, extra, sem rama, coloração laranja, em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, em grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, média 160g a unidade.
42	KG	**Tomate**	

			In natura, firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, coloração vermelha, maturação adequada para consumo, livre de podridão.
GÊNEROS ESTOCÁVEIS (CEREAIS, POLPAS E CONDIMENTOS)			
43	PCT	**Açúcar Refinado**	COMPOSIÇÃO: Contendo no mínimo: 99,0% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,30%. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem sustâncias físicas, químicas ou biológicas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: Polietileno atóxico, resistente, termos soldado**. 1kg**. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
44	PCT	**Alimento achocolatado**	Em pó, instantâneo, acondicionado em **embalagem de 400g** em saco plástico, com identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06(seis) meses da entrega.
45	PCT	**Amido de milho**	Produto amilácio extraído do milho. Deve ser fabricado à partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias ferrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. **Em pacote de 500g.** Embalagem deverá conter externamente identificação, procedência, informação nutricional, número de lote e data de validade. Validade mínima de 06(seis) meses da entrega.
46	PCT	**Arroz polido (Agulhinha)**	fino tipo I: COMPOSIÇÃO: Grãos de arroz “in natura”, beneficiado, polido, longo fino (“Agulhinha”), Tipo 1. PROCEDÊNCIA: Deve ser de procedência nacional. Safra: Corrente. Isento: de sujidades e materiais estranhos, fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. EMBALAGEM: Saco de polietileno. **1kg**. VALIDADE: Deverá

			apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
47	CX	**Farinha de Aveia**	COMPOSIÇÃO: Contendo farinha de aveia, com aspecto próprio, com matéria prima de primeira qualidade. Contendo na porção de 50 g: 190 kcal, 33g de carboidratos, 6,4g de proteínas, 3,8 de gorduras totais, 2.3 de fibras e 0mg de sódio. ISENTO: Gorduras trans, colesterol. EMBALAGEM: **Embalagem de 200g**. Íntegras, em perfeito estado de conservação. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
48	GRF	**Azeite, Oliva**	Puro, 1ª qualidade, acidez igual ou inferior a 0,8%. Acondicionado em **embalagem de 500ml** de vidro de coloração escura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
49	CX	**Bebida Láctea sabor Chocolate**	COMPOSIÇÃO: Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza e edulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200ml. Opcional: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, **com capacidade para 200ml**, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. VALIDADE: deverá apresentar validade m+C16ínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
50	PCT	**Biscoito Doce Rosquinha Chocolate**	Tipo rosquinha, chocolate, COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e gordura vegetal. Isenta de corantes artificiais e gorduras trans. **Em embalagem com no mínimo 350g**. Deverá

			apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
51	PCT	**Biscoito Doce Rosquinha Leite**	Tipo rosquinha, leite, COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e gordura vegetal. Isenta de corantes artificiais e gorduras trans. **Em embalagem com no mínimo 350g**. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
52	PCT	**Biscoito Doce Maisena**	Tipo Maisena. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. OPCIONAIS: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: corantes artificiais e gordura trans. EMBALAGEM: filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. **Pacotes de 30 gramas**. VALIDADE: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
53	PCT	**Biscoito Doce Maisena**	Tipo maisena. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada 0 trans, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e amônio) aroma artificial de baunilha. Acondicionado em **embalagem com no mínimo 400g** deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.
54	PCT	**Biscoito Salgado Cream-Cracker**	Tipo cream-cracker. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada. Acondicionado em **embalagem com no mínimo 400g**.O biscoito deverá ser fabricado á partir de matérias primas limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e sem características normais.
55	PCT	**Biscoito Salgado**	Tipo salgado, COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura

			vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos fosfato mono cálcico e bicarbonato de sódio e amônio e melhorador de farinha. Enzima protease. Pode conter traços de soja e leite. **Embalagem individual: 27 gr**. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e sem características normais.

56	PCT	**Café, pó**	Torrado e moído, extra, procedente de grãos, de 1ª qualidade com selo de pureza da ABIC, isento de materiais estranhos, matéria terrosa e parasitos. Embalado automaticamente e, acondicionado em embalagem metalizada, resistente, vedado hermeticamente e limpo com **500gr**. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
57	PCT	**Canela em pau**	Inteira, em pau, acondicionado em embalagens de polietileno atóxico, transparente, **contendo 30 gr**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
58	PCT	**Canjiquinha de milho amarela**	Acondicionado em embalagens de polietileno resistente, atóxico, transparente, **contendo 01 kg**. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega.

59	PCT	**Canjica de milho branco**	Acondicionado em embalagens de polietileno resistente, atóxico, transparente, **contendo 500gr.** Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses e contar da data de entrega.
60	PCT	**Cravo**	Acondicionado em embalagens de polietileno atóxico, transparente, **contendo 10 gr, com** identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
61	PCT	**Colorífico em pó**	Acondicionado em embalagens de polietileno atóxico, transparente, **contendo 30gr**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
62	PCT	**Ervilha**	Seca, safra nova, grupo II, tipo 1, 1° qualidade, nova, constituída de grãos sãos limpos. Isentas de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades de espécie. Acondicionado em **embalagem com 500 gr**, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.
63	PCT	**Farinha, mandioca**	Tipo 1, crua, fina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionados em embalagem plásticas atóxicas com **1 kg**. Dados de identificação ao produto, marca de fabricante, prazo de validade mínima de 06(seis) meses da entrega.

64	PCT	**Farinha, trigo**	Especial tipo 1, enriquecida com ácido fólico e ferro, coloração branca, isenta de sujidades parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem original do fabricante com embalagem de **1 kg**. Dados de identificação ao produto, marca de fabricante, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
65	PCT	**Feijão carioca**	Feijão carioca, Tipo 1, safra nova, classe cores. Acondicionado em embalagem plástica original com **1 kg.** COMPOSIÇÃO: grão comestível de feijão (in natura). Constituído no mínimo de 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de tamanho e de formatos naturais, maduros, limpos e secos. Deverá apresentar a validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
66	PCT	**Feijão preto**	Tipo 1, safra nova, feijão comum, classe preto. Acondicionado em embalagem plástica original com **1 kg**. COMPOSIÇÃO: grão comestível de feijão (in natura). Constituído no mínimo de 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e de formatos naturais, maduros, limpos e secos. deverá apresentar a validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
67	GRF	**Fermentado acético**	De álcool (vinagre de álcool claro ou escuro), produto obtido pela fermentação acética da mistura composta com 90% de fermentado acético de álcool, e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco, acondicionado em embalagem com no **mínimo 750ml**, validade de 06(seis) meses a partir da data de entrega.
68	POTE	**Fermento químico**	**Embalagem com 100 gr**, hermeticamente vedada e resistente. COMPOSIÇÃO: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio e carbonato de cálcio. Isento de glúten. Validade deverá apresentar no mínimo 06(seis) meses a partir da data de entrega.

69	PCT	**Fubá**	Extra, de 1ª qualidade, acondicionado em **embalagem de 1 kg,** contendo descrição com as características do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. COMPOSIÇÃO: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.
70	GRF	**Iogurte natural**	Produto lácteo, **garrafa de 900ml,** sabor: natural. Ingredientes: Leite desnatado e/ ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, soro de leite concentrado, açúcar líquido, amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina.
71	LT	**Leite em pó (integral)**	Integral, instantâneo, acondicionado em embalagem de no **mínimo 400 gr**, não empedrado ou pegajoso, cor branca com sabor característico. Com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, número de lote, prazo de validade e peso líquido.
72	PCT	**Macarrão Padre Nosso sem ovos, 500gr**	Tipo letrinha, massa curta de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais, sem ovos, acondicionada em **embalagem c/ 500gr**, contendo a descrição das características do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.
73	PCT	**Macarrão Parafuso sem ovos**	Tipo parafuso, massa curta de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural, sem ovos, acondicionada em **embalagem c/ 500gr,** contendo a descrição das características do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.

74	PCT	**Margarina vegetal**	Com sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, **embalagem em 500gr** com identificação do produto. Identificação do fabricante, data de fabricação, peso líquido, número do lote, contato para atendimento ao consumidor, com prazo de validade de, no mínimo 03 meses da data de entrega de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/ MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
75	UND	**Mini bolo sem recheio sabor baunilha**	Sabor baunilha, sem recheio. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, ovo, cacau, soro de leite, malto dextrina, farinha de soja, sal, umectantes sorbitol e glicerol, fermentos químicos pirosfosfato ácido de sódio e fosfato monocálcio, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico, aroma idêntico ao natural de baunilha. Isento de gordura trans. Pode conter glúten. **Embalagem: 30g**. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data da entrega.
76	UND	**Mini bolo sem recheio sabor laranja**	Sabor laranja, sem recheio. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, ovo, cacau, soro de leite, maltodextrina, farinha de soja, sal, umectantes sorbitol e glicerol, fermentos químicos pirosfosfato ácido de sódio e fosfato monocálcio, conservadores propinato de cálcio e ácido sórbico, aroma idêntico ao natural de laranja. Isento de gordura trans. Pode conter glúten. **Embalagem: 30g.** Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data da entrega.
77	UND	**Néctar sabor Caju**	Sabor Caju. COMPOSIÇÃO: Água, polpa de caju, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contêm glúten. Isento de adoçantes. **Embalagem: 200ml.** Rotulagem: Deve atender

			a legislação vigente. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data da entrega.
78	UND	**Néctar sabor Goiaba**	Sabor Goiaba. COMPOSIÇÃO: Água, polpa de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contêm glúten. Isento de adoçantes. **Embalagem: 200ml.** Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data da entrega.
79	UND	**Néctar sabor pêssego**	Sabor Pêssego. COMPOSIÇÃO: Água, polpa de pêssego, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contêm glúten. Isento de adoçantes. **Embalagem: 200ml.** Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data da entrega.
80	UND	**Néctar sabor uva**	Sabor Uva. COMPOSIÇÃO: Água, polpa de uva, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contêm glúten. Isento de adoçantes. **Embalagem: 200ml.** Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data da entrega.
81	GRF	**Óleo de soja**	Comestível. Puro, refinado, sem colesterol, rico em vitaminas E. FRASCO TIPO PET com **900ml**, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções de Anvisa/MS.

82	UND	**Pão Careca Doce**	Pão, tipo careca 50gr: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, glúten, sal, emulsificantes e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Deve ser fresco, com aspecto próprio, estar em perfeito estado de conservação e ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade. Pode conter ovos e leite. Isento de colesterol, gorduras trans, corantes artificiais, aromatizantes, matéria terrosa e parasitas. EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido = 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. .
83	SACHÊ	**Polpa de Tomate**	Polpa de Tomate: COMPOSIÇÃO: Tomate, açúcar e sal. Produto obtido por processo tecnológico adequado, resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro, tomate peneirados sem peles e sem sementes adicionados de açúcar. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, isento de glúten, fermentação e aditivos químicos. Máximo de sódio: 90mg não poderá conter: nenhum tipo de amido, (isento de amido estranhos ao tomate), soja, espessantes, corantes de quaisquer naturezas. **Embalagem: Sachê 340 grama**. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses da data da entrega.
84	UND	**Polpa de Caju**	Polpa de caju pura, isenta de adição de sacarose, adoçantes, corantes e conservantes, pacote **de 100 gramas**: congelada, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 (três) meses a contar da data da entrega.

85	UND	**Polpa de Goiaba**	Polpa de goiaba pura, isenta de adição de sacarose, adoçantes, corantes e conservantes, **pacote de 100 gramas**: congelada, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 (três) meses a contar da data da entrega.
86	UND	**Polpa de Manga**	Polpa de manga pura, isenta de adição de sacarose, adoçantes, corantes e conservantes, pacote **de 100 gramas**: congelada, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 (três) meses a contar da data da entrega.
87	UND	**Polpa de Maracujá**	Polpa de maracujá pura, isenta de adição de sacarose, adoçantes, corantes e conservantes, pacote **de 100 gramas:** congelada, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 (três) meses a contar da data da entrega.
88	POTE	**Requeijão**	Produto lácteo, COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, cloreto de sódio conservante. Isento de gordura trans, amido e glúten. Máximo de 7,6g de gordura total e 176 mg de sódio na porção de 30g. Embalagem: **Copo de 200g**. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.
89	PCT	**Sal Refinado**	Sal Refinado, iodado, embalagem **contendo 1kg** com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, número do lote, contato para atendimento ao consumidor, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/RJ ou registro no Ministério da Agricultura. APARÊNCIA: Cristais de granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado. Cor branca, inodoro, sabor característico.
GÊNEROS DE RESTRIÇÕES			

90	PCT	**Achocolatado sem Glúten e sem Lactose**	Ingredientes: Maltodextrina; Cacau em Pó, Vitaminas, Edulcorantes Naturais. Isento de Açúcar, Lactose e Glúten. Acondicionado em **embalagem de no mínimo 210gr.** Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
91	PCT	**Arroz integral**	características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.
92	PCT	**Biscoito Cream Cracker sem lactose**	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, **contendo no mínimo 200gr**. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
93	PCT	**Biscoito Cream Cracker integral**	Biscoito salgado integral, fabricados de matérias primas e limpas. Embalagem **200 gr.**
94	UND	**Biscoito de Polvilho light**	Biscoito de polvilho salgado tradicional light. Ingredientes mínimos: polvilho, sal e gordura vegetal. Assado. Deve ser leve e crocante e com sabor característico. Isento de glúten. **Embalagem com 100 gramas.** Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.
95	PCT	**Biscoito Maisena Diet**	Biscoito tipo maisena, sem adição de açúcares. Ingredientes :Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sorbitol, maltodextrina de milho, vitaminas e minerais. **Embalagem de 140 gr.**

96	PCY	**Biscoito Maisena sem lactose**	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.
97	PCT	**Biscoito sem glúten**	Biscoito doce sabores maracujá ou banana com canela. Sem glúten, sem leite, sem conservantes. Embalagem **100 gr**.
98	PCT	**Biscoito Sequilho**	Biscoito doce tipo sequilho a base de amido de milho, açúcar, gordura vegetal, ovos e aromatizantes. Sem glúten. Embalagem com 200 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses.
99	PCT	**Biscoito Rosquinha sem lactose (sabor Leite)**	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar. Sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem primária: polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, **contendo 400g.** Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
100	UND	**Extrato de soja (leite de soja)**	extrato de soja, maltodextrina, vitaminas e minerais, aroma idêntico ao natural sabor baunilha, emulsificante, lectina de soja e espesante goma guar. **Embalagem de 300gr**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência e informação nutricional. n° de lote, data de validade e n° de registro. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
101	PCT	**Farinha de aveia sem glúten**	Aveia em farinha, produto resultante da mamoagem de grãos de aveia, após a limpeza e classificação. Sem glúten ou contaminação pelo glúten durante o processo de fabricação. Embalagem intacta, resistente, com **peso de 200gr**. Na data de entrega o produto deve dispor no mínimo 06(seis) meses de validade.

102	LT	**Fórmula infantil de soja de seguimento (indicada á partir do 6° mês)**	Fórmula infantil em pó destinada a lactentes com alergia a proteína do leite, sendo composta por proteína isolada da soja, isento de lactose e glúten. Ingredientes: Maltodextrina, proteína de soja, minerais, cloreto de potássio, vitamina C, vitamina E, vitamina A, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D, vitamina K, ácido fólico, biotina, vitamina B12 e L-carnitina. Indicada para lactente a partir do 6° mês. Apresentação em embalagem devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Registro no M.S. **Embalagem de no mínimo 400gr**. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
103	UND	**Leite desnatado**	Desnatado em pó, instantâneo, rico em ferro, vitamina A, C, D. Acondicionado em **embalagens de 200gr**, aluminizada, integral, sem aberturas contendo informação nutricional, data de fabricação e validade. A embalagem deverá conter o número de registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
104	PCT	**Leite de Arroz**	Ingredientes :Arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol, espessante natural, goma xantana. **Embalagem 300 grama**.
105	UND	**Leite sem lactose em pó**	Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitamina (C, A e B), estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio, e monofosfato de sódio). Não contem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, n° do lote, data de validade e n° do registro. **Embalagem de no mínimo 300gr**. Na data de entrega o produto deverá dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
106	PCT	**Macarrão de arroz (padre nosso)**	Tipo padre nosso ou avemaria. Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten e sem ovos. Acondicionado em **embalagens de 500gr.** Na

			data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
107	PCT	**Macarrão de arroz (parafuso)**	Tipo parafuso. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, sem glúten e sem ovos. Acondicionado em **embalagens de 500gr**. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06(seis) meses de validade.
108	Unid	**Margarina sem sal**	(Margarina sem sal- **embalagem de 500gr)** produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluído contendo obrigatoriamente os ingredientes: óleos e ou gorduras comestíveis e água. Devendo conter no mínimo 65% de lipídeos. Sem sal. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 06(seis) meses a partir do recebimento e informações nutricionais.
109	UND	**Fórmula nutricional Enteral e Proteica**	Fórmula nutricional enteral hipercalórica e proteica, desenvolvida para auxiliar a dieta de pessoas com restrições alimentares, acondicionada em embalagem de 1 Litro, contendo aproximadamente 1,5 kcal/ml, composta por um mix de proteínas (soro de leite, caseinato, ervilha e soja).

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE GARANTIA DE PROPOSTA

A empresa _____, com sede na _____, C.N.P.J. n°_____, por intermédio de seu representante legal (a) Sr.(a)_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº - _____ e do CPF nº _____ Declara para fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico - SRP n.º 032/2026- REMARCAÇÃO, para Registro de Preços ao Processo Administrativo N° 11040/2026, instaurado por essa Prefeitura Municipal de MANGARATIBA, que escolhemos a modalidade (escolher uma modalidade abaixo):

a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

b) seguro-garantia;

c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

Conforme comprovante em anexo desta, para atender ao exposto no Termo de Referência.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(local) _____, em ____ de _____ de 2026.

_____

(assinatura do representante legal da empresa proponente)

VALORES ESTIMATIVOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

ELABORADO PELA SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS

EDUCAÇÃO INFANTIL - 06 MESES a 1 ANO				
ESPECIFICAÇÃO	**UNID**	**TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES**	**MÉDIA POR REFEIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
Desjejum	Unid.	8505	R$ 8,4040	R$ 71.476,02
Almoço com sobremesa	Unid.	8505	R$ 7,0980	R$ 60.368,49
Pré-Jantar	Unid.	8505	R$ 6,7300	R$ 57.238,65
Lanche	Unid.	8505	R$ 7,9000	R$ 67.189,50
EDUCAÇÃO INFANTIL - 1 ANO a 3 ANOS e 11 MESES				
Desjejum	Unid.	459270	R$ 7,5840	R$ 3.483.103,68
Almoço com sobremesa	Unid.	459270	R$ 7,9960	R$ 3.672.322,92
Pré-Jantar	Unid.	459270	R$ 7,5740	R$ 3.478.510,98
Lanche	Unid.	459270	R$ 6,3820	R$ 2.931.061,14
INTEGRAL - ANOS INICIAIS				
Desjejum	Unid.	161595	R$ 6,5440	R$ 1.057.477,68
Almoço com sobremesa	Unid.	161595	R$ 10,8160	R$ 1.747.811,52
Lanche	Unid.	161595	R$ 6,5120	R$ 1.052.306,64
INTEGRAL - ANOS FINAIS				
Desjejum	Unid.	28350	R$ 6,8340	R$ 193.743,90
Almoço com sobremesa	Unid.	28350	R$ 11,1960	R$ 317.406,60
Lanche	Unid.	28350	R$ 7,0700	R$ 200.434,50
INTEGRAL QUILOMBOLA				
Desjejum	Unid.	22680	R$ 6,7640	R$ 153.407,52
Almoço com sobremesa	Unid.	22680	R$ 11,1360	R$ 252.564,48
Lanche	Unid.	22680	R$ 7,0500	R$ 159.894,00
ANOS INICIAIS				
Desjejum/Lanche	Unid.	708750	R$ 6,7240	R$ 4.765.635,00
Almoço com sobremesa	Unid.	708750	R$ 10,8360	R$ 7.680.015,00
ANOS FINAIS				

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

Desjejum/Lanche	Unid.	737100	R$ 7,4640	R$ 5.501.714,40
Almoço com sobremesa	Unid.	737100	R$ 12,3180	R$ 9.079.597,80
EJA				
Almoço/jantar com sobremesa	Unid.	85050	R$ 11,8820	R$ 1.010.564,10
CEJAM				
Lanche	Unid.	56700	R$ 7,6300	R$ 432.621,00
VALOR TOTAL			**R$**	**47.426.465,52**

ANEXO 02

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA

ATT.: Sr. Agente de Contratação (Pregoeiro).

Prezado Senhor,

Atendendo a consulta formulada através do **Pregão Eletrônico SRP n.º 032/2026-REMARCAÇÃO**, referente ao **Processo Administrativo nº 11040/2026**, apresento-lhe a Proposta para a Contratação de empresa, objetivando **Registro de Preços para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme informações contidas no Termo de Referência**, que integra o presente edital, nas seguintes condições:

1) Cotamos para o objeto em licitação e para cada item fornecido do Anexo I.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL	MARCA DO PRODUTO
TOTAL						

2) O Prazo de Validade da presente Proposta é de 60 (sessenta) dias contados da data da entrega da presente.

2.1 – Prazo de entrega conforme Projeto Básico.

3) <u>Informações Complementares</u>:

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

a) Dados da Proponente:

I - Razão Social: _____;
II - CNPJ: _____ Insc. Est.: _____;
III - Insc. Municipal: _____;
IV - Endereço: _____;
V - Telefones: _____Fax: _____;
VI - E-Mail: _____;
VII - Banco: _____; Agência/nº.: _____;
VII - Conta-Corrente nº.: _____;

b) **Dados do representante legal** que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social ou procuração:
I - Nome: _____;
II - Nacionalidade: _____ Profissão: _____;
III - Estado Civil: _____ Identidade n°: _____;
IV - Órgão Exp.: _____ Data de Emissão: ___/___/_____; e
V - CPF: _____;

(local) _____, em _____ de _____ de 2026.

_____
(**Assinatura** do representante legal)

Nome: _____**CPF**: _____

Obs.: FAVOR COLOCAR NA PROPOSTA DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO A MARCA DOS OBJETOS OFERTADOS, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA MESMA. SE TRATANDO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS A MARCA SERÁ DISPENSADA.

ANEXO 03

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

Pregão Eletrônico SRP n.º 032/2026- REMARCAÇÃO
Processo Administrativo nº 11040/2026

Em cumprimento as determinações da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão Eletrônico acima, que:

a) A empresa não está impedida de contratar com a esfera de governo municipal;
b) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;

c) Não existe fato impeditivo à habilitação da empresa;

d) A empresa não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

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

f) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social, e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

g) A empresa está em dia com todas as determinações trabalhistas e demais legislações aplicáveis.

h) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

i) A empresa está ciente de que não poderá, na constância da relação contratual que venha a firmar com a Prefeitura, vir a contratar empregado que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de quaisquer pessoas ocupantes dos cargos de Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e de Vereadores.

j) A empresa está ciente que deve seguir os padrões de segurança adequados ao uso de dados pessoais de que trata a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

(local) _____, em _____ de _____ de 2026.

_____

(assinatura do representante legal da empresa proponente)

ANEXO 04

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

(Processo Administrativo n° 11040/2026)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MUNICÍPIO DE MANGARATIBA E .....

O Município de Mangaratiba por intermédio da Secretaria Municipal de _____, com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no *DOU* de ..... de ..... de ....., portador da Matrícula Funcional nº ....., doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na* ....., doravante designado CONTRATADO, *neste ato representado(a) por* ..... (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa* ***OU*** *procuração apresentada nos autos,* tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n. .../...*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é Registro de Preços para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme informações contidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogados por iguais e sucessivos períodos, por meio de Termo Aditivo, até o limite de 10 (dez) anos, nos termos do art. 107, da Lei nº 14.133/21.*

2.1.1. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.*

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Será permitida a subcontratação dos itens de serviços, contanto que não ultrapassem o valor de 50% (cinquenta por cento) em relação ao contrato, mediante prévia e expressa autorização do poder público. Ainda assim, só será permitida desde que o(s) futuro(s) subcontratado(s) demonstre(m) estar apto(s) ao atendimento dos serviços, conforme Termo de Referência e seus anexos. A subcontratada em qualquer circunstância, deverá apresentar e manter as mesmas condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. *O valor total da contratação é de R$..... (.....)*

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais

e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ *(DD/MM/AAAA)*.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

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

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

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

8.11. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. *Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

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

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

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

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

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

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

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

9.19. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;*

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

9.21. *Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.*

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

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30(trinta) dias;

2. *Moratória de* 0,5% (cinco décimos por cento) *por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de .....% (.... por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*

i. *O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de de 0,5% a 30%do valor do Contrato.

5. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de de 0,5% a 30%do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de de 0,5% a 30%do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de de 0,5% a 30%do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *XX (XXXX)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. *O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

12.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*

12.2.1. *Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:*

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

OU

12.3. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

12.3.1. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*

12.3.2. *A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*

12.3.3. *Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.*

12.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

12.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1. Gestão/Unidade:

13.1.2. Fonte de Recursos:

13.1.3. Programa de Trabalho:

13.1.4. Elemento de Despesa:

13.1.5. Plano Interno:

13.1.6. Nota de Empenho:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Mangaratiba- RJ, Seção Judiciária de..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Mangaratiba, ____ de _____ de 2026.

_____
Representante legal do CONTRATANTE

_____
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:
1-

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

ANEXO 05

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO nº 000/2026

Secretaria Municipal de Educação

PROCESSO Nº 11040/2026, PESRP: 032/2026- REMARCAÇÃO.

OBJETO: Registro de Preços para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme informações contidas no Termo de Referência.
Base Legal: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023 e no Decreto Municipal nº 4953 de 30 de novembro de 2023 e Decreto Municipal 5234/2026.

O MUNICÍPIO DE MANGARATIBA, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede na Praça Robert Simões, nº. 92, Centro, Mangaratiba - RJ, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 29.138.310/0001-59, e neste ato representado pelo Ilmº. Secretário Municipal de _____,Sr° _____, brasileiro, _____, solteiro, portador da Cédula de identidade sob o número _____ emitido pelo IFP/RJ, CPF/MF _____, doravante designada simplesmente ORGÃO GERENCIADOR por intermédio da Secretaria Municipal de _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../2026, publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023 e no Decreto Municipal nº 4953 de 30 de novembro de 2023 e Decreto Municipal 5234/2026, e em conformidade com as disposições a seguir:

Pregão Eletrônico SRP 032/2026- REMARCAÇÃO

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **Registro de Preços para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme informações contidas no Termo de Referência.**

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	*Prazo garantia ou validade*

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de _____

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta;* e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital ou no aviso de contratação direta*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL DE LICITAÇÃO.*

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta Ata, firmam:

Mangaratiba, ___ de _____ de 2026.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA.

_____

SECRETARIA MUNICIPAL DE _____.

PELA EMPRESA:
NOME DA EMPRESA.
CNPJ sob o nº __.___.___/0001- __.

_____
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
CPF:_____