CONTRATO Nº 132 /2026

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS E A EMPRESA LOCASEM SERVIÇOS DE LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA, ORIUNDO DA LICITAÇÃO REALIZADA NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90060/2025 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2920/2022, NA FORMA ABAIXO:

O **MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS**, ente de direito público interno, CNPJ nº 39.223.581.0001/66, com sede na Rua Campo de Albacora, nº 75 - Loteamento Atlântica - Rio das Ostras/RJ, doravante denominado **MUNICÍPIO** neste ato representado pela **Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer, Sra. *Marcele Raquel de Mattos Martins,*** brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº 11225765-4 IPF/RJ e inscrita no CPF sob o nº 074.031.397-55, residente e domiciliada no município de Rio das Ostras/RJ e de outro a **LOCASEM SERVIÇOS DE LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 17.820.990/0001-07, com sede na Estrada Velha do Pilar, s/nº - Quadra 9 – Lote 07 – Figueira – Duque de Caxias/RJ, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pela sócia Srª. ***Luciane Camara Milan***, brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº 35.410.134-7 e inscrita no CPF sob o nº 019.855.607-12, assinam o presente CONTRATO, em conformidade com o resultado do **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 90060/2025**, oriundo do **Processo administrativo nº 2920/2022** que se regerá pelas Cláusulas e condições abaixo:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

O objeto do presente instrumento **é a prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, destinada aos alunos regularmente matriculados nas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Rio das Ostras, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Objeto da contratação:

ITEM	Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário Diário da Refeição R$ (2)	(") Prazo Contratual em Dias (3)	Total (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
1	COLAÇÃO - CRECHE	696	R$ 1,51	200	R$ 210.192,00
2	DESJEJUM - CRECHE I	57	R$ 2,65	200	R$ 30.210,00
3	DESJEJUM - CRECHE II	214	R$ 1,83	200	R$ 78.324,00
4	DESJEJUM-CRECHE III E IV	655	R$ 1,93	200	R$ 252.830,00
5	DESJEJUM - PRÉ-ESCOLA	854	R$ 3,11	200	R$ 531.188,00
6	DESJEJUM -FUNDAMENTAL	3602	R$ 3,95	200	R$ 2.845.580,00
7	DESJEJUM -INTEGRAL	237	R$ 4,43	200	R$ 209.982,00
8	REFEIÇAO PRINCIPAL - CRECHE	1933	R$ 2,17	200	R$ 838.922,00
9	REFEIÇAO PRINCIPAL- PRE-ESCOLA	1998	R$ 3,00	200	R$ 1.198.800,00
10	REFEIÇAO PRINCIPAL - FUNDAMENTAL	10759	R$ 5,29	200	R$ 11.383.022,00
11	REFEIÇÃO PRINCIPAL - INTEGRAL	873	R$ 7,14	200	R$ 1.246.644,00
12	REFEIÇÃO - EJA	197	R$ 6,26	200	R$ 246.644,00
13	LANCHE - CRECHE I, II, III E IV	1475	R$ 1,87	200	R$ 551.650,00
14	LANCHE - PRÉ-ESCOLA	1356	R$ 3,04	200	R$ 824.448,00
15	LANCHE - FUNDAMENTAL	6064	R$ 4,10	200	R$ 4.972.480,00
16	LANCHE - INTEGRAL	1062	R$ 7,43	200	R$ 1.578.132,00
Total		**32030**			**R$ 26.999.048,00**

Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

O Termo de Referência;
O Edital da Licitação;
A Proposta do contratado;
Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência da contratação será por 12(doze) meses contados da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133/2021, mediante a devida comprovação da vantajosidade da disponibilidade orçamentária, em razão da natureza contínua do serviço e da necessidade permanente de atendimento à alimentação escolar.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, execução dos serviços, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇO (art. 92, V)

Parágrafo Primeiro

O valor total da contratação é de R$ 26.999.048,00 *(vinte e seis milhões, novecentos e noventa e nove mil e quarenta e oito reais).*

Parágrafo Segundo

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.

Parágrafo Terceiro

O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

Parágrafo Quarto

Os preços poderão ser revistos pela Administração, conforme negociação:
a) quando o objeto for realizado ou entregue em locais diferentes dos estipulados no Termo de Referência;
b) em razão da forma e do local de acondicionamento diferentes dos estipulados no Termo de Referência;
c) quando admitida cotação variável em razão do tamanho do lote;
d) por outros motivos justificados no processo, conforme dispõe o art. 82, III, da NLLC;

CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

CLÁUSULA SEXTA - REPACTUAÇÃO

Parágrafo Primeiro

Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.

Parágrafo Segundo

O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

a) para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
b) Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.

Parágrafo Terceiro
Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.
Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

Parágrafo Quarto
A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.

Parágrafo Quinto
Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.

Parágrafo Sexto
É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

Parágrafo Sétimo
Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

Parágrafo Oitavo
Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

a) A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

b) Deverão prevalecer os direitos mais benéficos ao trabalhador durante a execução contratual, caso o Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada seja diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo utilizado pela Administração como paradigma para definição dos custos unitários mínimos relevantes, para fins de repactuação.

Parágrafo Nono
A correção dos valores mínimos de remuneração, incluindo salário base e adicionais, e dos benefícios estabelecidos, será realizada com base nas cláusulas de reajuste percentual do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, quando este for diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo paradigma utilizado pela Administração.

a) A repactuação será realizada com base na apuração da diferença percentual entre os valores previstos no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo anterior e o que entrou em vigor quando inexistir cláusula de previsão de

reajuste percentual no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, ressalvado o subitem seguinte.

b) Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador caso o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada venha a estabelecer valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos valores estabelecidos na contratação ou superiores à aplicação dos percentuais previstos nos subitens anteriores.

c) A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra, que não estejam discriminados como custos mínimos relevantes pela Administração, terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, àquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).

Parágrafo Décimo
Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, com base na seguinte fórmula:

$R = V (I – I^o) / I^o$, onde:
R = Valor do reajustamento procurado;
V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;
I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;
I = Índice relativo ao mês do reajustamento

Parágrafo Décimo Primeiro
No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Parágrafo Décimo Segundo
Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.

Parágrafo Décimo Terceiro
Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Parágrafo Décimo Quarto
Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.

Parágrafo Décimo Quinto
Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

Parágrafo Décimo Sexto
Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

Parágrafo Décimo Sétimo
Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

Parágrafo Décimo Oitavo
Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

Parágrafo Décimo Nono
O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

Parágrafo Vigésimo
Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

Parágrafo Vigésimo Primeiro
A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

Parágrafo Vigésimo Segundo
O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até [indicar o prazo], contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados.

Parágrafo Vigésimo Terceiro
O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.

Parágrafo Vigésimo Quarto
A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

Parágrafo Vigésimo Quinto
As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

Parágrafo Vigésimo Sexto
O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

Parágrafo Vigésimo Sétimo
Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.

Parágrafo Vigésimo Oitavo
A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.
a) A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

Parágrafo Vigésimo Nono
Os pedidos de reajuste, repactuação e reequilíbrio econômico-financeiro, conforme o caso, deverão ser respondidos pela Contratante no prazo de 90 (noventa) dias após a conclusão da análise final da Secretaria de Controle Interno, devendo a Contratada juntar toda a documentação que for solicitada.

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)
São obrigações do Contratante:

Parágrafo Primeiro
Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

Parágrafo Segundo
Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

Parágrafo Terceiro
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;

Parágrafo Quarto
Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

Parágrafo Quinto
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.

Parágrafo Sexto
Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

Parágrafo Sétimo
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.

Parágrafo Oitavo
A Administração terá o prazo de *60 (sessenta) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

Parágrafo Nono
Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30(trinta).

Parágrafo Décimo
Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

Parágrafo Décimo Primeiro
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 OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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:

Parágrafo Primeiro

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Parágrafo Segundo

Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da execução dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Parágrafo Terceiro

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;

Parágrafo Quarto

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;

Parágrafo Quinto

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;

Parágrafo Sexto

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;

Parágrafo Sétimo

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;

Parágrafo Oitavo

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.

Parágrafo Nono

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.

Parágrafo Décimo

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

Parágrafo Décimo Primeiro
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);

Parágrafo Décimo Segundo
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);

Parágrafo Décimo Terceiro
Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

Parágrafo Décimo Quarto
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.

Parágrafo Décimo Quinto
Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

Parágrafo Décimo Sexto
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;

Parágrafo Décimo Sétimo
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;

Parágrafo Décimo Oitavo
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.

Parágrafo Décimo Nono
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.

Parágrafo Vigésimo
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 NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 96)
O Contrato conta com garantia de execução, nos moldes do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, correspondente a 5 % de seu valor do Contrato.

Parágrafo Primeiro
A CONTRATADA apresentará, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em

dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (CINCO por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.

Parágrafo Segundo
Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

Parágrafo Quarto
Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no parágrafo seguinte.

Parágrafo Quinto
Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

Parágrafo Sexto
A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
c) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

Parágrafo Sétimo
A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no parágrafo acima, observada a legislação que rege a matéria.

Parágrafo Oitavo
A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica a ser indicada pelo Município, com correção monetária.

Parágrafo Nono
Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

Parágrafo Décimo
No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

Parágrafo Décimo Primeiro
No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

Parágrafo Décimo Segundo
Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados da data em que for notificada.

Parágrafo Décimo Terceiro
O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

Parágrafo Décimo Quarto
O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

Parágrafo Décimo Quinto
Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

Parágrafo Décimo Sexto
Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

Parágrafo Décimo Sétimo
A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

Parágrafo Décimo Oitavo
O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

Parágrafo Décimo Nono
O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

Parágrafo Vigésimo
A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA –OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

Parágrafo Primeiro
As partes deverão cumprir a Lei n° 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

Parágrafo Segundo
Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

Parágrafo Terceiro
É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

Parágrafo Quarto
A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

Parágrafo Quinto
Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação pra fins de comprovação de cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

Parágrafo Sexto
É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

Parágrafo Sétimo
O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

Parágrafo Oitavo
O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

Parágrafo Nono
O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

Parágrafo Décimo
Banco de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeitos de responsabilização, em caso de eventuais casos de omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

Parágrafo Décimo Primeiro
O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

Parágrafo Décimo Segundo
Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

DÉCIMA PRIMEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)
Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, no Decreto Municipal nº 4039, de 2024, e nas demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa, a Administração poderá aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
I-Advertência
II- Multa: a) compensatória; b) de mora.
III- Impedimento de licitar e contratar
IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Parágrafo Primeiro

As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste item poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea "a" do inciso II.

Parágrafo Segundo

A sanção de multa será aplicada por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor contratado, observando-se os seguintes parâmetros:

I- Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso injustificado, na entrega de material ou execução de serviços e 1% (um por cento) ao dia após o 15º (décimo quinto) dia de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente;

II- O atraso na prestação da garantia contratual pelo licitante vencedor ou contratante acarretará a aplicação de multa, nos seguintes termos:

a) atraso de 30 (trinta) dias, contados do termo final para a prestação da garantia: multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor da garantia;

b) atraso entre 30 (trinta) e 60 (sessenta) dias, contados do termo final para a prestação da garantia: multa de 2,5% (dois inteiros e cinco décimos por cento) do valor da garantia;

c) atraso superior a 60 (sessenta) dias do termo final para a prestação da garantia: multa de 5% (cinco por cento) do valor da garantia.

III- De 3% (três por cento) do valor de referência para a licitação, do valor total da adjudicação da licitação, do valor contratado, da Ata de Registro de Preços ou para a contratação direta, para aquele que:

a) na hipótese de o infrator retardar o procedimento de contratação ou descumprir preceito normativo ou as obrigações assumidas;

b) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

c) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

d) tumultuar a sessão pública da licitação;

e) descumprir requisitos de habilitação na modalidade pregão, a despeito da declaração em sentido contrário;

f) propor recursos e impugnações manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;

g) deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

h) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato, nos termos do inciso XVI, do art. 92, da Lei Federal nº 14.133/2021;

i) permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;

j) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação e pagamento da despesa;

k) não devolver os valores pagos indevidamente pelo Contratante;

l) manter funcionário sem qualificação para a execução do objeto do contrato;

m) utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;

n) tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;

o) deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual-EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

p) deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;

q) deixar de repor funcionários faltosos;

r) deixar de controlar a presença de empregados, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

s) deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

t) deixar de efetuar o pagamento de salários, vale-transporte, vale-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como deixar de arcar com quaisquer outras despesas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas;

u) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada.

IV- De 10% (dez por cento) do valor de referência para a licitação, do valor total da adjudicação da licitação, do valor contratado, da Ata de Registro de Preços, em caso de:

a) inexecução parcial, com ou sem prejuízo para o ente Contratante;
b) quando o infrator der causa, respectivamente, à rescisão do contrato ou ao cancelamento da Ata de Registro de Preços.
V- De 20% (vinte por cento) a 30 % (trinta por cento) do valor de referência para a licitação, do valor total da adjudicação da licitação, do valor contratado, da Ata de Registro de Preços, em caso de:
a) apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
b) fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do contrato;
c) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
d) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
e) prática de ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
f) ' de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
g) dar causa à inexecução total do objeto do contrato, da Ata de Registro de Preços;
h) recusa do infrator em assinar a Ata de Registro de Preços e/ou contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente, salvo se a recusa em assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços for motivada por fato impeditivo relevante, do qual não tenha dado causa ou concorrido negligentemente, devidamente comprovado e superveniente à apresentação da proposta, mediante decisão favorável e motivada da autoridade competente;
i) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

Parágrafo Terceiro
A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a convertaemcompensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste instrumento.

Parágrafo Quarto
Naqueles contratos que ainda não foram celebrados, o percentual de que trata o *caput* e seus incisos para cálculo da multa compensatória incidirá sobre o valor estimado da contratação.

Parágrafo Quinto
O atraso, para efeito de cálculo da multa, será contado em dias corridos, a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

Parágrafo Sexto
A aplicação das multas de natureza moratória não impede a aplicação superveniente de outras multas previstas neste instrumento, cumulando-se os respectivos valores.

Parágrafo Sétimo
Na hipótese de deixar o infrator de pagar a multa aplicada, o valor correspondente será executado observando-se os seguintes critérios estabelecido no Decreto Municipal nº 4039, de 2024:

Parágrafo Oitavo
Será aplicada a sanção de **IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR** com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:
I- Impedimento pelo período de até 01 (um) ano, caso o infrator:
a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato supervenientedevidamente justificado;
c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para acontratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitaçãosem motivo justificado;
e) tenha sofrido três penalidades de advertência, relativas ao mesmo contrato, em periodicidade inferior a seis meses;
f) recuse-se injustificadamente a cumprir os prazos previstos no contrato e/ou na Ata de Registro de Preços;
g) tumultue a sessão pública de licitação;

h) dê ensejo ao cancelamento parcial do contrato e/ou da Ata de Registro de Preços;
i) deixe de devolver os valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
j) ofenda agentes públicos no exercício de suas funções, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis;
k) deixe de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006;
l) induza em erro a Administração;
m) seja reincidente na penalidade de multa relativa ao mesmo contrato, em razão de:
1. atraso na execução do objeto;
2. alteração da quantidade ou qualidade do objeto contratado;
3. não entrega, no prazo estipulado pela Administração, dos documentos necessários para a liquidação e pagamento da despesa.
n) atraso na execução do disposto na Ata de Registro de Preços ou no contrato;
II- Impedimento pelo período entre 01 (um) ano até 02 (dois) anos, caso o infrator:
a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
b) a paralisação injustificada do serviço, da obra ou do fornecimento de bens;
c) à rescisão do contrato e/ou Ata de Registro de Preços;
d) recusa em contratar dentro do prazo de validade da proposta;
e) não manutenção da proposta, durante o seu prazo de validade.
III- Impedimento pelo período entre 02 (dois) anos até 03 (três) anos, caso o infrator:
a) der causa à inexecução total do contrato;
b) entregue mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;
c) apresente documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados nas licitações ou contratações diretas, no momento da contratação ou durante a execução do contrato;
d) ofereça vantagens a agentes públicos com o fim de obter benefícios indevidos;
e) comportamento inidôneo;
f) apresentação de documentação falsa;
g) falha ou fraude na execução do contrato;
h) fraude fiscal.

Parágrafo Nono
A aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar por outras esferas governamentais não produz efeitos diretos no âmbito da Administração Direta e Indireta do Município.

Parágrafo Décimo
Será aplicada a sanção de **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR** com a Administração Pública direta e indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de seis anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:
I- Pelo período entre 03 (três) anos até 04 (quatro) anos, no caso de o infrator:
a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ouprestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.
II- Pelo período entre 04 (quatro) anos até 05 (cinco) anos, no caso de o infrator:
a) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
III- Pelo período entre 05 (cinco) anos até 06 (seis) anos, caso o infrator:
a) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza (tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa);
b) existência de sentença judicial condenatória transitada em julgado pela prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos ou encargos sociais;
c) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

Parágrafo Décimo Primeiro
Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta, de todos os entesfederativos, no caso das infrações previstas no art. 8º do Decreto Municipal nº 4039, de 2024, pelo prazo máximo de 06 (seis) anos, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave.

Parágrafo Décimo Segundo
O cometimento de mais de 01 (uma) infração em uma mesma licitação ou relação contratual sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou se iguais, somente 01 (uma) delas, sopesando-se, em qualquer caso, as demais infrações como circunstância agravante.

Parágrafo Décimo Terceiro
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.

Parágrafo Décimo Quarto
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.

Parágrafo Décimo Quinto
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.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO
Caberá ao MUNICÍPIO fiscalizar a execução deste Contrato, de forma imediata através da Secretaria Municipal de Manutenção da Infraestrutura Urbana e Obras Públicas. Incumbe à fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios, definidos na legislação pertinente, nas especificações dos serviços, neste Contrato, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas neste Contrato e na legislação em vigor, observado o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Primeiro
Os servidores responsáveis pela fiscalização deste contrato, que deverão acompanhar toda execução, bem como atestar a sua realização, serão:

Gestor do Contrato: Marcelo Negrão Santiago, matrícula 3325-1, CPF: 016.656.407-90, Gerente Geral de Acompanhamento e Gestão de Contratos;
Fiscal Administrativo: Márcio Ribeiro de Oliveira, matrícula 4821-6, CPF: 078.418.087-39, Assessor Técnico I;
Fiscais Técnico: Ana Paula Fernandes Nogueirinha, Assessor Técnico II, matrícula 8570-7 CPF nº 034.320.697-82; Flavia Fernandes Gomes Nutricionista III, matrícula 9293-2, CPF nº 075.238.757-00; Juliana Pereira da Silva Nutricionista III, matrícula 18689-9, CPF nº 146.616.047-09; Larissa de Souza Torregrosa, Nutricionista III, matrícula 18563-9 CPF nº 156.986.737-21; Roberta de Lemos Santos Nutricionista III, matrícula 17767-9, CPF nº 029.363.655-97; Rosania da Costa Laprovitera, Assessor Técnico II, matrícula 3699-4, CPF nº 795.773.857-53.

Parágrafo Segundo
Incumbe à fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios, definidos na legislação pertinente, nas especificações dos serviços, neste Contrato, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Contrato e na legislação em vigor, observado o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

Parágrafo Primeiro
O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

Parágrafo Segundo
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.

Parágrafo Terceiro
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.

Parágrafo Quarto
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. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

Parágrafo Quinto
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.

Parágrafo Sexto
Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

Parágrafo Sétimo
O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
I. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
II. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
III. Indenizações e multas.

Parágrafo Oitavo
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).

Parágrafo Nono
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 QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)
O custo global do presente Contrato é de **R$ 26.999.048,00 (vinte e seis milhões, novecentos e noventa e nove mil e quarenta e oito reais).** Para fazer face às despesas do presente Contrato o Município empenhou, no presente exercício, em favor da CONTRATADA a importância de **R$ 12.856.516,78 (doze milhões, oitocentos e cinquenta e seis mil, quinhentos e dezesseis reais e setenta e oito centavos)** a cargo da SEMEDE à conta das dotações abaixo especificadas, sendo empenhado o valor restante no próximo exercício:

- Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
- Fonte de Recursos: 105 1.550.0000
- Programa de Trabalho: 12.361.0004.2.621
- Elemento de Despesa: 33.90.32.00
- Data de empenho: 10/07/2026
- Nota de Empenho: 03186/2026
- Valor: R$ 5.844.764,93

- Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
- Fonte de Recursos: 101 1.500.0000
- Programa de Trabalho: 12.361.0004.2.621
- Elemento de Despesa: 33.90.32.00
- Data de empenho: 10/07/2026
- Nota de Empenho: 03187/2026
- Valor: R$ 4.305.523,11

- Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
- Fonte de Recursos: 140 1.573.0000
- Programa de Trabalho: 12.365.0004.2.622
- Elemento de Despesa: 33.90.32.00
- Data de empenho: 10/07/2026
- Nota de Empenho: 03188/2026
- Valor: R$ 737.673,61

- Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
- Fonte de Recursos: 140 1.573.0000
- Programa de Trabalho: 12.365.0004.2.623
- Elemento de Despesa: 33.90.32.00
- Data de empenho: 10/07/2026
- Nota de Empenho: 03189/2026
- Valor: R$ 1.212.533,22

- Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
- Fonte de Recursos: 140 1.573.0000
- Programa de Trabalho: 12.366.0004.2.621
- Elemento de Despesa: 33.90.32.00
- Data de empenho: 10/07/2026
- Nota de Empenho: 03190/2026
- Valor: R$ 109.792,23

- Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
- Fonte de Recursos: 140 1.573.0000
- Programa de Trabalho: 12.367.0004.2.658
- Elemento de Despesa: 33.90.32.00
- Data de empenho: 10/07/2026
- Nota de Empenho: 03191/2026
- Valor: R$ 614.936,82

- Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
- Fonte de Recursos: 140 1.573.0000
- Programa de Trabalho: 12.367.0004.2.658
- Elemento de Despesa: 33.90.32.00
- Data de empenho: 10/07/2026
- Nota de Empenho: 03192/2026
- Valor: R$ 31.292,86

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)
Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e o Decreto Municipal 3884/2024 como legislação aplicável, 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 SEXTA - CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA E SUBCONTRATAÇÃO
É permitida a **subcontratação parcial**, exclusivamente para os serviços técnicos de **manutenção dos equipamentos das cozinhas**, desde que previamente autorizada pela Administração, mediante comprovação da capacidade técnica do subcontratado. É vedada a subcontratação da parcela principal do objeto, bem como do fornecimento de gêneros alimentícios ou dos serviços de preparo e distribuição das refeições.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - ALTERAÇÕES
Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

Parágrafo Primeiro
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.

Parágrafo Segundo
As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação do jurídico 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).

Parágrafo Terceiro
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 OITAVA – PUBLICAÇÃO
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 NONA – FORO (art. 92, §1º)
Fica eleito o Foro da Justiça do Município de Rio das Ostras 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.

Rio das Ostras, 16/07/2026 .

gov.br Documento assinado digitalmente
MARCELE RAQUEL DE MATTOS MARTINS
Data: 15/07/2026 16:40:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Marcele Raquel de Mattos Martins
P/ SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

LUCIANE CAMARA MILAN:01985560712
Assinado de forma digital por LUCIANE CAMARA MILAN:01985560712
Dados: 2026.07.15 14:24:52 -03'00'

Sr.ª. Luciane Camara Milan
P/ LOCASEM SERVIÇOS DE LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA

Testemunhas:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PARA SERVIÇOS COM MÃO DE OBRA COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
(Processo Administrativo nº 2920/2022)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. A contratação dos serviços de fornecimento de alimentação escolar a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário Diário da Refeição R$ (2)	(") Prazo Contratual em Dias (3)	Total (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
1	COLAÇÃO - CRECHE	696	R$ 1,51	200	R$ 210.192,00
2	DESJEJUM - CRECHE I	57	R$ 2,65	200	R$ 30.210,00
3	DESJEJUM - CRECHE II	214	R$ 1,83	200	R$ 78.324,00
4	DESJEJUM-CRECHE III E IV	655	R$ 1,93	200	R$ 252.830,00
5	DESJEJUM - PRÉ-ESCOLA	854	R$ 3,11	200	R$ 531.188,00
6	DESJEJUM -FUNDAMENTAL	3602	R$ 3,95	200	R$ 2.845.580,00
7	DESJEJUM -INTEGRAL	237	R$ 4,43	200	R$ 209.982,00
8	REFEIÇAO PRINCIPAL - CRECHE	1933	R$ 2,17	200	R$ 838.922,00
9	REFEIÇAO PRINCIPAL- PRE-ESCOLA	1998	R$ 3,00	200	R$ 1.198.800,00
10	REFEIÇAO PRINCIPAL - FUNDAMENTAL	10759	R$ 5,29	200	R$ 11.383.022,00
11	REFEIÇÃO PRINCIPAL - INTEGRAL	873	R$ 7,14	200	R$ 1.246.644,00
12	REFEIÇÃO - EJA	197	R$ 6,26	200	R$ 246.644,00
13	LANCHE - CRECHE I, II, III E IV	1475	R$ 1,87	200	R$ 551.650,00
14	LANCHE - PRÉ-ESCOLA	1356	R$ 3,04	200	R$ 824.448,00
15	LANCHE - FUNDAMENTAL	6064	R$ 4,10	200	R$ 4.972.480,00
16	LANCHE - INTEGRAL	1062	R$ 7,43	200	R$ 1.578.132,00
Total		**32030**			**R$ 26.999.048,00**

1.2 O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, destinada aos alunos regularmente matriculados nas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Rio das Ostras. A prestação dos serviços inclui o pré-preparo, o preparo nas próprias unidades escolares e a oferta de refeições em condições higiênicas e sanitárias adequadas, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e da legislação vigente aplicável.

1.3 A empresa contratada será responsável pelo fornecimento de todos os gêneros alimentícios, com exceção dos adquiridos pela administração através da agricultura familiar, e demais insumos necessários, bem como pela execução dos serviços de logística, transporte dos gêneros, abastecimento de gás, supervisão operacional, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, além da reposição ou complementação dos mesmos, sempre que necessário. Igualmente, caberá à contratada disponibilizar mão de obra devidamente qualificada e treinada para atuar no armazenamento, preparo, distribuição dos alimentos e na higienização das cozinhas, despensas, depósitos e demais espaços vinculados às atividades de alimentação escolar.

1.4 O objeto desta contratação é classificado como **serviço comum**, não se enquadrando como bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei nº 14.133/2021.

1.5 Não há item específico no Catálogo de Padronização federal ou municipal. Assim, adota-se especificação técnica detalhada, assegurando isonomia e competitividade.

1.6 O contrato será celebrado sob o regime de execução por empreitada por **preço unitário**, com dedicação exclusiva de mão de obra, adotando-se como critério de julgamento o **menor preço global**. A licitação será realizada

na modalidade **pregão eletrônico**, destinada à **ampla concorrência**, considerando-se o valor global do objeto como elemento que inviabiliza seu fracionamento.

1.7. Não será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte por não se tratar das hipóteses elencadas na Lei 123/2006, conforme verificado no Estudo Técnico Preliminar.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contado da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.9 A natureza deste **serviço é contínua**, considerando tratar-se de atividade essencial e permanente no âmbito da Administração Pública, em especial por se tratar de fornecimento de alimentação escolar, direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, nos termos do artigo 208, inciso VII, da **Constituição da República Federativa do Brasil**. Nessas condições, finalizado um contrato, impõe-se a celebração de novo instrumento, garantindo a continuidade ininterrupta do serviço. Assim, esta contratação encontra respaldo legal no artigo 107 da **Lei nº 14.133/2021**, que disciplina os contratos de serviços contínuos, justamente em razão da essencialidade e da permanência dessa necessidade para a Administração.

1.10 A Contratada deverá 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.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação tem por fundamento a necessidade de assegurar, de forma contínua e eficiente, o fornecimento de alimentação escolar aos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Rio das Ostras, em consonância com o direito assegurado no artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal, bem como nos termos da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2.2 A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, sendo promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes do PNAE, que contempla: o emprego de alimentação saudável e adequada, com uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura e os hábitos alimentares locais; a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem; a universalidade do atendimento aos alunos da rede pública; e a garantia da segurança alimentar e nutricional, especialmente para aqueles em condição de vulnerabilidade.

2.3 A prestação do serviço deverá observar rigorosamente os parâmetros sanitários e de segurança alimentar estabelecidos na legislação aplicável, em especial a Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde, e a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que tratam das boas práticas para serviços de alimentação, do regulamento técnico para inspeção sanitária e dos padrões de identidade e qualidade dos alimentos.

2.4 O modelo de execução adotado decorre da constatação, devidamente fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP), de que a Administração não dispõe de infraestrutura operacional, logística e de pessoal suficiente para a execução direta do serviço, tornando, portanto, a contratação de empresa especializada a solução mais eficiente, econômica e vantajosa, tanto sob o aspecto da gestão pública quanto no atendimento das necessidades dos alunos.

2.5 Ademais, a contratação encontra-se devidamente alinhada aos instrumentos de planejamento da Administração, estando prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2025, com os seguintes registros:

- ✓ ID PCA no PNCP: 39.223.581/0001-66
- ✓ Data da publicação: 17/09/2024
- ✓ ID do item PCA: 635
- ✓ Classe/Grupo: 635
- ✓ Identificador da futura contratação: 982921-107/2025

2.6 Adicionalmente, a análise dos riscos relacionados à execução contratual foi realizada e consta de forma detalhada no mapa de riscos e na matriz de riscos que integram este Termo de Referência como apêndices. O estudo concluiu que os riscos identificados são mitigáveis, desde que observadas as medidas preventivas recomendadas, garantindo, assim, a continuidade e a boa execução dos serviços.

2.7 Diante do exposto, a fundamentação da presente contratação reside na obrigatoriedade legal e constitucional de assegurar a alimentação escolar, na impossibilidade de execução direta pela Administração, na vantajosidade econômica e operacional do modelo de contratação adotado, bem como no atendimento às normas sanitárias, de segurança alimentar e aos princípios que regem as contratações públicas, nos termos da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à busca pela proposta mais vantajosa, à eficiência, à economicidade e à gestão por resultados.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A solução adotada para o atendimento da presente demanda consiste na contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de fornecimento de alimentação escolar, abrangendo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, materiais de consumo, mão de obra qualificada e todos os serviços necessários à produção, distribuição e manutenção das condições adequadas para a oferta de refeições nas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Rio das Ostras.

3.2 A escolha por esse modelo de solução está devidamente fundamentada pois considerou as alternativas disponíveis, as práticas de mercado, os parâmetros legais e técnicos aplicáveis, além dos custos envolvidos, concluindo ser a alternativa mais eficiente, econômica e aderente às necessidades da Administração.

3.3 O serviço a ser contratado compreende a elaboração e fornecimento de refeições diárias, com cardápios variados, nutricionalmente equilibrados e adaptados às necessidades específicas dos alunos, inclusive aqueles com restrições alimentares, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e das Resoluções nº 26/2013, nº 06/2020 e nº 04/2015 do FNDE, além das normas sanitárias expedidas pela ANVISA e pelo Ministério da Saúde.

3.4 A solução atende integralmente às especificidades da Secretaria Municipal de Educação, considerando parâmetros como a quantidade de refeições, qualidade dos alimentos, diversidade dos cardápios, eficiência logística, localização dos fornecedores, cumprimento de prazos, bem como a garantia das condições sanitárias e nutricionais. A análise de riscos, devidamente formalizada no mapa e na matriz de riscos que acompanham este Termo de Referência, identificou cenários que podem impactar a execução, como falhas no fornecimento, problemas de qualidade ou atrasos logísticos, todos considerados mitigáveis mediante a adoção de medidas preventivas.

3.5 O ciclo de vida do objeto inclui as etapas de aquisição, recebimento, transporte, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higienização dos ambientes, dos utensílios e dos equipamentos utilizados, além da manutenção preventiva e corretiva dos bens necessários à execução dos serviços.

3.6 Integra a solução, ainda, o fornecimento e a reposição do Enxoval Mínimo, composto por utensílios e equipamentos essenciais à operação. Esses itens, após sua aquisição, passam a integrar o patrimônio do Município, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento, mesmo em caso de encerramento do contrato, uma vez que seus custos estão contemplados na composição do preço global contratado.

3.7 A prestação dos serviços será realizada de forma contínua e integrada, com preparo das refeições nas próprias unidades escolares, no mesmo dia do consumo, assegurando a qualidade nutricional e sanitária exigida. Este modelo elimina a necessidade de a Administração assumir diretamente obrigações operacionais, tais como contratação de servidores, aquisição direta de insumos e utensílios, manutenção de equipamentos, realização de treinamentos periódicos e gestão de logística, sendo, portanto, a alternativa mais eficiente e aderente ao interesse público.

3.8 A contratação ocorrerá por meio de **licitação na modalidade pregão eletrônico**, com critério de julgamento pelo **menor preço global**, método que oferece maior agilidade, competitividade, transparência e economicidade. A adoção desse critério decorre da inviabilidade técnica de fracionamento do objeto, uma vez que sua execução exige

integração logística, operacional e de gestão, sendo o parcelamento incompatível com a natureza do serviço, podendo comprometer sua qualidade, economicidade e continuidade.

3.9 A vigência contratual será de **12 MESES**, prorrogável por até **dez anos**, conforme previsão nos artigos **107 da Lei nº 14.133/2021**, mediante a devida comprovação da vantajosidade e da disponibilidade orçamentária, em razão da natureza contínua do serviço e da necessidade permanente de atendimento à alimentação escolar.

3.10 Portanto, a solução apresentada assegura a prestação do serviço de forma ininterrupta, eficiente e dentro dos parâmetros de qualidade, sustentabilidade, segurança alimentar, sanitária e responsabilidade fiscal, alinhando-se aos princípios da Administração Pública e às melhores práticas de gestão contratual.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A execução dos serviços deverá observar integralmente os requisitos técnicos, operacionais, sanitários, administrativos, trabalhistas e ambientais definidos neste Termo de Referência, no Estudo Técnico Preliminar e nas normas aplicáveis, especialmente as diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, da **Lei nº 11.947/2009** e da **Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas atualizações.**

4.2 As refeições deverão atender aos padrões nutricionais, sanitários e de segurança alimentar, considerando as necessidades dos alunos, inclusive aqueles com restrições alimentares, e serão elaboradas conforme cardápios diversificados e balanceados, compatíveis com as normas do PNAE.

4.3 A contratada deverá disponibilizar mão de obra devidamente capacitada, com exames médicos periódicos e uso obrigatório de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), além de nutricionistas registrados no CRN, responsáveis pela elaboração dos cardápios, supervisão técnica, controle de qualidade e acompanhamento da execução dos serviços.

4.4 O serviço incluirá o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, utensílios, materiais de consumo, logística de transporte, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição das refeições e higienização dos ambientes, dos utensílios e dos equipamentos, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos bens utilizados.

4.5 A contratada deverá fornecer os itens descritos no **Enxoval Mínimo**, que, após incorporados, passarão a fazer parte do patrimônio do Município, não sendo devidos quaisquer valores a título de indenização ou ressarcimento em razão do encerramento do contrato.

4.6 Os alimentos deverão ser preparados nas cozinhas das unidades escolares no mesmo dia do consumo, assegurando padrões rigorosos de higiene, segurança sanitária e qualidade. O transporte dos gêneros deverá ser realizado em veículos adequados, climatizados quando necessário.

4.7 Em atendimento aos critérios de sustentabilidade previstos no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**, deverão ser adotadas práticas que promovam a redução de impactos ambientais, como o uso de produtos biodegradáveis, destinação adequada de resíduos, economia de água e energia, além da observância das normas sanitárias e ambientais pertinentes.

4.8 Não há exigência de marcas ou modelos específicos, sendo as especificações técnicas dos itens suficientes para assegurar a padronização e a qualidade, sem qualquer restrição à competitividade do certame.

ME/EPP

4.9 Não será aplicada a reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte (**ME/EPP**) nesta contratação. A justificativa decorre da **natureza do objeto, que demanda execução operacional integrada, contínua e complexa**, envolvendo fornecimento de gêneros alimentícios, logística de transporte, mão de obra dedicada, manutenção de equipamentos, higienização e atendimento simultâneo a múltiplas unidades escolares.

4.10 A divisão do objeto em lotes ou a aplicação de reserva de cota, neste contexto, **não se mostra técnica nem operacionalmente viável**, sob pena de comprometer a eficiência, a padronização dos serviços, a economicidade e a

gestão contratual, além de aumentar riscos operacionais relacionados à descontinuidade ou à fragmentação da responsabilidade na execução.

4.11 Deste modo, a contratação será realizada **em ampla concorrência, sem fracionamento do objeto nem aplicação de reserva de cota para ME/EPP**, considerando que a divisão traria **prejuízo à adequada execução do serviço público essencial.**

Subcontratação / Consórcio e Cooperativa

4.12 É permitida a **subcontratação parcial**, exclusivamente para os serviços técnicos de **manutenção dos equipamentos das cozinhas**, desde que previamente autorizada pela Administração, mediante comprovação da capacidade técnica do subcontratado. É vedada a subcontratação da parcela principal do objeto, bem como do fornecimento de gêneros alimentícios ou dos serviços de preparo e distribuição das refeições.

4.13 Será admitida a participação em **consórcio**, desde que atendidas as condições previstas no art. 15 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à apresentação do compromisso de constituição do consórcio, à indicação da empresa líder, à responsabilidade solidária entre os consorciados e ao acréscimo de 10% a 30% nos requisitos de habilitação econômico-financeira.

4.14 Fica **vedada a participação de cooperativas**, considerando que o objeto demanda subordinação direta, habitualidade e controle de jornada, elementos que caracterizam vínculo empregatício, incompatíveis com a natureza jurídica de cooperativas.

Garantia da contratação:

4.15 A SEMEDE cercando-se das cautelas necessárias para evitar prejuízos ao erário advindos de eventual inexecução contratual, entende necessária a prestação de garantia para assegurar a seu cumprimento.

4.16 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os Arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, correspondente a 5% do valor do contrato.

4.17 A licitante deverá apresentar, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial/total do contrato. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.18 A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora. A futura contratada poderá substituir a apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no parágrafo seguinte. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinicio da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.19 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida o pagamento dos seguintes créditos advindos: a) de prejuízos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e c) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

4.20 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no parágrafo acima, observada a legislação que rege a matéria, A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta especifica a ser indicada pelo Município, com correção monetária.

4.21 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores económicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

4.22 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil, no caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.23 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados da data em que for notificada. A futura Contratada executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.24 O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021). Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

4.25 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

4.26 A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.27 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.28 A futura Contratada autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

4.29 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

Vistoria

4.30. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9horas às 16horas.

4.31. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.32. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.33. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.34. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5.DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

5.1. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, no Decreto Municipal nº 4039, de 2024, e nas demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa, a Administração poderá aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

I- Advertência
II- multa: a) compensatória; b) de mora.
III- impedimento de licitar e contratar
IV- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

5.2. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste item poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea "a" do inciso II.
5.3. A sanção de multa será aplicada por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor contratado, observando-se os seguintes parâmetros:

I- multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso injustificado, na entrega de material ou execução de serviços e 1% (um por cento) ao dia após o 15º (décimo quinto) dia de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente;
II- o atraso na prestação da garantia contratual pelo licitante vencedor ou contratante acarretará a aplicação de multa, nos seguintes termos:
a) atraso de 30 (trinta) dias, contados do termo final para a prestação da garantia: multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor da garantia;
b) atraso entre 30 (trinta) e 60 (sessenta) dias, contados do termo final para a prestação da garantia: multa de 2,5% (dois inteiros e cinco décimos por cento) do valor da garantia;
c) atraso superior a 60 (sessenta) dias do termo final para a prestação da garantia: multa de 5% (cinco por cento) do valor da garantia.
III- de 3% (três por cento) do valor de referência para a licitação, do valor total da adjudicação da licitação, do valor contratado, da Ata de Registro de Preços ou para a contratação direta, para aquele que:
a) na hipótese de o infrator retardar o procedimento de contratação ou descumprir preceito normativo ou as obrigações assumidas;
b) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
c) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
d) tumultuar a sessão pública da licitação;
e) descumprir requisitos de habilitação na modalidade pregão, a despeito da declaração em sentido contrário;
f) propor recursos e impugnações manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;
g) deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
h) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato, nos termos do inciso XVI, do art. 92, da Lei Federal nº 14.133/2021;
i) permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
j) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação e pagamento da despesa;
k) não devolver os valores pagos indevidamente pelo Contratante;
l) manter funcionário sem qualificação para a execução do objeto do contrato;
m) utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
n) tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
o) deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual-EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
p) deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
q) deixar de repor funcionários faltosos;

r) deixar de controlar a presença de empregados, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
s) deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;
t) deixar de efetuar o pagamento de salários, vale-transporte, vale-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como deixar de arcar com quaisquer outras despesas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas;
u) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada.
IV- de 10% (dez por cento) do valor de referência para a licitação, do valor total da adjudicação da licitação, do valor contratado, da Ata de Registro de Preços, em caso de:
a) inexecução parcial, com ou sem prejuízo para o ente Contratante;
b) quando o infrator der causa, respectivamente, à rescisão do contrato ou ao cancelamento da Ata de Registro de Preços.
V- de 20% (vinte por cento) a 30 % (trinta por cento) do valor de referência para a licitação, do valor total da adjudicação da licitação, do valor contratado, da Ata de Registro de Preços, em caso de:
a) apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
b) fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do contrato;
c) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
d) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
e) prática de ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
f) entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
g) dar causa à inexecução total do objeto do contrato, da Ata de Registro de Preços;
h) recusa do infrator em assinar a Ata de Registro de Preços e/ou contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente, salvo se a recusa em assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços for motivada por fato impeditivo relevante, do qual não tenha dado causa ou concorrido negligentemente, devidamente comprovado e superveniente à apresentação da proposta, mediante decisão favorável e motivada da autoridade competente;
i) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.
5.4.A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste instrumento.
5.5. Naqueles contratos que ainda não foram celebrados, o percentual de que trata o caput e seus incisos para cálculo da multa compensatória incidirá sobre o valor estimado da contratação.
5.6.O atraso, para efeito de cálculo da multa, será contado em dias corridos, a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.
5.7.A aplicação das multas de natureza moratória não impede a aplicação superveniente de outras multas previstas neste instrumento, cumulando-se os respectivos valores.
5.8. Na hipótese de deixar o infrator de pagar a multa aplicada, o valor correspondente será executado observando-se os seguintes critérios estabelecido no Decreto Municipal nº 4039, de 2024:
5.9. Será aplicada a sanção de IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:
I- impedimento pelo período de até 01 (um) ano, caso o infrator:
a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
e) tenha sofrido três penalidades de advertência, relativas ao mesmo contrato, em periodicidade inferior a seis meses;
f) recuse-se injustificadamente a cumprir os prazos previstos no contrato e/ou na Ata de Registro de Preços;
g) tumultue a sessão pública de licitação;
h) dê ensejo ao cancelamento parcial do contrato e/ou da Ata de Registro de Preços;
i) deixe de devolver os valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
j) ofenda agentes públicos no exercício de suas funções, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis;
k) deixe de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006;

I) induza em erro a Administração;
m) seja reincidente na penalidade de multa relativa ao mesmo contrato, em razão de:
1. atraso na execução do objeto;
2. alteração da quantidade ou qualidade do objeto contratado;
3. não entrega, no prazo estipulado pela Administração, dos documentos necessários para a liquidação e pagamento da despesa.
n) atraso na execução do disposto na Ata de Registro de Preços ou no contrato;
II- impedimento pelo período entre 01 (um) ano até 02 (dois) anos, caso o infrator:
a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
b) a paralisação injustificada do serviço, da obra ou do fornecimento de bens;
c) à rescisão do contrato e/ou Ata de Registro de Preços;
d) recusa em contratar dentro do prazo de validade da proposta;
e) não manutenção da proposta, durante o seu prazo de validade.
III- impedimento pelo período entre 02 (dois) anos até 03 (três) anos, caso o infrator:
a) der causa à inexecução total do contrato;
b) entregue mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;
c) apresente documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados nas licitações ou contratações diretas, no momento da contratação ou durante a execução do contrato;
d) ofereça vantagens a agentes públicos com o fim de obter benefícios indevidos;
e) comportamento inidôneo;
f) apresentação de documentação falsa;
g) falha ou fraude na execução do contrato;
h) fraude fiscal.
5.10. A aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar por outras esferas governamentais não produz efeitos diretos no âmbito da Administração Direta e Indireta do Município.
5.11. Será aplicada a sanção de DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR com a Administração Pública direta e indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de seis anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:
I- pelo período entre 03 (três) anos até 04 (anos) anos, no caso de o infrator:
a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.
II- pelo período entre 04 (quatro) anos até 05 (anos) anos, no caso de o infrator:
a) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
III- pelo período entre 05 (cinco) anos até 06 (seis) anos, caso o infrator:
a) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza (tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa);
b) existência de sentença judicial condenatória transitada em julgado pela prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos ou encargos sociais;
c) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

5.12. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta, de todos os entes federativos, no caso das infrações previstas no art. 8º do Decreto Municipal nº 4039, de 2024, pelo prazo máximo de 06 (seis) anos, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave.

5.13.O cometimento de mais de 01 (uma) infração em uma mesma licitação ou relação contratual sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou se iguais, somente 01 (uma) delas, sopesando-se, em qualquer caso, as demais infrações como circunstância agravante.

5.14.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.

5.15. 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.

5.16. 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.

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

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

6.REPACTUAÇÃO

6.1. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.

6.2. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
6.2.1.Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
6.2.2. Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.

6.3. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.
6.3.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

6.4 A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.

6.5. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.

6.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

6.7. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

6.8. Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.
6.8.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

6.8.2. Deverão prevalecer os direitos mais benéficos ao trabalhador durante a execução contratual, caso o Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada seja diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo utilizado pela Administração como paradigma para definição dos custos unitários mínimos relevantes, para fins de repactuação.

6.9. A correção dos valores mínimos de remuneração, incluindo salário base e adicionais, e dos benefícios estabelecidos, será realizada com base nas cláusulas de reajuste percentual do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, quando este for diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo paradigma utilizado pela Administração.
6.9.1.1.A repactuação será realizada com base na apuração da diferença percentual entre os valores previstos no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo anterior e o que entrou em vigor quando inexistir cláusula de previsão de reajuste percentual no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, ressalvado o subitem seguinte.
6.9.1.2. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador caso o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada venha a estabelecer valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos valores estabelecidos na contratação ou superiores à aplicação dos percentuais previstos nos subitens anteriores.
6.9. 2. A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra, que não estejam discriminados como custos mínimos relevantes pela Administração, terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, àquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).

6.10. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, com base na seguinte fórmula:

$R = V (I – I^o) / I^o$, onde:
R = Valor do reajustamento procurado;
V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;
I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;
I = Índice relativo ao mês do reajustamento

6.11. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.12. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.13. Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.14. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.

6.15. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

6.16. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

6.17. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

6.18. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

6.19.O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

6.20. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

6.21.A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

6.22.O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até [indicar o prazo], contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados.

6.23.O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.

6.24.A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

6.25. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

6.26.O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

6.27. Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.

6.28.A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.
6.28.1 A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

7.1 Para assegurar a eficácia da contratação, considerando tratar-se de serviço prestado sob regime de dedicação exclusiva de mão de obra, detalham-se, a seguir, as tarefas a serem desenvolvidas pelos empregados alocados, bem como os respectivos métodos e rotinas de execução do objeto.

7.2 A CONTRATADA iniciará o atendimento após o recebimento da Ordem de Execução do Serviço, no prazo nela fixado, devendo executar os serviços em estrita conformidade com todas as exigências, quantitativos, prazos, normas, itens, especificações, condições gerais e especiais estabelecidas neste Termo, no Contrato e no Edital de Licitação e seus anexos.

7.3 Os alimentos deverão ser preparados nas dependências das Unidades Escolares, nos endereços constantes do Anexo I, no mesmo dia de seu consumo, em total conformidade com a legislação sanitária vigente, incluindo as normas do FNDE e **ANVISA**.

7.4 A CONTRATADA deverá atuar nas seguintes áreas físicas das unidades escolares: cozinha (cocção), área de higienização (lavagem), estoque de gêneros alimentícios, estoque de materiais de limpeza e descartáveis e cabine de botijões de gás.

7.5 Caberá à CONTRATADA a guarda e responsabilidade das chaves das áreas utilizadas na execução dos serviços, ficando resguardado ao CONTRATANTE o direito de manter cópias de todas as chaves das referidas instalações.

7.6 As unidades de atendimento da SEMEDE abrangem Escolas, Creches Municipais e demais Unidades de vinculadas ao órgão.

7.7 Para a correta operacionalização dos serviços, a CONTRATADA deverá assegurar:

✓ O fornecimento de gêneros alimentícios e insumos, com distribuição eficiente, logística e supervisão adequadas;
✓ O fornecimento de materiais de consumo, incluindo utensílios, descartáveis, produtos de higiene e limpeza;
✓ Mão de obra especializada, técnica, operacional e administrativa, em número suficiente, observando rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária;
✓ A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pelo CONTRATANTE para execução dos serviços;
✓ A complementação de utensílios e equipamentos, mediante autorização prévia da fiscalização, conforme especificações do Enxoval Mínimo.

Rotinas Operacionais a Serem Executadas:

7.8 O fornecimento dos gêneros alimentícios e insumos deverá ser realizado por meio de transporte adequado, com veículos autorizados, operadores devidamente uniformizados e identificados, sempre acompanhados de documento fiscal, sem interferir na rotina das unidades.

7.9 Funcionários da CONTRATADA ou terceiros autorizados que acessem a cozinha para entrega de mercadorias deverão estar identificados e devidamente paramentados, utilizando avental e touca descartáveis, fornecidos pela CONTRATADA, em conformidade com as normas de higiene.

7.10 A entrega dos itens será realizada diretamente nas Unidades Escolares, dentro do horário de funcionamento, sendo os itens recebidos pela direção da unidade ou por servidor designado.
7.11 Durante o recebimento dos alimentos, a CONTRATADA deverá acompanhar o diretor da unidade ou servidor designado, conferindo a qualidade e a quantidade dos itens entregues, de acordo com as orientações da CONTRATANTE.

7.12 Os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE, especialmente aqueles provenientes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE),** deverão ser obrigatoriamente recebidos, armazenados e distribuídos pela CONTRATADA, nas respectivas unidades escolares.
7.12.1 Será realizado desconto proporcional nos pagamentos devidos à CONTRATADA em relação aos gêneros alimentícios fornecidos pela **Agricultura Familiar**, tomando como base os preços apresentados na proposta da empresa.

7.13 Nos termos da **Lei nº 11.947/2009** e da **Resolução FNDE nº 6/2020**, no mínimo 45% dos recursos do PNAE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, de acordo com a Lei N° 15.226/2025 que alterou a Lei N° 11.947/2009 nos Art. 13 e 14.

7.14 Considerando as especificidades urbanísticas do Município de Rio das Ostras, especialmente a presença de logradouros estreitos e de difícil acesso, que inviabilizam o uso de veículos pesados na rotina de entregas, a contratada deverá manter estrutura operacional instalada no Município de Rio das Ostras ou em localidade situada em um raio máximo de 60 km.
7.14.1 Essa exigência visa garantir a adequada execução dos serviços, a pontualidade das entregas diárias, a capacidade de resposta emergencial, a reposição de equipamentos e peças no prazo máximo de 48 horas e a eficiência logística, nos termos dos princípios da continuidade do serviço público e da proposta mais vantajosa.

7.15 A CONTRATADA deverá manter central de abastecimento devidamente estruturada, salubre e em conformidade com a **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA**, com atendimento diário às unidades escolares, inclusive aos sábados e feriados letivos, sendo indispensável a presença de nutricionista responsável técnico para eventual suporte ao Município.

7.16 Após o recebimento, a CONTRATADA deverá armazenar os gêneros e insumos em locais apropriados, devidamente higienizados, garantindo a preservação e evitando qualquer risco de contaminação.

7.17 Caso haja necessidade de retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser reembalados adequadamente, com a transcrição completa das informações constantes nos rótulos originais, assegurando rastreabilidade e segurança sanitária.

7.18 O estoque de insumos e gêneros nas unidades escolares deverá ser limitado ao necessário para atendimento ao cardápio semanal, sendo vedado o acúmulo de passivos e o armazenamento de alimentos no espaço sob as cubas das pias.

7.19 A CONTRATADA deverá manter inventário dos estoques, atualizado conforme periodicidade definida pela fiscalização, observando rigorosamente os procedimentos descritos no manual de boas práticas.

7.20 As atividades de recebimento, controle e organização dos estoques deverão ser mantidas regularmente, inclusive durante os períodos de férias e recessos escolares.

7.21 A alimentação a ser fornecida deverá obedecer estritamente aos cardápios elaborados pelos nutricionistas da SEMEDE, com a ciência do **Conselho Municipal de Alimentação Escolar.**

7.22 O planejamento do pré-preparo, preparo e cocção das refeições deverão considerar a quantidade de comensais, o cardápio validado e os parâmetros de per capita estabelecidos.
7.23 As atividades de pré-preparo e preparo deverão ser realizadas diariamente na unidade escolar, nos horários estabelecidos para a distribuição das refeições.

7.24 O pré-preparo compreende as etapas de higienização, sanitização, seleção, fracionamento e adição de temperos ou ingredientes, utilizando métodos secos (ex.: triagem de grãos) ou úmidos (ex.: higienização de frutas e hortaliças).

7.25 A CONTRATADA deverá manter controle rigoroso da retirada diária dos insumos utilizados, registrando as quantidades nas planilhas de controle.

7.26 Deverão ser utilizados utensílios e equipamentos adequados para cada etapa do pré-preparo, devidamente higienizados, incluindo facas específicas, placas de corte, escorredores, processadores, liquidificadores e similares.

7.27 Antes do pré-preparo, é obrigatória a higienização completa do ambiente, dos utensílios e dos equipamentos, conforme os procedimentos definidos no manual de boas práticas, atendendo à RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais legislações aplicáveis.

7.28 Para prevenir contaminação cruzada, deverão ser seguidas práticas rigorosas, tais como: higienização das mãos e bancadas entre etapas, lavagem externa das embalagens antes da abertura, separação de horários e espaços para manipulação de alimentos crus e prontos, e controle rigoroso da temperatura dos alimentos.

7.29 O preparo consiste na cocção dos alimentos, obedecendo aos parâmetros higiênico-sanitários e sensoriais, utilizando métodos como assar, refogar, ensopar, fritar, grelhar ou cozinhar no vapor.

7.30 A CONTRATADA deverá utilizar **Fichas Técnicas de Preparação**, contendo informações sobre ingredientes, quantidades, medidas, fator de correção, modo de preparo e composição nutricional, priorizando métodos de cocção mais saudáveis e com menor uso de sal, açúcar e gorduras.

7.31 A equipe de supervisão da CONTRATADA deverá aplicar, periodicamente, checklist baseado nos modelos do FNDE, assegurando o cumprimento das boas práticas e das condições adequadas das estruturas físicas.

7.32 A distribuição das refeições será realizada, em regra, com alimentos prontos e deverá ocorrer nos refeitórios das unidades, nos horários estabelecidos.

7.33 Durante a distribuição, deverão ser observados os seguintes critérios:

a) Higiene adequada dos utensílios e áreas de distribuição;
b) Conservação da temperatura e da qualidade dos alimentos;
c) Controle rigoroso das porções, de acordo com os parâmetros estabelecidos, com registros de pesagem disponíveis para a fiscalização;
d) Manutenção da temperatura dos alimentos até o término da distribuição.

7.34 A aferição da temperatura dos alimentos deverá ocorrer no início e a cada hora durante a distribuição, com registros nas respectivas planilhas de controle.

7.35 A CONTRATADA deverá garantir que a distribuição ocorra em conformidade com os padrões de qualidade, quantidade e apresentação, utilizando utensílios adequados à faixa etária dos alunos.

7.36 Na distribuição, deverão ser seguidas as boas práticas de manipulação, como uso de luvas, lavagem frequente das mãos, secagem com papel toalha e uso de álcool 70%.
7.37 O controle de refeições preparadas e servidas deverá ser rigorosamente realizado e registrado, tanto pela CONTRATADA quanto pela CONTRATANTE.

7.38 A CONTRATADA deverá prestar diariamente as informações operacionais, conforme os padrões definidos pela Administração, incluindo a quantidade de refeições produzidas e servidas.

7.39 Ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos deverão ser descartadas, devidamente justificadas e registradas, para efeito de controle pela fiscalização.

7.40 O recolhimento de resíduos alimentares e lixo deverá ser realizado de forma adequada, fora dos horários de preparo e distribuição, obedecendo às normas sanitárias.

7.41 A CONTRATADA é responsável pela higienização completa das áreas utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios dos comensais, mediante fornecimento de todos os materiais e produtos necessários.

7.42 Todos os resíduos gerados deverão ser corretamente acondicionados e descartados, em conformidade com a legislação vigente.

7.43 As atividades de limpeza deverão seguir os procedimentos descritos no MBP/POP, detalhados em tópico específico deste Termo.

7.44 Caberá à CONTRATADA fornecer todos os materiais de limpeza e higienização, incluindo papel toalha não reciclado, sacos de lixo, sabonete líquido neutro, álcool 70%, detergentes e lixeiras com tampa.

7.45 Também é responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento dos produtos para higienização dos alimentos, como hipoclorito de sódio, de acordo com as orientações da Administração.

7.46 A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, a complementação dos equipamentos e utensílios constantes no **Enxoval Mínimo**, com prévia autorização da unidade e da CONTRATANTE, sendo certo que tais itens serão incorporados ao patrimônio do Município, sem direito a indenização.

7.47 É dever da CONTRATADA realizar a manutenção preventiva dos equipamentos utilizados, mantendo registros conforme o MBP/POP.

7.48 Na ocorrência de falhas, deverá executar a manutenção corretiva dos equipamentos, promovendo sua substituição ou reparo em tempo hábil para não comprometer a continuidade dos serviços, informando imediatamente a fiscalização.

7.49 A CONTRATADA será integralmente responsável pelos custos com manutenção preventiva e corretiva, incluindo peças e reparos dos equipamentos utilizados na execução dos serviços.

8. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

Mão de Obra

8.1 A mão de obra deverá ser submetida a exames médicos admissionais, periódicos e demissionais, às expensas da CONTRATADA, para atestar aptidão às funções.

8.2 Todos os funcionários deverão ser capacitados sobre higiene pessoal, uso de uniformes e EPIs, boas práticas de manipulação, preparo, distribuição dos alimentos, controle de sobras, amostras e prevenção de acidentes.

8.3 É obrigatório o uso de uniforme completo e EPIs adequados às funções: bota, avental de tecido e plástico, touca e conjunto de calça e camiseta.

8.4 A CONTRATADA deverá comunicar previamente à CONTRATANTE toda admissão ou demissão de seus funcionários.

8.5 Até o 5º dia útil de cada mês, deverá ser enviada a lista nominal atualizada dos funcionários, contendo escala, horários, dados dos nutricionistas (com número do CRN) e telefones de contato para emergências.

8.6 Sempre que houver alteração na relação mencionada, a CONTRATADA deverá reenviar imediatamente à CONTRATANTE.

8.7 É obrigação da CONTRATADA zelar pela disciplina e pelo bom relacionamento de seus empregados com a equipe da CONTRATANTE, cumprindo ordens e instruções da fiscalização relativas ao contrato.

8.8 A CONTRATADA compromete-se a providenciar, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a substituição de qualquer empregado alocado na execução do contrato, mediante solicitação fundamentada da CONTRATANTE, nos casos em que for verificada conduta inadequada, descumprimento de normas internas da contratante, ou qualquer outro fator que comprometa a boa execução do serviço, sem ônus adicional para a Administração.

8.9 Para fins desta cláusula, consideram-se condutas inadequadas, entre outras:
I – Ausência injustificada ou sem autorização prévia da contratante;
II – Retirada de qualquer item, material ou bem das dependências da contratante sem autorização;
III – Permitir o acesso de pessoas não autorizadas ao ambiente de trabalho ou áreas restritas;
IV – Prática de assédio moral ou sexual, ou de qualquer forma de discriminação;

V – Uso de bens públicos para fins particulares;
VI – Reiteração de faltas, atrasos ou saídas antecipadas não justificadas;
VII – Baixo desempenho funcional ou falta de produtividade;
VIII – Desídia, má conduta ou desrespeito à hierarquia ou às normas da contratante.
8.9.1 A substituição não desobriga a CONTRATADA de responder por eventuais prejuízos decorrentes da conduta inadequada.

8.10 A nova alocação deverá ser de profissional com a mesma qualificação exigida para a função.

8.11 Havendo aumento justificado no número de refeições a serem servidas ou a inclusão de novas unidades atendidas, a CONTRATADA deverá, mediante solicitação formal da CONTRATANTE, providenciar o aumento proporcional de pessoal, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação.

8.12. A complementação da equipe deverá ser formalizada por meio de Termo Aditivo ao contrato, com as devidas justificativas técnicas e orçamentárias, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

8.13 A CONTRATADA deverá providenciar a substituição, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, de qualquer empregado que se afaste do serviço por motivo de licença médica, licença maternidade ou qualquer outro afastamento legal que impeça a continuidade da execução contratual, de modo a garantir a regularidade dos serviços, sem prejuízo das obrigações assumidas. O substituto deverá possuir qualificação compatível com a função anteriormente exercida, nos termos do Termo de Referência.

8.14 Manter uma reserva técnica de, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de manipuladores, lotados preferencialmente nas unidades de maior demanda, para suprir ausências e necessidades emergenciais.

8.15 A CONTRATADA é responsável integral pelos vínculos empregatícios de sua equipe, sem qualquer responsabilidade da CONTRATANTE, incluindo obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e sindicais.

8.16 Manter o quadro de pessoal em condições de saúde adequadas, realizando, às próprias expensas, exames periódicos semestrais e específicos, conforme legislação sanitária.

8.17 Deverá ser fixada, em local visível nas cozinhas, a relação nominal atualizada dos funcionários, com horário de trabalho, escala, registro do nutricionista e contatos telefônicos.

Dos manipuladores de alimentos (merendeiras ou cozinheiras ou ajudante de cozinha):
8.18 O quantitativo de manipuladores de alimentos indicado na tabela a seguir foi definido com base em critérios técnicos, operacionais e sanitários mínimos necessários à adequada execução dos serviços, servindo como referência para a composição da proposta, a organização da força de trabalho e o atendimento aos padrões exigidos pela Administração.
8.18.1 A alocação de pessoal deverá observar, ao longo da execução do contrato, o atendimento satisfatório das demandas das unidades escolares, conforme as especificidades operacionais de cada localidade, podendo ser ajustada, quando necessário, mediante anuência da Administração, desde que preservadas as condições essenciais de execução, qualidade e regularidade dos serviços, cuja referência técnica mínima, para fins de planejamento, é de 196 profissionais (179 + 17 de reserva técnica).

Unidade	Nº de manipuladores de alimentos
Creche Municipal Dona Cota	03
Creche Municipal Dona Lina	04
Creche Municipal Dona Senhorinha	04
Creche Municipal Maria Rosa Ribeiro – Tia Didi	04
Creche Municipal Professora Márcia Lustosa Machado	04
Creche Municipal Valdira Flausino Rodrigues	04
C. M. Professora América Abdalla	06
CIEP Mestre Marçal Municipalizado	05

E. E. M. Dom Bosco	02
E. E. M. Fazenda da Praia	03
E. E. M. Fazendas Reunidas Atlântica	04
E. M. Agrícola Carlos Maurício Franco	02
E. M. Alberto Jorge	03
E. M. Alzir David Pereira	02
E. M. Ary Gomes de Marins	03
E. M. Elson Pinheiro	02
E. M. Enedina Fidelis Moreira	02
E. M. Ernestina Jorge Pereira	02
E. M. Fany Batista Esteves	05
E. M. Francisco de Assis Medeiros Rangel	05
E. M. Henrique Sarzedas	02
E. M. Inayá Moraes D'Couto	05
E. M. Jerônymo Mendes da Costa	03
E. M. João Bento Duarte Neto	04
E. M. José de Oliveira Martins	02
E. M. José Luiz de Lemos	02
E. M. Jovenil Bastos da Silva	04
E. M. Maria da Penha de Oliveira	05
E. M. Maria Teixeira de Paula	05
E. M. Monica de Andrade Ribeiro	05
E. M. Nadir da Silva Salvador	04
E. M. Nelzir Pereira Melo	02
E. M. Nilton Balthazar	04
E. M. Ondina Pinto Marcondes	02
E. M. Padre José Dilson Dórea	05
E. M. Prefeito Célio Sarzedas	02
E. M. Prefeito Claudio Ribeiro	02
E. M. Prefeito Paulo Pinheiro	02
E. M. Professora Marinete Coelho de Souza	04
E. M. Professora Neli Aparecida Tâmara Luiz	02
E. M. Professora Rosângela Duarte Faria	04
E. M. Professora Solange Viana	03
E. M. Rio das Ostras	04
E. M. Rocha Leão	02
E. M. Sr. João Batista Gomes da Cruz (Arco-Íris)	02
E. M. Sebastião Loubach	06
E. M. Senhorinha de Oliveira Gomes – Tia Lola	06
E. M. Simar Machado Sodré	05
E. M. Vereador Pedro Moreira dos Santos	05
IMERO – E. M. José Eduardo Marchon de Oliveira	05
CMAEE – Pe. João Machado Evangelho	02
Subtotal	179
Reserva Técnica (10% - Item 7.1.9.2.1)	17
Total	196

8.19 O dimensionamento do número de manipuladores de alimentos necessário à execução adequada do objeto da contratação foi fundamentado em critérios mensuráveis e verificáveis, conforme a seguir:

8.19.1 Área física da cozinha (m²): A análise técnica considerou a metragem quadrada das áreas de preparo, cocção e distribuição de alimentos, conforme planta e memorial descritivo da unidade de alimentação. Ambientes com maior extensão demandam maior número de profissionais para garantir fluidez operacional, segurança alimentar.

8.19.2 Volume de refeições/dia: O quantitativo de mão de obra foi correlacionado à média estimada de refeições servidas diariamente, conforme dados históricos ou projeções fornecidas pela unidade requisitante. Foram utilizados parâmetros de produtividade, como o tempo médio para produção e distribuição por manipulador, com base em referências da literatura técnica e boas práticas operacionais.
8.19.3 Turnos de atendimento e horários de pico: A escala de trabalho levou em consideração os turnos de funcionamento da cozinha, bem como os horários de maior demanda, visando garantir a continuidade da prestação dos serviços com cobertura suficiente da equipe operacional.
8.19.4 Conformidade com normas técnicas e sanitárias: O dimensionamento foi elaborado observando as exigências estabelecidas pelas normas da ANVISA, especialmente no que se refere à capacidade operacional mínima para garantir boas práticas de manipulação e a segurança dos alimentos ofertados.

8.20 Não há incompatibilidade na fixação de quantidade mínimo de mão de obra para a prestação do serviço e a composição do preço por prato pronto. Ao contrário, o cálculo do número mínimo de postos de trabalho, em princípio, observa a necessidade de produção dos pratos frente às variações dos espaços de cocção, não havendo desproporcionalidade no cálculo.

8.21 **Uniformização obrigatória**: calça comprida em brim, camisa branca gola V, avental em brim, bota em PVC e touca descartável.
8.21.1 Fornecer anualmente 3 (três) jogos completos de uniformes com exceção da bota de segurança e bota de PVC que será apenas 1 (uma) bota de segurança por manipulador.
8.21.2 Fornecer diariamente toucas descartáveis.
8.21.2 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;
8.21.3 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

8.22 **EPIs obrigatórios**: aventais de PVC (03/ano), luvas de aço (02 por unidade), luvas nitrílicas (01/unidade), luvas térmicas (02/unidade), luvas de PVC (01/ano), óculos de proteção (01/unidade/ano) e botas de couro (01/ano por colaborador).

Quadro de Resumo

Item	Previsão de custo	Quantidade Anual	Justificativa
calça comprida em brim	Custo individual do uniforme	3 por colaborar	Vestimenta pessoal
camisa em malha branca com gola V	Custo individual do uniforme	3 por colaborar	Vestimenta pessoal
avental em brim	Custo individual do uniforme	3 por colaborar	Vestimenta pessoal
avental PVC	Custo individual uniforme	3 por colaborar	Proteção contra agentes biológicos e umidade
bota em PVC	Custo individual do uniforme	1 por colaborar	Proteção dos pés
botas de segurança em couro	Custo uniforme individual	1 por colaborar	Segurança
Touca descartável	Custo planilha descartáveis	Diariamente - descartável	Controle higiênico
luvas de aço	Custo coletivo por escola EPI	EPI Coletivo (anexo VIII)	Segurança
luvas nitrílicas	Custo coletivo por escola EPI	EPI Coletivo (anexo VIII)	Segurança

luvas térmicas	Custo coletivo por escola EPI	EPI Coletivo (anexo VIII)	Segurança
Luvas de PVC	Custo material de limpeza	1 por colaborar	Proteção química
óculos de proteção	Custo coletivo por escola EPI	EPI Coletivo (anexo VIII)	Segurança Proteção ocular

8.23 Realizar treinamentos periódicos, abordando boas práticas, higiene, segurança do trabalho, combate a incêndio e primeiros socorros:

- ✓ Geral: antes do início do ano letivo e durante o recesso de julho;
- ✓ Para recém-admitidos: imediato à contratação.
- ✓ Combate a incêndio e primeiros socorros 1 vez ao ano.

8.24 Substituir imediatamente qualquer funcionário afastado por outro da mesma categoria profissional.

Dos Nutricionistas

8.25 Manter nutricionistas registrados no CRN da 4ª Região, responsáveis tecnicamente pela execução dos serviços.

8.26 Manter um(a) nutricionista coordenador(a), com atuação exclusiva, responsável pela supervisão técnica e administrativa.

8.27 Designar um(a) nutricionista para planejamento de compras.

8.28 Designar dois (02) nutricionistas para controle de qualidade.

8.29 Designar dois (02) nutricionistas exclusivos para as creches e CMAEE.

8.30 Manter um (01) nutricionista supervisor para cada seis (06) escolas.

8.31 Designar dois (02) nutricionistas exclusivos para atividades de Educação Nutricional, sob supervisão da SEMEDE.

8.32 Realizar no mínimo 2 (duas) visitas de supervisão semanais e uma (01) visita noturna semanal nas unidades com EJA.

8.33 Promover anualmente o remanejamento da equipe de nutricionistas entre as unidades, em conjunto com a CONTRATANTE.

8.34 Todos os registros de visitas, reclamações e ocorrências devem constar no Livro de Ocorrências, disponível à comunidade escolar, CMAE e fiscalização.

8.35 Investir em capacitação anual para os nutricionistas, com apresentação de cronograma, conteúdo e certificados à CONTRATANTE.

8.36 Realizar controle da saúde da equipe técnica, conforme exigências sanitárias, legais e regulatórias vigentes.

Dos manuais

8.37 Disponibilizar, em cada unidade escolar, os seguintes documentos: Manual de Boas Práticas, Manual Orientativo, Receituário Padrão e POP's.

8.38 Elaborar o Manual de Boas Práticas, atendendo à RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais legislações aplicáveis.

8.39 O Manual de Boas Práticas terá duas partes: uma com orientações gerais e outra com informações específicas por unidade.

8.40 Entregar a versão preliminar do Manual de Boas Práticas, para análise da CONTRATANTE, em até 30 (trinta) dias após convocação.

8.41 Atualizar o Manual de Boas Práticas sempre que necessário, por solicitação da CONTRATANTE ou por demanda interna da CONTRATADA.

8.42 Elaborar o Manual Orientativo para cada tipo de unidade escolar, com base nas diretrizes da CONTRATANTE.

8.43 O Manual Orientativo deverá conter: plano alimentar; tabela de per capita por faixa etária, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por grupo alimentar, por refeição, prevista neste instrumento; fotos de pratos padronizados com respectivos pesos e descrições, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos.

8.44 Entregar a versão preliminar do Manual Orientativo para aprovação da CONTRATANTE em até 30 (trinta) dias após convocação.

8.45 Manter o Manual Orientativo atualizado, conforme solicitação da CONTRATANTE.

8.46 Elaborar o Receituário Padrão, contendo: ingredientes, quantidades, modo de preparo, diluições, composição nutricional e outras informações conforme a legislação.

8.47 Entregar a versão preliminar do Receituário Padrão em até 30 (trinta) dias após convocação pela CONTRATANTE.

8.48 Atualizar, sempre que necessário, o Receituário Padrão, por demanda da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

8.49 Após aprovação, entregar os manuais em até 10 (dez) dias úteis, sendo uma via física para cada unidade, uma via digital (PDF) para a SEMEDE, além de comprovar o recebimento com assinatura dos responsáveis.

Dos utensílios, equipamentos, mobiliários e higienização:

8.50 Todos os utensílios, equipamentos e mobiliários das Unidades de Atendimento estarão à disposição da CONTRATADA exclusivamente para a confecção das refeições, ficando sob sua guarda e responsabilidade.

8.51 Realizar, junto com a CONTRATANTE, inventário detalhado (quantidade e estado de conservação) de todos os equipamentos e mobiliários no início do contrato, a cada 6 (seis) meses ou sempre que solicitado.

8.52 Realizar inventário final 30 (trinta) dias antes do término do contrato, para viabilizar eventuais reparos ou reposições necessárias.

8.53 Adquirir e/ou substituir os utensílios, equipamentos e mobiliários necessários à execução dos serviços, incluindo pratos, talheres e canecas, conforme padrões definidos no Enxoval Mínimo estabelecido pela CONTRATANTE.

8.54 A responsabilidade pela aquisição e instalação de equipamentos e mobiliários para novas unidades é da CONTRATADA, obedecendo aos padrões de qualidade, quantidade e especificações do Enxoval Mínimo.

8.55 Todos os equipamentos adquiridos devem ter alta eficiência energética, priorizando economia no consumo de energia.

8.56 Manter programação e logística eficaz para manutenção e reparo dos equipamentos, com prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para atendimento.

8.57 Caso não cumpra os prazos de manutenção ou reparo, a CONTRATADA arcará integralmente com os custos da substituição dos equipamentos, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

8.58 Manter todos os equipamentos e mobiliários em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por extravios, perdas ou danos.

8.59 A manutenção corretiva deverá ser realizada por profissionais ou empresas qualificadas, com reposição de peças e devolução dos itens em perfeito estado, no prazo máximo de 48 horas.

8.60 Toda substituição de peças durante o contrato correrá às expensas da CONTRATADA, sem gerar qualquer custo à CONTRATANTE.

8.61 Utilizar apenas peças novas, originais de fábrica ou equivalentes certificadas, conforme normas da ABNT e do fabricante, sendo vedado o uso de peças usadas ou recondicionadas.

8.62 É vedada qualquer modificação nos equipamentos que altere suas características originais, salvo autorização formal da CONTRATANTE.

8.63 Caso haja necessidade de remoção dos equipamentos para manutenção, os custos com desmontagem, transporte e reinstalação são de total responsabilidade da CONTRATADA.

8.64 Após cada manutenção corretiva, entregar relatório técnico detalhado à Direção da Unidade e à Fiscalização, constando serviços realizados, peças substituídas, data e nome do técnico responsável.

8.65 Substituir qualquer profissional técnico que não esteja atendendo às especificações do Edital, mediante notificação da CONTRATANTE.

8.66 Efetuar a reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários, sempre que necessário, conforme o Enxoval Mínimo estabelecido pela CONTRATANTE.

8.67 Ao término do contrato, devolver todos os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso registradas no último inventário, realizando reparos ou reposições quando necessário.

8.68 Todos os equipamentos adquiridos durante a execução do contrato se incorporarão ao patrimônio do Município, sendo vedada a sua retirada.

8.69. A CONTRATADA deverá providenciar o tombamento e a identificação patrimonial dos bens adquiridos, sem qualquer custo para a CONTRATANTE.

8.70 Realizar a limpeza diária das áreas de cocção, higienização, armazenamento de material de limpeza e cabine de gás, conforme normas sanitárias da ANVISA, sendo dispensadas as áreas de refeitório e outros espaços da escola.

8.71 Instalar e manter telas milimétricas em todas as aberturas das cozinhas e despensas, realizando sua manutenção sempre que necessário.

8.72 Instalar redes ou telas nas saídas das cubas para evitar entupimentos, sendo responsável pelo desentupimento caso o problema seja decorrente da sua operação.

8.73 Realizar, sempre que necessário, o desentupimento dos ralos da cozinha, a limpeza da caixa de gordura e a desobstrução das caixas de passagem das unidades, arcando integralmente com os custos desse serviço.
8.74 Adquirir, instalar e fazer a manutenção dos extintores de incêndio de CO_2 (6kg) nas cozinhas, incluindo recargas periódicas, conforme normas do INMETRO.

8.75 Capacitar os funcionários para utilização adequada dos extintores de incêndio instalados.

8.76 Instalar borrachas de vedação na parte inferior das portas das cozinhas e estoques, para controle de pragas e vedação adequada.

8.77 Instalar protetores nas lâmpadas das áreas de cozinha e estoques, evitando quedas ou explosões.

9. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS:

9.1 Garantir o abastecimento de todas as Unidades de Atendimento com gêneros alimentícios e insumos, conforme as especificações, quantidades, qualidades e prazos de validade exigidos.

9.2 Utilizar exclusivamente gêneros de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e em conformidade com as normas sanitárias e demais legislações aplicáveis, incluindo os fornecedores da CONTRATADA.

9.3 É expressamente proibido o uso de alimentos que apresentem qualquer alteração nas características sensoriais, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

9.4 Fornecer alimentos "in natura", como hortifrutigranjeiros, sempre frescos e no ponto ideal de maturação.

9.5 Fiscalizar periodicamente seus fornecedores, exigindo o cumprimento das normas sanitárias e legais pertinentes.

9.6 A CONTRATADA deverá possuir e apresentar, anualmente, Licença Sanitária válida, expedida pelo órgão competente, bem como assegurar que os fornecedores de gêneros alimentícios e insumos utilizados na execução contratual estejam devidamente licenciados junto à autoridade sanitária competente.

9.7. A CONTRATADA deverá encaminhar à CONTRATANTE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, a relação atualizada dos fornecedores e das marcas dos gêneros alimentícios e insumos utilizados na execução contratual.

9.8. Sempre que houver qualquer alteração na relação de fornecedores ou das marcas dos produtos, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à CONTRATANTE, sob pena de aplicação de sanções contratuais.

9.9. Os gêneros e insumos alimentícios deverão ser transportados em veículos próprios ou arrendados, devidamente higienizados, vistoriados e autorizados pelos órgãos sanitários competentes, de forma a garantir a integridade dos produtos e a segurança alimentar dos usuários.

9.10 Apresentar, para os veículos, os certificados de vistoria sanitária emitidos pela autoridade competente, conforme a legislação vigente.

9.11 Comprovar a posse de veículos adequados para transporte de perecíveis e não perecíveis, equipados com câmara frigorífica e em perfeitas condições de conservação, mediante apresentação de DUT, recibo ou contrato de terceirização.

9.12 É vedada a entrega de insumos diretamente nas unidades escolares por fornecedores subcontratados.

9.13 Os entregadores devem estar devidamente identificados, uniformizados e usando proteção para os cabelos (touca ou boné), apresentando-se sempre a um responsável da unidade antes da entrega.
9.14 Toda mercadoria transportada deverá ser acompanhada de nota fiscal ou nota de simples remessa, obedecendo à legislação vigente.

9.15 As entregas devem ocorrer dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares, sem interferir na rotina das mesmas.

9.16 Manter, nas unidades, amostras das preparações e da água utilizada no preparo por 72 horas, em recipientes apropriados e sob temperatura adequada, conforme normas da ANVISA.

9.17 As amostras incluem também alimentos destinados a alunos com restrições alimentares e os servidos em festas ou passeios.

9.18 Caso haja suspeita de doenças transmitidas por alimentos, a CONTRATANTE poderá exigir o envio de amostras para análise laboratorial bromatológica, físico-química e/ou microbiológica.

9.19 Os custos das análises, quando exigidas, são de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

9.20 Fornecer material descartável (copos, talheres, pratos, guardanapos, etc.) para situações emergenciais, como falta de abastecimento de água.

9.21 Disponibilizar, nas cozinhas e às próprias expensas, toucas descartáveis para agentes fiscalizadores e para funcionários auxiliares nos refeitórios.

9.22 Instalar, manter e substituir, sempre que necessário, todos os acessórios da instalação de gás (mangueiras, reguladores, braçadeiras, etc.), de acordo com as normas do INMETRO.

9.23 Realizar a manutenção preventiva, incluindo teste de estanqueidade, e corretiva das instalações de gás, responsabilizando-se integralmente por eventuais substituições de peças.

9.24 Arcar com todos os custos relativos às instalações de gás e suas manutenções.

9.25 Fornecer e manter o abastecimento contínuo de gás necessário para o preparo das refeições.

9.26 Realizar a limpeza regular das cabines onde ficam armazenados os botijões de gás.

9.27 Os botijões de gás das unidades, patrimônio do Município, estarão à disposição da CONTRATADA, que deverá zelar pela sua guarda e conservação.

9.28 Adquirir, às suas expensas, novos botijões de gás sempre que houver demanda decorrente de expansão ou necessidades operacionais.

9.29 Fornecer materiais de limpeza e sanitização devidamente registrados na ANVISA, adequados à higienização das cozinhas, estoques, equipamentos, utensílios, mobiliários e das mãos dos colaboradores.

9.30 A quantidade de materiais de limpeza e descartáveis, inicialmente prevista no Anexo IV, poderá ser ajustada conforme as necessidades da CONTRATANTE, às expensas da CONTRATADA.

9.31 Entregar os materiais de limpeza até o quinto dia útil de cada mês em cada unidade, encaminhando à Divisão de Nutrição da SEMEDE os romaneios com itens e quantidades no dia seguinte.

9.32 Entregar os materiais descartáveis seguindo o mesmo prazo, procedimento e controle de romaneios aplicáveis aos materiais de limpeza.

9.33 Os romaneios de entrega devem ser datados, assinados e carimbados pela Direção da Unidade Escolar ou servidor designado, além de um representante da CONTRATADA (merendeiro(a) ou nutricionista), acompanhados da respectiva nota fiscal ou nota de simples remessa.

Do pré-preparo, preparo, cocção e distribuição

9.34 Realizar o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos nas dependências das Unidades Escolares, em conformidade com o cardápio fornecido pela SEMEDE.

9.35 Após o preparo, os alimentos deverão ser mantidos sob temperatura adequada, garantindo a preservação da qualidade higiênico-sanitária, conforme determina a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, observando rigorosamente os horários de distribuição estabelecidos pela Unidade Escolar.

9.36 Elaborar um planejamento diário das refeições, visando evitar desperdícios, devendo as sobras não distribuídas ser devidamente descartadas ao final de cada período.

9.37 As refeições deverão ser servidas de forma adequada e padronizada, utilizando utensílios apropriados, de acordo com as especificações técnicas, os quantitativos de gêneros alimentícios e as porções descritas na tabela de per capita constante no Anexo I deste Termo de Referência.

9.38 Em casos excepcionais e mediante autorização formal da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá transportar refeições prontas de uma Unidade Escolar para outra, desde que garantidas as condições higiênicas e térmicas adequadas para consumo seguro.

9.39 Manter, de forma visível na área de distribuição das refeições, cartaz contendo fotografia do prato padrão, acompanhado da descrição do porcionamento em gramas (g) e medidas caseiras, por segmento de ensino.

9.40 Realizar, ao final de cada trimestre letivo, pesquisa de satisfação da alimentação escolar junto aos diretores das Unidades Escolares, devendo apresentar os resultados à equipe de fiscalização da CONTRATANTE no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o encerramento do trimestre.

9.41 A CONTRATADA deverá garantir o atendimento integral do cardápio a todos os alunos da Unidade Escolar.

9.42 A CONTRATADA deverá levar em consideração durante o planejamento de suas atividades, que o número diário de comensais não corresponde ao número de matriculados, bem como considerar que a frequência dos alunos nas Unidades Escolares não é fixa.

Dos cardápios:

9.43 A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente aos cardápios das Unidades Escolares e Creches Municipais, elaborados pelos nutricionistas da SEMEDE, com ciência do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CMAE.

9.44 O cardápio deverá ser integralmente cumprido, conforme sua composição e os parâmetros estabelecidos, especialmente no que se refere às quantidades per capita e às frequências dos alimentos e/ou preparações.

9.45 A composição dos cardápios, as quantidades per capita e as frequências dos alimentos e/ou preparações poderão ser alteradas, a qualquer tempo, pela CONTRATANTE, visando adequá-las às diretrizes e objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), desde que preservada a compatibilidade entre o custo e o valor contratado.

9.46 Todos os alunos que permanecerem na Unidade Escolar após seu turno regular, incluindo os alunos do Atendimento Educacional Especializado (AEE) ou em atividades de contraturno, devidamente justificados, terão direito a receber a refeição do turno subsequente.

9.47 Caso os cardápios apresentem desconformidades com os objetivos nutricionais do PNAE, poderão ser readequados, mediante comum acordo entre as partes.

9.48 Cardápios diferenciados para datas comemorativas, eventos ou situações especiais poderão ser propostos pela CONTRATANTE, desde que previamente elaborados e aprovados pela fiscalização, respeitando-se as normas do FNDE e a compatibilidade com os gêneros e insumos previstos no edital.

9.49 A critério da CONTRATANTE, os cardápios deverão ser adequados para atender alunos com necessidades alimentares específicas, como diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite, doença celíaca, entre outras.

9.50 A CONTRATADA deverá atender, obrigatoriamente, todos os alunos com necessidades nutricionais específicas, devidamente comprovadas por laudo médico, no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, após solicitação formal da CONTRATANTE.

9.51 As adaptações dos cardápios para atender a esses alunos serão elaboradas pela CONTRATANTE, com base na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (ou norma superveniente), e formalmente repassadas à CONTRATADA para execução.

9.52 As refeições servidas aos alunos com necessidades nutricionais específicas não gerarão acréscimos ou descontos nos preços contratados, sendo aplicados os mesmos valores das refeições regulares.

9.53 As informações sobre essas dietas deverão estar claramente identificadas nas cozinhas, contendo o nome do aluno e a respectiva turma, a fim de garantir a correta execução e evitar trocas.

9.54 Durante festividades, esses alunos deverão ser atendidos com refeições substitutivas adequadas às suas restrições alimentares.

9.55 Na hipótese de solicitação de repetição por parte do aluno, o controle da quantidade de refeições deverá ser realizado de acordo com a metodologia estabelecida pela SEMEDE.

9.56 O aluno poderá repetir a refeição quantas vezes forem necessárias para atender sua necessidade nutricional, sendo orientado, se necessário, quanto às quantidades ideais, visando evitar desperdícios ou riscos à saúde. Cada unidade escolar se limitará a produzir refeições para o dobro do quantitativos de alunos, visando atender as repetições e evitar desperdícios.

9.57 Caso a repetição seja parcial, será considerado o custo proporcional de 50% (cinquenta por cento) do valor da refeição.

9.58 Quando, por motivo justificado, for necessária a alteração do cardápio programado, a CONTRATADA deverá apresentar a justificativa e as respectivas substituições, utilizando formulário próprio elaborado pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após a ocorrência.

9.59 São considerados motivos justificados para alteração do cardápio, dentre outros:
a) Interrupção no abastecimento de água e/ou energia elétrica;
b) Frutas em estágio inadequado de maturação (verdes ou excessivamente maduras);
c) Problemas nos equipamentos de refrigeração ou congelamento, comprometendo a conservação dos alimentos;
d) Redução acentuada na frequência de alunos, em função de condições climáticas adversas (chuvas, enchentes, frio intenso) ou em vésperas de feriados prolongados, ocasionando sobra de alimentos perecíveis;
e) Identificação de alimentos impróprios durante o pré-preparo (como carnes descongeladas inadequadas, ovos quebrados, frutas e hortaliças deterioradas);
f) Cancelamento inesperado de aulas sem prazo hábil para suspensão de entregas;
g) Incapacidade de fornecimento de algum item por falta de insumos para a sua produção, desde que seja apresentada pela CONTRATADA justificativa por escrito do fornecedor.

9.60 A análise da CONTRATANTE quanto às substituições deverá priorizar trocas dentro do mesmo grupo nutricional, como:
a) Hortaliça A por Hortaliça A;

b) Hortaliça B por Hortaliça B;
c) Hortaliça C por Hortaliça C;
d) Fruta por fruta;
e) Suco de polpa de fruta por outro sabor de polpa ou por fruta in natura;
f) Iogurte de fruta por outro sabor de iogurte, ou leite batido com fruta ou polpa;
g) Requeijão cremoso por queijo minas frescal;
h) Pão por outro tipo de pão;
i) Biscoito salgado por biscoito salgado, e biscoito doce por biscoito doce;
j) Carne bovina por carne bovina, não podendo substituir cortes inteiros por carne bovina moída;
k) Frango por frango;
l) Carne suína por carne bovina ou frango;
m) Peixe por peixe;
n) Leite vegetal por leite vegetal;
o) Iogurte vegetal por iogurte vegetal.

9.61 As substituições deverão observar, além da equivalência nutricional, a frequência semanal dos alimentos, bem como os princípios de variedade, equilíbrio e harmonia do cardápio (combinação de cores, texturas, sabores e nutrientes).

9.62 A CONTRATADA deverá afixar o cardápio semanal, devidamente assinado pelos nutricionistas da SEMEDE, em local visível na cozinha de cada Unidade Escolar.

Do calendário escolar

9.63 O fornecimento da alimentação escolar será estimado para, no mínimo, 200 (duzentos) dias letivos, em todas as Unidades Escolares e Creches Municipais da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer – SEMEDE, de segunda a sexta-feira, podendo incluir sábados e feriados letivos, conforme o calendário escolar. O fornecimento será suspenso nos períodos de férias, recesso escolar e outras eventualidades definidas pela SEMEDE.

9.64 A CONTRATADA deverá garantir o atendimento integral do cardápio a todos os alunos atendidos em cada Unidade Escolar.

9.65 A CONTRATADA deverá considerar, no planejamento de suas atividades, que o número diário de refeições não corresponde necessariamente ao total de alunos matriculados, haja vista que a frequência dos alunos não é fixa e varia diariamente.

10 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

10.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

10.3. As comunicações entre o órgão ou unidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

10.4. O órgão ou unidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

10.6 A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

10.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

10.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

10.9 As atribuições do fiscal do contrato são aquelas descritas nos artigos 40 a 45 do Decreto Municipal 3.884/2024.

Gestor do Contrato

10.10 O gestor do contrato tem como função administrar o contrato até o término de sua vigência, desempenhando as atribuições administrativas que são inerentes ao controle individualizado de cada contrato, as quais estão previstas no artigo 41 do Decreto Municipal 3.884/24.

Servidores designados:

10.11 Gestor: Marcelo Negrão Santiago, matrícula 3325-1

10.12 Fiscal Administrativo: Marcio Ribeiro de Oliveira, matrícula 4821-6

10.13 Fiscais Técnicos (as): Ana Paula Fernandes Nigueirinha, matrícula 8570-7, Juliana Pereira da Silva, matrícula 18689-9; Larissa de Souza Torregrosa, matrícula 18563-9; Roberta de Lemos Santos, matrícula 17767-9; e Rosania da Costa Laprovitera, matrícula 3699-4.

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

11.1. A avaliação da execução do objeto contratual será realizada com base no Instrumento de Medição de Resultados – IMR, Anexo a este TR, o qual estabelece os indicadores de desempenho, metas, critérios e hipóteses de glosa.

11.2. A medição considerará o registro diário das refeições servidas, por modalidade de ensino e por turno, conforme apontamentos feitos pelas Unidades Escolares, tendo como base os seguintes referenciais prévios:

Modalidade de Ensino	Período	Refeições Previstas	Qtd. Refeições
Creche	Integral	Desjejum + Almoço + Lanche + Colação	4
Creche	Parcial	Desjejum + Almoço ou Lanche + Colação ou Almoço + Lanche da Tarde	2
Educação Infantil	Parcial	Desjejum + Almoço ou Almoço + Lanche da Tarde	2
Ensino Fundamental	Parcial	Desjejum + Almoço ou Almoço + Lanche da Tarde	2
Ensino Fundamental	Integral	Lanche da Manhã + Almoço + Lanche da Tarde	3
Educação de Jovens e Adultos	Parcial	Jantar	1

11.3. O controle da **quantidade** de refeições fornecidas será realizado por:
11.4.1. Servidor público efetivo designado pela Direção da Unidade Escolar;
11.4.2. Representante da CONTRATADA;

11.4 Havendo divergência entre as medições, prevalecerá a contagem realizada pela CONTRATANTE, até que a contratada comprove, documentalmente, eventual equívoco.

11.5 Para fins de transparência, controle e rastreabilidade, a CONTRATADA deverá apresentar planilha aberta, devidamente assinada pelo responsável técnico, discriminando a composição dos custos referentes à mão de obra empregada e aos gêneros alimentícios efetivamente utilizados na produção das refeições, em conformidade com os registros de medição emitidos.

11.6 Além disso, para fins de controle da execução, a CONTRATADA deverá apresentar planilha descritiva contendo as quantidades executadas, os valores unitários e totais, limitando-se ao que foi efetivamente prestado e validado, sob pena de glosa ou rejeição da fatura, conforme previsto neste Termo e na legislação aplicável.

11.7 A metodologia de controle constitui o resultado de toda a documentação que será implementada para garantir a rastreabilidade (provas de execução) e a composição das planilhas de consolidação das informações, as quais terão como base os documentos gerados diariamente durante a execução dos serviços.

11.8 Em regra, a metodologia de controle será proposta pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, cabendo à CONTRATADA observá-la integralmente durante a execução contratual. A CONTRATADA poderá, entretanto, apresentar metodologia própria ou ajustes na sistemática de controle, os quais deverão ser submetidos à apreciação e aprovação da equipe técnica da SEMEDE antes de sua implementação. A metodologia poderá ser revisada e modificada sempre que necessário, de modo que todos os documentos gerados na execução contratual convirjam para assegurar a exata execução, o controle e a conferência pela fiscalização contratual.

11.9 Assim, a CONTRATANTE poderá adotar, para fins de acompanhamento, rastreabilidade e transparência da execução contratual, boletins diários, relatórios mensais, sistemas informatizados ou outras ferramentas de controle que assegurem a confiabilidade e integridade dos dados relativos à execução dos serviços. Fica delegada ao Diretor da Unidade Escolar a responsabilidade pelas informações registradas no Boletim de Medição e no Mapa da Merenda.
11.10. A medição dos serviços, embora tenha como foco principal a entrega das refeições aos alunos, não poderá ocorrer em detrimento do cumprimento das demais obrigações contratuais, devendo a execução observar todas as exigências técnicas, operacionais e sanitárias previstas neste Termo de Referência.

11.11 A aferição de resultados deverá considerar não apenas o quantitativo das refeições servidas, mas também a qualidade do serviço prestado, a adequação às normas de segurança alimentar e nutricional, e o cumprimento integral das condições estabelecidas para garantir o padrão mínimo de qualidade exigido pela Administração.

11.12 Assim, além das refeições efetivamente servidas e validadas pela fiscalização contratual, deverá ser observada, em toda a cadeia de execução do serviço — desde o pré-preparo até o prato servido —, a conformidade com os parâmetros técnicos e operacionais estabelecidos neste Termo de Referência.
11.12.1 A empresa contratada deverá garantir:

a) o emprego do quantitativo mínimo de mão de obra previsto para o atendimento integral das unidades escolares, assegurando a continuidade e a regularidade do serviço;

b) a utilização dos gêneros alimentícios em conformidade com o consumo per capita estabelecido pela área de nutrição e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); e

c) a observância das demais obrigações contratuais, sanitárias e operacionais que assegurem o alcance da qualidade mínima exigida, em conformidade com as boas práticas de manipulação e com as normas da ANVISA (RDC nº 216/2004 e suas atualizações).

11.13 alerta-se que o dimensionamento de pessoal e o consumo de gêneros deverão guardar correspondência com o volume de refeições produzidas e servidas, de modo que a insuficiência de pessoal ou de insumos, capaz de comprometer o resultado pactuado, ensejará glosa proporcional, conforme critérios estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultados – IMR.

11.14 O descumprimento das condições aqui estabelecidas ensejará além da glosa correspondente ao seu fato gerador, a aplicação das penalidades previstas neste instrumento contratual e na legislação vigente.

Glosa – Aplicação e Regulamentação
11.15. O CONTRATANTE poderá glosar ou reter o pagamento total ou parcial de qualquer fatura nas hipóteses de:

a) Atraso na execução contratual;
b) Inexecução parcial ou total dos serviços;
c) Descumprimento das obrigações pactuadas.

11.16 A glosa será aplicada de acordo com os critérios e percentuais definidos no Instrumento de Medição de Resultados – IMR, parte integrante deste contrato

11.17. As hipóteses de glosa constam exemplificativamente no IMR anexo, cuja aplicação não exclui a possibilidade de outras sanções contratuais e legais, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

11.18 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos de controle e avaliação da execução contratual, previstos no Termo de Referência, na legislação ou nos regulamentos da Administração.

Do recebimento
11.19 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e art. 76, III do Decreto Municipal 3.884/24).

11.20 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

11.21 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico (Art. 40, II, do Decreto Municipal 3.884/24).

11.22 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo (Art. 43, VII, do Decreto Municipal 3.884/24).

11.23 De acordo com o art. 40, IV, do Decreto Municipal 3.884/24, caberá ao fiscal setorial o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos quando a prestação do objeto ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um órgão ou uma entidade.

11.24 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

11.25. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
11.25.1. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
11.25.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)
11.25.3 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

11.25.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.26. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

11.27. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
11.27.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.
11.27.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
11.27.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
11.27.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
11.27.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

11.28. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.29 Comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

11.31. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação
11.32. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

11.33. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

11.19.1. o prazo de validade;
11.19.2. a data da emissão;
11.19.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
11.19.4. o período respectivo de execução do contrato;
11.19.5. o valor a pagar;
11.19.6. o número da Nota de Empenho;
11.19.7. o número da ORFOR;
11.19.8 a Descrição dos bens; e
11.19.9. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.34 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

11.35. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

11.36 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
11.37. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

11.38. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

11.39. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

11.40. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento
11.41. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

11.42. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento
11.43. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

11.46. 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.

11.47. 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 oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Conta-Depósito Vinculada
11.48. Caso a fiscalização constate o descumprimento de obrigações trabalhistas, será aplicada sanção de advertência, fixando prazo máximo para restabelecimento da regularidade.

11.49. Persistindo a irregularidade, os pagamentos pendentes serão retidos, no limite do valor devido pelo contratado acrescido das multas trabalhistas e contratuais, podendo a Administração:
11.49.1. realizar o depósito em conta vinculada aberta para tal finalidade específica, caso o contratado não providencie a regularização com a apresentação dos comprovantes e certidões respectivas até o último dia da competência seguinte à data de entrada da solicitação relativa ao pagamento pendente
11.49.2. proceder ao pagamento diretamente aos empregados do contratado.

11.50. Serão aplicadas as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o art. 46, §2º, II, do Decreto Municipal nº 3.884/2024.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta
12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL na modalidade de disputa aberto e fechado.

12.2 O prazo de validade da proposta é de 90 (noventa dias).

12.3 No preço proposto deverá estar incluso, além dos lucros, todos os custos diretos e indiretos, como por exemplo: materiais, mão-de-obra, equipamentos, transportes, seguros, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e fiscais e quaisquer outras despesas direta ou indiretamente relacionadas com a execução total do objeto.

12.4 Caso a proposta seja inferior a 70% (setenta por cento) do valor estimado, a licitante vencedora deverá demonstrar plena capacidade de operacionalização financeira do contrato, inclusive através da garantia.

12.5 Não serão aceitos preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo à Administração a faculdade de promover verificações ou diligências que se fizerem necessárias, objetivando, comprovação da regularidade da proposta ofertada.

12.6 A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do licitante, de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

12.7 Em caso de empate entre propostas, será adotado o critério de desempenho contratual anterior, nos termos do art. 60, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

12.8 Previamente à contratação, a Administração realizará consulta "on-line" ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

12.9 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência.

12.10 Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato e documentos correlatos.

12.11 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

12.12 O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

Regime de Execução e Forma de fornecimento
12.13 A execução do contrato dar-se-á sob o regime de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

12.15. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

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

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

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

12.21 Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

12.24. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

12.25. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

12.26. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

12.27. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.28. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.29. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos da Fazenda Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

12.30. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

12.31. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

12.32. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

12.33. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

12.33.1 A boa situação financeira da empresa será demonstrada pelo licitante através da aplicação dos índices econômicos financeiros, a serem extraídos do balanço patrimonial indicado acima, calculado com duas casas decimais de acordo com a fórmula abaixo, observando-se o resultado obtido da aplicação dos índices econômicos financeiros.

- ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE ..... ILC= AC/PC ≥ 1,00
- ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL ..... ILG= (AC+RLP) / (PC+ELP) ≥ 1,00
- ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO GERAL..... IEG= (PC+ELP) / AT < 1,00

Onde: AC = ATIVO CIRCULANTE PC = PASSIVO CIRCULANTE RLP = REALIZÁVEL A LONGO PRAZO ELP = EXIGÍVEL A LONGO PRAZO AT = ATIVO TOTAL

12.33.2. Os licitantes que apresentarem resultado inferior a 1 (um) nos índices de Liquidez Corrente (LC) e Liquidez Geral (LG) ou resultado maior ou igual a 1 (um) no Índice de Endividamento Geral (IEG), deverão comprovar, considerados os riscos da Administração, o patrimônio líquido mínimo, 2,5% (dois e meio por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

12.33.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

12.33.5. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando couber.

12.34. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

12.35. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

12.36. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

12.36.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

12.37 Prova de regular inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

12.38. Comprovação de que o responsável técnico indicado pela empresa licitante possui registro ativo no CRN e vínculo profissional com a licitante, mediante apresentação de cópia da carteira profissional ou certidão expedida pelo conselho, acompanhada de documento que comprove o vínculo.

12.39 Apresentação de Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executou, de forma satisfatória, serviços de natureza semelhante ao objeto licitado, ou seja, serviços de fornecimento de refeições (alimentação institucional ou escolar), prestado de forma contínua correspondente a 50% (cinquenta) por cento) do estimado de refeições servidas para o ano.

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

12.41 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

12.42 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

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

12.44. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

12.45. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

13. VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1. O custo total da contratação é de R$ 26.999.048,00 *(vinte e seis milhões, novecentos e noventa e nove mil e quarenta e oito reais)*.

14. OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE:

14.1 Permitir, durante a vigência do Contrato, o acesso dos representantes ou prepostos da CONTRATADA às dependências das Unidades Escolares e de Atendimento, desde que devidamente identificados.

14.2 Fiscalizar rigorosamente o cumprimento das obrigações contratuais, registrando ocorrências e eventuais não conformidades, adotando as medidas necessárias para a imediata correção das irregularidades.

14.3 Efetuar o pagamento pelos serviços efetivamente prestados, conforme os prazos pactuados, mediante apresentação das notas fiscais ou faturas devidamente atestadas pela fiscalização.

14.4 Expedir Ordem de Serviço específica para início da execução dos serviços nas Unidades Escolares e de Atendimento, após assinatura do Contrato, contendo as especificações necessárias para a perfeita execução, além da emissão das respectivas Notas de Empenho.

14.5 Acompanhar, de forma direta e indireta, a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações técnicas, normas sanitárias e demais exigências previstas.

14.6 Ceder os espaços físicos nas Unidades Escolares e Unidades de Atendimento, bem como disponibilizar os equipamentos e utensílios existentes, devidamente inventariados e em condições de uso, para a execução dos serviços contratados.

14.7 Elaborar, quando necessário, cronograma de mobilização e desmobilização dos serviços.

14.8 Designar servidores, formalmente, para atuar na gestão e fiscalização da execução do contrato, conforme os artigos 117 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização, conferência, controle e validação dos serviços executados, bem como pela aplicação das penalidades previstas, quando for o caso.

14.9 Realizar, nas áreas físicas de atuação da CONTRATADA, o controle químico de vetores e pragas (desinsetização, desratização e descupinização), mediante contratação de empresa especializada, com utilização de produtos devidamente registrados na ANVISA e autorizados pelo Ministério da Saúde.

14.10 Executar a manutenção e conservação predial das instalações das áreas físicas destinadas à atuação da CONTRATADA, garantindo as condições adequadas para a prestação dos serviços.

14.11 Fornecer e instalar, nas cozinhas das Unidades Escolares, sistema completo de exaustão do tipo coifa, com todos os componentes necessários ao pleno funcionamento, incluindo motor, peças, acabamento e instalações elétricas correspondentes.

14.12 Informar previamente sobre qualquer alteração no calendário escolar, funcionamento das unidades, feriados, recessos, paralisações e demais eventos que impactem a execução dos serviços.

14.13 Informar à CONTRATADA, sempre que necessário, sobre os alunos que possuem restrições alimentares, alergias ou necessidades nutricionais específicas, devidamente comprovadas por laudos médicos.

14.14 Promover reuniões periódicas com a CONTRATADA e sua equipe técnica, sempre que necessário, para alinhamento operacional, ajustes na prestação dos serviços e avaliação da qualidade.

14.15 Realizar, quando necessário, treinamentos e capacitações complementares aos servidores das Unidades Escolares sobre o acompanhamento da prestação dos serviços, controle de qualidade e verificação dos processos.

14.16 Verificar, atestar e validar as medições mensais, relativas aos serviços efetivamente executados, para fins de pagamento.

14.17 Proceder aos pagamentos nas condições e prazos estabelecidos no contrato, após o devido atesto da fiscalização.

14.18 Aplicar, quando for o caso, as penalidades previstas no contrato e na legislação vigente em decorrência do descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

14.19 Fornecer as informações necessárias e prestar os esclarecimentos pertinentes que sejam solicitados pela CONTRATADA, sempre que relacionados à execução do objeto contratual.

Responsabilidades dos Diretores das Unidades Escolares:

14.20 Atuar como agentes de monitoramento da execução contratual, acompanhando e supervisionando a prestação dos serviços no âmbito de suas respectivas Unidades Escolares.

14.21 O Diretor da Unidade Escolar, ou algum servidor por ele designado, deverá acompanhar as entregas dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários à confecção das refeições, devendo datar, assinar e carimbar os romaneios dessas entregas.

14.22 Informar, de forma tempestiva, à SEMEDE e à CONTRATADA, sobre:

14.22.1 Dispensas de aulas que resultem em significativa redução da alimentação a ser preparada, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;

14.22.2 A realização de atividades escolares como reuniões pedagógicas, conselhos de classe, passeios, eventos, torneios ou outras, que possam impactar na quantidade de refeições ou no cardápio programado, comunicando com antecedência mínima de 5 (cinco) dias.

15. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

15.1. O licitante vencedor deverá realizar a assinatura do contrato em até 10 (dez) dias úteis, a contar da homologação da licitação.

15.2 Zelar pela fiel execução do contrato, utilizando todos os recursos materiais e humanos necessários para o adequado cumprimento do objeto.

15.3 Designar formalmente um responsável técnico pela execução dos serviços, que atuará como interlocutor junto à CONTRATANTE, acompanhando a regularidade técnica, disciplinar e operacional da equipe alocada.

15.4 Cumprir rigorosamente todas as disposições legais e regulamentares municipais, estaduais e federais aplicáveis à execução dos serviços contratados.

15.5 Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

15.6 Comunicar de imediato, por escrito, à CONTRATANTE qualquer anormalidade, situação de risco, falha operacional ou circunstância que possa comprometer a execução dos serviços.

15.7 Prestar prontamente esclarecimentos à CONTRATANTE sempre que solicitado, bem como atender tempestivamente a todas as reclamações relativas aos serviços prestados.

15.8 Responder integralmente por quaisquer danos, prejuízos ou perdas causadas direta ou indiretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de atos seus ou de seus empregados, prepostos, fornecedores ou subcontratados, sem que tal responsabilidade exclua ou reduza a fiscalização exercida pela Administração.

15.9 Assumir integral responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários e tributários decorrentes da execução do contrato, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

15.10 Manter todos os seus colaboradores devidamente identificados, mediante crachá com fotografia recente, nome completo, função e razão social da empresa.
15.11 Substituir, qualquer integrante de sua equipe cuja permanência seja considerada inconveniente ou inadequada pela CONTRATANTE na forma da clausula 8.8.

15.12 Assumir as despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza cometidas por seus empregados no desempenho das atividades, inclusive quando ocorridas nas dependências da CONTRATANTE.

15.13 Obedecer integralmente às normas, procedimentos e rotinas operacionais das Unidades Escolares, especialmente aquelas relativas à segurança, integridade dos dados, controle de acesso e proteção de informações.

15.14 Implantar, executar e manter um plano operacional eficiente, assegurando que a realização dos serviços não interfira na rotina e nas atividades educacionais das unidades atendidas.

15.15 Realizar a reexecução dos serviços sempre que estes forem considerados insatisfatórios, em desacordo com as normas técnicas, padrões de qualidade ou orientações da fiscalização.

15.16 Assegurar total sigilo sobre informações, documentos, dados e quaisquer elementos de que tome conhecimento em razão do contrato, sendo responsável, inclusive civil e criminalmente, por uso indevido ou divulgação não autorizada.

15.17 Manter todos os equipamentos, bens, utensílios e materiais necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, funcionamento e segurança, observando, inclusive, requisitos técnicos para proteção elétrica e ambiental.

15.18 Apresentar mensalmente à CONTRATANTE relatório detalhado sobre a execução dos serviços, incluindo registro de ocorrências, não conformidades, ajustes realizados e quaisquer fatos relevantes.

15.19 Fornecer aos seus empregados os equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados às atividades desenvolvidas, garantir seu uso correto e oferecer treinamento contínuo quanto às normas de segurança e saúde no trabalho.

15.20 A CONTRATADA deverá executar os serviços com a equipe técnica previamente indicada na fase de habilitação, quando esta for exigida como requisito de qualificação técnica, nos termos do art. 69, § 2º, da Lei nº 14.133/2021. A substituição de qualquer membro da equipe técnica somente será admitida mediante autorização prévia e expressa da CONTRATANTE, desde que o substituto possua qualificação técnica equivalente ou superior à do profissional originalmente indicado.

15.21 Disponibilizar, sempre que solicitado, as seguintes informações e documentos:
15.21.1 Fichas técnicas dos produtos alimentícios utilizados;
15.21.2 Informações sobre os per capitas brutos das preparações (peso dos alimentos inteiros, sem desconto de partes não comestíveis);
15.21.3 Quantitativos mensais dos gêneros alimentícios consumidos nas Unidades Escolares.

15.22 Apresentar, durante a execução dos serviços, os certificados de vistoria sanitária dos veículos utilizados no transporte de gêneros alimentícios, expedidos pelo órgão de vigilância sanitária competente.

15.23 Assegurar livre acesso, a qualquer tempo, aos nutricionistas da CONTRATANTE, devidamente identificados e paramentados, às áreas de estocagem, preparo e distribuição de alimentos, para acompanhamento e fiscalização dos processos.

15.24 A CONTRATADA deverá corrigir todas as não conformidades ou falhas apontadas pela fiscalização contratual, no prazo estabelecido na notificação, o qual será fixado de acordo com a gravidade da situação, os riscos envolvidos e a natureza da obrigação descumprida, podendo ser:

I – Imediato, quando a falha representar risco iminente à saúde, à segurança ou à continuidade dos serviços essenciais;
II – Até 48 (quarenta e oito) horas, para falhas de média gravidade que comprometam a regularidade da execução contratual, mas não envolvam risco imediato;
III – Prazo superior a 48 horas, quando se tratar de obrigações cuja correção demande prazo técnico maior, a ser fixado pela fiscalização em razão justificada.

15.24.1 A não observância do prazo fixado acarretará a aplicação das penalidades contratuais cabíveis, sem prejuízo das demais sanções administrativas previstas em lei.

15.25 Fornecer à CONTRATANTE, sempre que solicitado, toda e qualquer documentação pertinente à execução do contrato.

15.26 Responder civil, administrativa e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos, inclusive eventuais intoxicações alimentares, causados à CONTRATANTE, seus servidores, alunos, ou terceiros, em decorrência de atos praticados pela empresa ou seus prepostos, por imperícia, imprudência, negligência ou má conduta.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Administração Pública Municipal.

16.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação, conforme Planilha de Distribuição por Programa de Trabalho – PDPT:

ENSINO FUNDAMENTAL INICIAIS/FINAIS	
PROGRAMA DE TRABALHO: 12.361.0004.2.621	ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.32.00 - 1.573.0000
EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHES I, II, III E IV)	
PROGRAMA DE TRABALHO: 12.365.0004.2.622	ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.32.00 - 1.550.0000
EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA	
PROGRAMA DE TRABALHO: 12.365.0004.2.623	ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.32.00 - 1.550.0000
E.J.A	
PROGRAMA DE TRABALHO: 12.366.0004.2.621	ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.32.00 - 1.550.0000
EDUCAÇÃO ESPECIAL	
PROGRAMA DE TRABALHO: 12.367.0004.2.658	ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.32.00 - 1550.0000

16.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS:

17.1 Em razão da ausência de risco à obtenção da proposta mais vantajosa e da inexistência de justificativa, é inviável e não recomendável a adoção de sigilo do orçamento estimado nesta contratação.

17.2 Recomenda-se, portanto, a divulgação do valor estimado no edital, observando o princípio da publicidade, a transparência dos atos administrativos e os dispositivos legais aplicáveis.

17.3 Em caso de dúvidas com relação a contratação, entrar em contato com a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER, por meio do Tel. nº 2771-6111.

Rio das Ostras, 10 de dezembro de 2025.

Ana Paula Fernandes Nogueirinha
Matrícula 8570-7

Vanessa Teixeira Pacheco
Matrícula 217786

UNIDADES DE ATENDIMENTO

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
Região Afastada / Rural	
E. M. Henrique Sarzedas	Rua Henrique Sarzedas, s/n° - Rocha Leão
E. M. Agrícola Carlos Maurício Franco	Fazenda Duas Coroas - Cantagalo
E. M. Professora Marinete Coelho de Souza *	Estrada Cantagalo, s/n° - Cantagalo
E. M. Professora Solange Viana (antigo Trindade)	Estrada Cláudio Ribeiro, s/n° - Cantagalo
E. E. M. Fazenda da Praia	Rua Albano Branco Guimarães, s/n° - Mar do Norte
E. M. Enedina Fidelis Moreira	Rua Albano Branco Guimarães, s/n° - Mar do Norte
Região Norte	
E. M. Padre José Dilson Dórea	Rua das Camélias, 1015 - Âncora
Creche Municipal Tia Didi	Rua Rainha da Noite, 156 - Âncora
E. M. Ondina Pinto Marcondes	Avenida das Casuarinas, s/n° - Âncora
E. M. Simar Machado Sodré	Avenida das Flores, s/n° - Âncora
Creche Municipal Dona Lina	Rua 59, s/n° - Âncora
E. M. Inayá Moraes D'Couto	Rua Frei Galvão, n° 414 - Village
E. M. Nadir da Silva Salvador	Rua Frei Galvão, n° 384 - Village
E. E. M. Fazendas Reunidas Atlântica	Rua Madre Paulina, Lotes 24 e 25 - Village
E. M. Senhorinha de Oliveira Gomes – Tia Lola	Rua Irmã Faustina, s/n° - Village
E. M. Alberto Jorge	Avenida Netuno, Lotes 04, 05, 06 e 07 – Reduto da Paz
E. M. Nilton Balthazar	Rua Valença, s/n° – Jardim Mariléa
E. M. Mônica de Andrade Ribeiro *	Rua Nova Friburgo, s/nº – Jardim Mariléia
E. M. José Luiz de Lemos	Av. Jane Maria Martins Figueira, s/nº – Jardim Mariléia
E. M. José de Oliveira Martins	Rua Prefeito Wilson de Barros Vieira, s/nº – Costazul
E. M. Professora Rosângela Duarte Faria	Avenida Almirante Heleno Nunes, s/n° – Costazul
E. M. Ary Gomes de Marins	Avenida Almirante Heleno Nunes, s/n° – Costazul
Região Central	
E. M. Nelzir Pereira Mello	Rua Beira Rio, s/nº – Nova Esperança
E. M. João Bento Duarte Neto	Rua Grivaldo Martins da Conceição, s/nº – Nova Esperança
Creche Municipal Dona Cota	Rua Grivaldo Martins da Conceição, s/nº – Nova Esperança
C. M. Professora América Abdalla *	Rua Carlos Viana, s/nº – Nova Esperança
E. M. Elson Pinheiro	Rua Pastor Luiz Laurentino, s/nº – Parque Zabulão
E. M. Francisco de Assis Medeiros Rangel	Rua Bangu, n° 1615 – Parque Zabulão
E. M. Ernestina Jorge Pereira	Rua Daniel Carlos Vidal, s/nº – Nova Cidade
E. M. Sr. João Batista Gomes da Cruz	Rua Jaci Machado, s/nº – Nova Cidade

E. M. Jovenil Bastos da Silva	Rua Malvino José dos Santos, nº 60, Nova Cidade
IMERO – Prof. José Eduardo de Oliveira Marchon	Rua Manoel Pedro Freire, s/nº – Nova Cidade
E. M. Prefeito Paulo Pinheiro	Rua Manoel Pedro Freire, s/nº – Nova Cidade
Creche Municipal Valdira Flausino Rodrigues	Rua Manoel Pedro Freire, s/nº – Nova Cidade
Região Sul	
E. M. Prefeito Célio Sarzedas	Rua Guaporé, nº 306 – Balneário Remanso
E. E. M. Dom Bosco	Rua do Grupo, nº 72 – Bairro Operário
E. M. Vereador Pedro Moreira dos Santos	Rua Rio Grande do Norte, s/nº – Extensão do Bosque
E. M. Fany Batista Esteves *	Rua Marcela Ferreira Martins, s/nº – Nova Aliança
CIEP Brizolão Mestre Marçal Municipalizado	Alameda Desembargador Ellis Hermídio Figueira, s/nº – Jardim Campomar
E. M. Maria Teixeira de Paula	Alameda Campomar, nº 600 – Jardim Campomar
Creche Municipal Professora Márcia Lustosa Machado	Rua João Luiz Lopes Soares, s/ n° - Jardim Campomar
E. M. Sebastião Loubach	Avenida Rio Grande do Sul, s/nº – Cidade Praiana
E. M. Rio das Ostras	Rua Santa Catarina, s/nº – Cidade Praiana
E. M. Maria da Penha de Oliveira	Rua Domingos Francisco Farias Mota, nº 70 – Palmital
E. M. Alzir David Pereira	Avenida Serramar, s/nº, Extensão Serramar
E. M. Jerônymo Mendes da Costa	Rua Graciliano Ramos, nº 74 – Recanto
E. M. Prefeito Cláudio Ribeiro	Rua Abel Siqueira, s/nº – Recanto
Creche Municipal Dona Senhorinha	Rua Jornalista Jaime Barreiros, nº 553 – Recanto
E. M. Professora Neli Aparecida Tâmara Luiz	Rua Jornalista Jaime Barreiros, s/nº – Recanto
CEMAEE – Padre João Machado Evangelho	Rodovia Amaral Peixoto, 3578 – Bosque da Praia

OBS: As Unidades Escolares funcionam de 8h às 17h, com exceção das que estão assinaladas com um *, que por possuírem turmas da Educação de Jovens e Adultos – EJA, funcionam no período noturno.

CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS

- **QUANTIDADE MÉDIA ESNTIMADA DE REFEIÇÕES / DIA:**
  - Desjejum: 5.647 / dia
  - Lanches: 9.785 / dia
  - Refeição Principal: 13.863 / dia
  - Colação: 537 / dia

*Considerando 200 dias letivos / ano

- **HORÁRIO DAS REFEIÇÕES**
  - A CONTRATADA deverá seguir os horários de refeição determinados pela direção de cada Unidade Escolar em acordo com o(s) fiscal (s) de contrato.

- **TIPO DE REFEIÇÕES SERVIDAS**
  - Pequenas refeições:
    - Desjejum, lanches e colação serão servidos imediatamente após o seu preparo, no refeitório, cujas preparações não poderão ser reaproveitadas.
    - Kit lanche será montado nas Unidades Escolares e servido em ambiente externo (passeios, visitas, etc).
  - Grandes refeições:
    - Almoço e jantar serão servidos imediatamente após o seu preparo, no refeitório, cujas preparações não poderão ser reaproveitadas.

- **COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES:**
  - Desjejum, Lanches e Colação - grupos: A, B, C, D, E, F e G: quantidades de itens e grupos conforme a composição do cardápio programado pela CONTRATANTE.
  - Kit lanche – grupo H: será composto por 4 itens (suco ou achocolatado + bolo ou biscoito salgado ou biscoito doce + fruta + água mineral).

- **COMPOSIÇÃO DAS GRANDES REFEIÇÕES:**
  - Grupos: I, J, K, L, M e N: quantidades de itens e grupos conforme a composição do cardápio programado pela CONTRATANTE.
  - Caso não seja possível servir a grande refeição (almoço ou jantar), devido a situações emergenciais ou em eventos programados pela SEMEDE ou Unidades Escolares (devidamente autorizados pela fiscalização do Contrato), a mesma poderá ser substituída por um lanche contendo os mesmos itens descritos para a pequena refeição ou conforme cardápio programado.
  - Para todas as refeições servidas:
    - Para alunos com indicação de dieta especial (devidamente comunicados e documentados) deverão ser colocados à disposição alimentos dietéticos ou preparações especiais (leites especiais, iogurtes, sobremesas, saches individualizados com sal e/ou adoçante, carnes, etc) para substituição dos alimentos semelhantes programados no cardápio e conforme prescrição do(s) nutricionista(s) da CONTRATANTE. As informações referentes a essas dietas deverão ser expostas para conhecimento dos merendeiros, devidamente identificadas com o nome do aluno e turma para que não haja troca nas prescrições.
    - As formulações (sejam dietas completas ou suplementos) deverão ser disponibilizadas segundo prescrição e escolha dos nutricionistas da CONTRATANTE.

- **ESPECIFICAÇAO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA AS UNIDADES ESCOLARES**
  - Requisitos Gerais:
    - Os produtos deverão ser isentos de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, estranhos ao mesmo.
    - Os produtos deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas e/ou biológicas que coloquem em risco a saúde do comensal.
    - Deverão ser obedecidas todas as legislações vigentes.

- Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios:

- AÇÚCAR REFINADO: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar purificado por processo tecnológico adequado. Cor branca, em grânulos pequenos, com aspecto de pó, sabor e odor característicos. Extra fino especial, contendo, no mínimo, 98,5% (noventa e oito e meio por cento) de sacarose. Embalagem de 1 (um) Kg. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 60 (sessenta) dias.
- ALMÔNDEGAS: Produto constituído de carne bovina moída; farinha de rosca e/ou farinha de trigo e condimentos; moldada na forma arredondada. Isento de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos, nervos e soja. Livre de gorduras trans. Deverão apresentar tamanhos uniformes, pesando, aproximadamente, 25 (vinte e cinco) gramas por unidade, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar registro no SIF/DIPOA ou equivalente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados e bem higienizados em seu interior.
- ARROZ: Produto beneficiado, polido, longo, fino do tipo 1 (um) ("agulhinha"). Deverá ser da safra corrente. Cor, sabor e odor característicos. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. Acondicionado em pacote de 5 (cinco) kg.
- AVEIA EM FLOCOS FINOS: Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada; fabricadas a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução CNNPA n° 12, de 1978, da ANVISA. Características organolépticas: aspecto granulado, cor branca, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem primária do produto deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos gramas). A embalagem deverá conter ainda os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote.
- BISCOITO DOCE TIPO LEITE, MARIA, MAISENA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal livre de gorduras trans, leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Cor, odor e sabor característicos, crocante. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo de 6 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias. Acondicionado em embalagem vedada e resistente com no mínimo 200 (duzentos) gramas.
- BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal livre de gorduras trans, leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados; sabores coco e leite; íntegro e crocante; características organolépticas próprias do produto; a embalagem primária do produto deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas e com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais; a embalagem secundária do produto deverá ser de papelão; o prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo de 6 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.
- BISCOITO SALGADO TIPO "CREAM CRACKER": Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal livre de gorduras trans, leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Cor, odor e sabor característicos, crocante. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo de 6 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias. Acondicionado em embalagem vedada e resistente com no mínimo 200 (duzentos) gramas.
- BOLO: Produto assado, constituído de farinhas enriquecidas com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal ou óleo vegetal. Pode conter leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. É permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características sensoriais do produto. Isento de gorduras trans. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais na massa. Só serão aceitos bolos com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados", aspecto de massa pesada e características organolépticas anormais.

- CAFÉ EM PÓ: Torrado e moído, com aspecto homogêneo, cor variando do castanho claro ao castanho escuro; características organolépticas próprias do produto: isento de odores estranhos e com aroma característico; duplamente embalado, sendo a embalagem primária em caixa protetora de papelão e a secundária em embalagem almofada, a marca deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, em plena validade, pacote com 500 (quinhentos) gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.
- CANELA EM PÓ: Canela em pó, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30 (trinta) gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- CARNE BOVINA, FÍGADO: Carne bovina, congelada, de 1ª qualidade, tipo fígado, proveniente de espécie bovina abatida sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Com aspecto não amolecido nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar registro no SIF ou equivalente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos frigoríficos e bem higienizados em seu interior. Embalagem à vácuo, atóxica, transparente e resistente, com peso máximo de 1 (um) Kg.
- CARNE BOVINA, MOÍDA: Carne bovina, moída, congelada, de 1ª qualidade, tipo patinho, proveniente de espécie bovina abatida sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Isenta de cartilagens e ossos, com aspecto não amolecido nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar registro no SIF ou equivalente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos frigoríficos e bem higienizados em seu interior. Embalagem à vácuo, atóxica, transparente e resistente, com peso máximo de 1 (um) Kg.
- CARNE BOVINA, MÚSCULO, PATINHO E COXÃO MOLE: Carne bovina, congelada, de 1ª qualidade, tipo músculo traseiro, patinho e coxão mole, proveniente de espécie bovina abatida sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Isenta de cartilagens e ossos, com aspecto não amolecido nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar registro no SIF ou equivalente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos frigoríficos e bem higienizados em seu interior. Embalagem à vácuo, atóxica, transparente e resistente, com peso máximo de 1 (um) Kg.
- CARNE DE FRANGO, PEITO, COXA E SOBRECOXA: Carne de frango limpa, congelada, de 1ª qualidade, tipo peito, coxa e sobrecoxa, em pedaços, desossada, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Isenta de pele, cartilagens e ossos, com aspecto não amolecido nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar registro no SIF ou equivalente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos frigoríficos e bem higienizados em seu interior. Embalagem à vácuo, atóxica, transparente e resistente, com peso máximo de 1 (um) Kg.
- CARNE SECA: Charque traseiro, 1ª qualidade, dessecado e salgado, proveniente de espécie bovina abatida sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Isenta de cartilagens e ossos, com aspecto não amolecido nem pegajoso, sem exsudato, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 4 (quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. Carne em embalagem plástica a vácuo, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, com peso máximo de 1 (um) Kg, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Esta embalagem deverá conter o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento.
- CARNE SUÍNA, LOMBO: Carne suína, congelada, de 1ª qualidade, tipo lombo, proveniente de espécie suína abatida sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Isenta de cartilagens e ossos, com aspecto não amolecido nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar registro no SIF ou equivalente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos frigoríficos e bem higienizados em seu interior. Embalagem à vácuo, atóxica, transparente e resistente, com peso máximo de 1 (um) Kg.
- COCO RALADO: Coco ralado sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500 (quinhentos) gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

- COLORAU (COLORÍFICO): Produto obtido a partir do urucum, fubá e óleo de soja. Embalados em pacotes de 500 (quinhentos) gramas. Constar data de fabricação e data de validade.
- CREME DE LEITE: UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração; com no máximo 20% (vinte por cento) de gordura; características organolépticas próprias do produto; embalagem tetra Pack de 200 (duzentos) gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nas embalagens individuais; prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.
- ERVILHA ENLATADA: Ervilha, em conserva de salmoura. Embalagem longa vida ou sachê, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas. Prazo de validade mínimo 02 (dois) anos a contar a partir da data de entrega.
- ERVILHA SECA: Ervilha seca partida, tipo I, grupo II. O produto deverá ser constituído de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas. Embalagem primária com 500 (quinhentos) gramas, plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca, fina, branca, crua. Embalagem primária com 500 (quinhentos) gramas, plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.
- FARINHA DE TRIGO: Produto obtido pelo processamento do trigo beneficiado, branco, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo I. Embalagem primária com 1 (um) kg, plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 70 (setenta) dias a contar da data de entrega.
- FEIJÃO CARIOQUINHA: Tipo 1; classe carioquinha; novo, constituído de grãos inteiros e sadios. Embalagem primária com 1 (um) kg, plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- FEIJÃO PRETO: Feijão grupo I comum, classe PRETO, tipo 1 "in natura", constituído de grãos de coloração preta, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária com 1 (um) kg, plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO: À base de proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS, isenta de sacarose, em pó, indicada para lactentes a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Embalagem primária: lata com lacre de alumínio entre o produto e a tampa com 400 (quatrocentos) gramas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega e registro no Ministério da Saúde.
- FRUTAS: Frutas diversas, destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, tais como: abacaxi, banana prata, caqui, goiaba, laranja pera e lima, limão, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina e uva rubi. As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para a sua espécie e variedade, para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estando a polpa e o pedúnculo (quando houver) intactos e firmes. Isentas de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, larvas e outros animais, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.
- FUBÁ DE MILHO "MIMOSO": Produto obtido a partir da moagem do grão de milho, degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, obrigatoriamente enriquecidos com ferro e ácido fólico. Embalagem primária com 1 (um) kg, plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- HORTALIÇAS, BULBOS: Bulbos, no estado "in natura", tais como: alho e cebola. Os bulbos devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescos e de ótima qualidade; terem sidos colhidos ao atingirem o grau de evolução completa do tamanho; com grau máximo de maturação adequado. Isentos de: danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, larvas, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima

descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Defeitos graves não deverão exceder 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.

- HORTALIÇAS, FRUTOS: Hortaliças de frutos, no estado "in natura", correspondendo às espécies e híbridos, tais como: abóbora, abobrinha, chuchu, quiabo, vagem, pepino, pimentão e tomate. As hortaliças de frutos devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, estarem inteiras, limpas, ter atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; terem atingidos o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estando a polpa e o pedúnculo (quando houver) intactos e firmes. Isentas de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, larvas e outros animais nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.
- HORTALIÇAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS: Hortaliças de raízes e tubérculos, no estado "in natura", correspondendo às espécies e híbridos, tais como: aipim, batata baroa, batata doce, batata inglesa, beterraba, cenoura, inhame e rabanete. As hortaliças de raízes e tubérculos devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, estarem inteiras, limpas, terem atingidos o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estando a polpa e o pedúnculo (quando houver) intactos e firmes. Isentas de substâncias terrosas (exceto o aipim), sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, larvas e outros animais nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.
- HORTALIÇAS, VERDURAS: Verduras no estado "in natura", tais como: agrião, alface, brócolis, cebolinha, chicória, coentro, couve-flor, couve-manteiga, espinafre, repolho, salsa. As verduras devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, estarem inteiras, limpas, terem atingidos o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estando a polpa e o pedúnculo (quando houver) intactos e firmes. Isentas de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, larvas e outros animais nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.
- IOGURTE: Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de bactérias ácido lácticas, composto de açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas. Nos sabores salada de frutas (banana, mamão e maçã), morango, coco e pêssego. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Mínimo de 3% (três por cento) e máximo de 6% (seis por cento) de gordura. Mínimo de 3 (três) gramas de proteínas lácteas em 100 (cem) gramas do produto. Conservado e transportado entre 1 (um) a 10°C (dez graus centígrados). Consistência de pastosa a líquida, cor, sabor e odor característicos. Deverá apresentar validade mínima de 25 (vinte e cinco) dias a partir da data de entrega. Em garrafas de polietileno de alta densidade com tampa tipo rosca com lacre, com conteúdo de 900 (novecentos) mililitros.
- LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral; deverá ser produto de procedência nacional e registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde; ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral; aspecto de pó uniforme, sem grânulos; cor branco amarelado, odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido; após a preparação o produto não poderá formar grumos, devendo formar um líquido homogêneo; instantâneo, com vitaminas A e D e emulsionante lecitina de soja; um copo de 200 (duzentos) mililitros do produto reconstituído deverá atender 30% (trinta por cento) das necessidades diárias (IDR) para adultos de vitamina A e vitamina D; deverá ser apto para preparo com água quente ou

gelada, não necessitando de uso de equipamentos elétricos (liquidificador ou batedor) para tal; o prazo de validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses; em embalagem com peso líquido de no mínimo 400 (quatrocentos) gramas de produto. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

- MACARRÃO ARGOLA OU AVE MARIA: Classificado como massa seca; de formato curto, tipo argola ou ave maria; à base de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) com sêmola, água e ovos; características organolépticas próprias do produto; ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção; a embalagem primária do produto deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade de 500 (quinhentos) gramas e com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais; a embalagem secundária do produto deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado e em fardos de até 20 (vinte) quilos. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.
- MACARRÃO PARAFUSO: Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com água e ovos. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; formato curto, tipo Parafuso. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses. Em embalagem com peso líquido de no mínimo 500 (quinhentos) gramas de produto.
- MANTEIGA COM SAL: Produto gorduroso obtido através do creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. Em embalagem plástica, opaca, devidamente identificada com rótulo de acordo com legislação vigente, registro no Ministério da saúde e/ou Agricultura, com peso líquido de no mínimo 500 (quinhentos) gramas de produto. Transporte refrigerado.
- MARGARINA COM SAL: Produto gorduroso, produzido a partir de óleos vegetais líquidos e interesterificados, em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados, no todo ou em parte, por processo tecnológico adequado e deverão se apresentar livres de gorduras trans. Aspecto homogêneo, uniforme; cor amarela ou branca amarelada; odor, sabor, consistência e textura característicos. Produto com no mínimo 80% (oitenta por cento) de lipídios totais. Máximo de 600 (seiscentos) miligramas de sódio por 100 (cem) gramas do produto. A margarina deverá ser adicionada de Vitamina A - de 1500 (mil e quinhentos) a 5000 (cinco mil) UI (Unidades Internacionais) por 100 (cem) gramas do produto. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 6 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. Em embalagem com peso líquido de no mínimo 500 (quinhentos) gramas de produto. Transporte refrigerado.
- MILHO BRANCO PARA CANJICA: Branco, tipo 01, despeliculado. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária com 500 (quinhentos) gramas, plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- MILHO DE PIPOCA: Milho para pipoca com grãos selecionados, grupo duro, classe amarela, tipo 1. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária com 500 (quinhentos) gramas, plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- MILHO VERDE ENLATADO: Milho verde, em conserva de salmoura. Embalagem longa vida ou sachê, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas. Prazo de validade mínimo 02 (dois) anos a contar a partir da data de entrega.
- ÓLEO DE SOJA: Produto constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado, límpido e isento de impurezas, cor, odor e sabor característicos, isento de ranços. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses. Em embalagem com peso líquido de no mínimo 900 (novecentos) mililitros de produto.
- OVO: De galinha, fresco, classe A, médio (tipo 3), branco ou de cor, de tamanho uniforme, com peso unitário de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas e peso da dúzia mínimo de 600 (seiscentos) gramas, com casca limpa, integra e sem deformações, sem rachaduras. Isento de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. O produto deve apresentar registro no SIF/DIPOA.
- PÃO CARECA (PÃO DE HOT DOG), PÃO DE HAMBÚRGUER: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal. Pode conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto, os quais devem ser citados, e

os aditivos permitidos pela legislação. O produto deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Isento de gorduras trans. O pão careca ou pão de hot dog deve ter formato alongado; o pão de hambúrguer deve ter formato arredondado.

- PÃO DE BATATA: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com batata inglesa e/ou fécula de batata e/ou flocos de batata, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal. Pode conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto, os quais devem ser citados, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Isento de gorduras trans ou conter, no máximo, 0,2 gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas.
- PÃO DE COCO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com coco ralado e/ou em flocos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água. Pode conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto, os quais devem ser citados, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Isento de gorduras trans.
- PÃO DE FORMA: Produto obtido pela cocção em formas, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Pode conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto, os quais devem ser citados, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Isento de gorduras trans. O pão deverá se apresentar fatiado.
- PÃO DE MILHO, BROINHA DE MILHO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com sêmola de milho e/ou farinha de milho e/ou fubá; farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Pode conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto, os quais devem ser citados, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Isento de gorduras trans.
- FILÉ DE PESCADA BRANCA *(Cynoscion leiarchus)*: De primeira qualidade, filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Congelados a -18°C. Com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Isento de evidências de decomposição. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ou produto (sujidades, parasitas e larvas) que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Não pode apresentar sinais de recongelamento. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, peso líquido de 1 (um) kg cada unidade, contendo na embalagem a identificação do produto, informações nutricionais, peso, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e carimbos oficiais de selo de inspeção do órgão competente – SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado em veículos frigoríficos e bem higienizados em seu interior, em condições que preservem as características do alimento congelado.
- POLPA DE FRUTA (ABACAXI, ACEROLA, CAJU, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ, MORANGO E UVA): Sem adição de conservantes, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, em embalagem plástica tipo sachê com 1 (um) kg (quilograma) contendo data de fabricação, validade e rotulagem nutricional, embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, assegurando a inviolabilidade e proteção das embalagens nela contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. O produto deverá ser transportado em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo, atendendo à legislação vigente.
- PRESUNTO FATIADO: Presunto cozido, de suíno sadio magro, obtido de pernil, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. A embalagem original com 200 (duzentos) gramas deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados (10°C) e bem higienizados em seu interior. Deverá apresentar registro no SIF ou equivalente. Prazo de validade de 60 (sessenta) dias a partir da entrega do produto.
- QUEIJO MINAS FRESCAL: Tipo minas frescal, obtido por coagulação do leite pasteurizado integral ou padronizado, acrescido de coalho e sal. Cheiro e sabor próprio. Com presença de selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. Embalado de sacola de polietileno com 500 (quinhentos) gramas, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo, atendendo à legislação vigente.

- QUEIJO PRATO FATIADO: Produto maturado obtido pela industrialização do coalho do leite de vaca. A denominação QUEIJO está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea. Produto fatiado com peso médio de 25 (vinte e cinco) gramas cada fatia. Consistência semi-dura, elástica; com textura compacta, lisa, fechada, cor amarelada ou amarelo-palha, sabor e odor característicos; sem crosta. Com no máximo 28% (vinte e oito por cento) de gorduras totais e no mínimo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 15 (quinze) dias. Produto fatiado, separado em fardos embalados em plástico transparente atóxico contendo 500 (quinhentos) gramas cada pacote. Esta embalagem deverá conter o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção do SIF ou SIE, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor e condições de armazenamento. Transporte refrigerado.
- REQUEIJÃO: Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite de vaca. O produto não deverá conter gordura vegetal hidrogenada e corantes de qualquer natureza. Textura cremosa, fina e lisa; cor branca; odor característico, sabor levemente ácido, levemente salgado. Embalagem plástica com 200 (duzentos) gramas. Isento de gorduras trans. No máximo 25% (vinte e cinco por cento) de gordura e no mínimo 10% (dez por cento) de proteína. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias.
- SAL: Refinado, iodado; não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas ao produto; características organolépticas próprias do produto; embalagem deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 (um) quilo, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nas embalagens individuais; prazo de validade mínimo 12 (doze) meses.
- SALSICHA (BOVINA, SUÍNA OU DE FRANGO): Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser preparada com carnes e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. Pode conter pequenas quantidades de amido, soja ou derivados e corantes naturais. Isento de pimenta, gorduras trans, ossos, peles, aponevroses e cartilagens. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem primária de 2,5 (dois e meio) quilos em polietileno transparente, resistente, termossoldado. Embalagem secundária de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. O produto deve apresentar registro no SIF ou equivalente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados e bem higienizados em seu interior. Prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da entrega do produto.
- VINAGRE DE VINHO BRANCO: Produto proveniente de fermentação acética de uma mistura constituída de álcool etílico e adicionada de elementos nutritivos para os fermentos acéticos. A embalagem deverá ser em frasco plástico atóxico de 750 (setecentos e cinquenta) mililitros. Prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da entrega do produto.

7 ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE MATERIAIS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO PARA AS UNIDADES ESCOLARES

7.1 ÁGUA SANITÁRIA: Alvejante e desinfetante bactericida, de uso geral, com cloro ativo. Indicado para limpeza de pisos, azulejos, paredes, ralos e lixeiras. Embalado em frasco plástico virgem, contendo 2 (dois) litros de solução, com tampa de rosca que evita o vazamento do produto. Composição: hipoclorito de sódio (princípio ativo, com teor de cloro ativo de 2,0% a 2,5% p/p.), hidróxido de sódio e água. Com PH entre 9,5 a 11. A embalagem deverá conter as seguintes informações: dados do fabricante, as instruções e precauções de uso, dados do responsável técnico (nome e CRQ), número da autorização de funcionamento e registro do produto no Ministério da Saúde, n° do telefone do CEATOX, n° do lote e validade de 6 (seis) meses.

7.2 ÁLCOOL 70%: Álcool etílico recomendado para uso geral, graduação alcóolica de 70° INPM. Embalado em frasco plástico transparente contendo 1 (um) litro, com tampa de rosca que evita vazamento do produto. Composição: álcool etílico e água. A embalagem deverá conter as seguintes informações: dados do fabricante, as instruções e precauções de uso, dados do responsável técnico (nome e CRQ), número da autorização de funcionamento e registro do produto no Ministério da Saúde, selo do INOR, selo do INMETRO, n° da notificação do produto na ANVISA, n° do telefone do CEATOX, n° do lote e validade de 24 (vinte e quatro) meses.

7.3 BALDE PLÁSTICO: Com alça de metal, capacidade para 20 (vinte) litros, nas seguintes dimensões: 29cm de altura x 28,5 de diâmetro. O produto deverá conter etiqueta com dados de identificação do fabricante e código de barras.

7.4 CLORO: Solução de hipoclorito sódico a 1%, acondicionado em galão com 5 (cinco) litros, lacrado. Embalagem contendo dados de identificação, procedência, lote e validade. Deve atender a legislação vigente. Deverá apresentar registro no Ministério da Saúde, certificado de boas práticas de fabricação, autorização de funcionamento emitido pela ANVISA e alvará sanitário na classe de saneantes.

7.5 DESINCRUSTANTE: Detergente desengordurante/desincrustante, com grande poder de dissolver e emulsificar óleo e gorduras com rapidez e eficiência, sem agredir e/ou manchar as superfícies, confere alto poder de limpeza. Aplicação: utilizado em fornos combinados, coifas, chapas, fogões ou qualquer superfície lavável, com sujidades pesadas. Faixa de concentração de uso: 1 (um) litro do produto em 30 (trinta) litros de água. Aspecto: líquido. Ph: 8 a 10. Composição química: tensoativos, sequestrante, alcalinizante, inibidor de corrosão, conservante, corante e veículo. Validade do produto: 2 (dois) anos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem reforçada registrada no INMETRO de 5 (cinco) litros. A empresa deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos (FISPQ) de acordo com a legislação vigente e a Notificação do produto na ANVISA. Apresentar Autorização da Cetesb, Polícia Civil, CTF/APP do Ibama.

7.6 DETERGENTE: Neutro, fácil aplicação e diluição, facilmente removido pelo enxague, alta detergência e excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral, acondicionado em frasco plástico de 500ml. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas. Composição: lauril éter sulfato de sódio, linear alquil benzeno de sódio, espessante, conservante, coadjuvantes e água, contendo tensoativo biodegradável. A embalagem deverá conter as seguintes informações: dados do fabricante, as instruções e precauções de uso, n° do telefone do CEATOX, n° do lote e validade de 24 (vinte e quatro) meses.

7.7 DETERGENTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA: Produto concentrado, não corrosivo, com baixa formação de espuma, biodegradável. Aplicado para lavação de louças em máquinas de lavar automáticas. Utilizar uma solução 0,2% a 1% (2 a 10 mL de produto para cada litro de água). Dosá-lo na água de lavação, apresentando maior performance quando aplicado com água quente (50 - 75ºC). Composição: álcool graxo etoxilado, anti redepositante, conservante, inibidor de corrosão, tensoativo não iônico, corante e água. O produto deverá ser acondicionado em embalagem reforçada registrada no INMETRO de 5 (cinco) litros. A embalagem deverá conter as seguintes informações: dados do fabricante, as instruções e precauções de uso, dados do responsável técnico (nome e CRQ), número da autorização de funcionamento e registro do produto no Ministério da Saúde, n° do telefone do CEATOX, n° do lote e validade de 12 (doze) meses.

7.8 ESPONJA DUPLA FACE: 1ª qualidade, em espuma de poliuretano, cor amarela e fibra sintética com abrasivo na cor verde. Embalada com 4 (quatro) unidades. Medidas: 110mm x 75mm x 20 a 25mm. Com ação antibactericida, que combate o desenvolvimento e proliferação de germes e bactérias na esponja. A embalagem deverá conter os dados do fabricante, n° do lote e validade indeterminada.

7.9 ESPONJA DE FIBRA: sintética, abrasiva, na cor verde escura. Medidas: 130mm x 240mm. Indicada para limpeza manual de superfícies com sujidades de difícil remoção, ideal para uso em panelas e formas de cozinha. Embalada em pacote com 10 (dez) peças.

7.10 FRASCO PULVERIZADOR: manual, de gatilho, confeccionado em polietileno e polipropileno, com escala graduada de 50 (cinquenta) a 500 (quinhentos) mililitros. Embalado individualmente em saco plástico.

7.11 LUVA DE PVC: com suporte têxtil em suedine com fios de algodão que proporcione maior conforto, resistência ao rasgamento e absorção da transpiração, palma em acabamento áspero para maior aderência no manuseio de materiais, revestimento em cloreto de polivinilo – PVC de alta qualidade que garanta excelente resistência química e mecânica, sendo impermeáveis e anatômicas. Embalada em pares.

7.12 PÁ DE LIXO: com base plástica, dimensões mínimas de: 24cm x 22cm x 8,5cm, com cabo de madeira com revestimento, medindo aproximadamente 1 (um) metro. Deverá constar no produto etiqueta com dados de identificação do fabricante e marca.

7.13 PANO ALVEJADO: lavado em processo aquecido com alvejante a base de peróxido de hidrogênio, costurado, fechado, tipo saco, medindo aproximadamente 80cm x 58cm, com gramatura de 175 (cento e setenta e cinco) gramas, podendo ter uma variação de no máximo 10 (dez) gramas. O produto deverá possuir etiqueta costurada com dados de identificação e composição.

7.14 RODO: medindo 40 (quarenta) centímetros de borracha em EVA, dupla fixa, com suporte em alumínio rebitado, cabo plastificado de 1,20m (um metro e vinte centímetros) com rosca, com etiqueta constando dados de identificação do fabricante e marca.

7.15 SABONETE LÍQUIDO: bactericida, para antissepsia das mãos, isento de perfume e com Triclosan, que continua agindo na pele mesmo após a lavagem das mãos. Formulação baseada em tensoativos especiais. Características físico-

químicas: aspecto perolisado, densidade de 1,01 a 1,05g/cm³, PH puro mínimo, viscoso IMO de 5 a 6 no máximo. Composição: 2,4,4 tricloro-2, hidroxi-difenil, éter (triclosan), hidroxicetil celulose, mistura de laurel éter sulfato de sódio, distearato glicólico e monoetanolamina de ácido graxo de coco, corantes (cl 19140 e 42051, laurileter sulfato de sódio, ácido cítrico e água). Embalagem em galão de polietileno com 5 (cinco) litros.

7.16 SANITIZANTE: A base de cloro para desinfecção e esterilização de frutas, legumes e verduras. Utilizado para eliminação de bactérias e microrganismos. O produto deverá apresentar aspecto em pó, na cor branca, PH (solução 0,5%) 5,5 a 7,5, teor de cloro ativo de no mínimo 3% (três por cento), contendo colher plástica medidora dentro do produto lacrado. Composição: dicloroisocianurato de sódio dihidratado e coadjuvante. Diluição / modo de uso: 66 (sessenta e seis) gramas do produto para 10 (dez) litros de água, solução pode ser reutilizada até 3 (três) operações, quando utilizada na concentração de 200 (duzentos) ppm. Produto com validade de 1 (um) ano. Ficha técnica: FISPQ e registro no Ministério da Saúde.

7.17 SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA: Para secagem rápida dos utensílios lavados em máquina de lavar louças industrial. Faixa de concentração de uso de 0,05 a 0,20% (de 0,5 a 2 ml por litro). Aspecto líquido. Ph 4 a 8. Composição química tensoativo não-iônico, agente secante de baixa espuma e solvente. Princípio ativo: polioxietileno- polioxipropileno 20 a 40%. Validade do produto: 2 (dois) anos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem reforçada registrada no INMETRO de 5 (cinco) litros. A empresa deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos (FISPQ) de acordo com a legislação vigente e a Notificação do produto na ANVISA. Apresentar Autorização da Cetesb, Polícia Civil, CTF/ APP do Ibama.

7.18 VASSOURA: para uso geral, de primeira qualidade, com base e capa plástica nas dimensões mínimas de 22cm x 3cm x 4,5cm, cerdas de nylon sintético com dimensões mínimas de 12 (doze) centímetros de altura, com leque medindo 25 (vinte e cinco) centímetros de comprimento e cabo de madeira plastificado, medindo no mínimo 1,2m (um metro e vinte centímetros). Deverá constar no produto etiqueta com dados de identificação do fabricante e marca.

8 ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE DESCARTÁVEIS PARA AS UNIDADES ESCOLARES

8.1 DEDEIRA: confeccionada em látex natural, lubrificada com talco. Embalada em plástico individual, N° 4 (pequeno) e N° 5 (grande).

8.2 FÓSFORO: acendedor tipo fósforo de madeira, com comprimento aproximado de 4,5cm. A cabeça composta por massa à base de produtos combustíveis, aglutinante, oxidante, corante, aplicado no palito. Embalagem em caixa de madeira com superfície de acendimento na lateral. Acondicionado em maço com 10 (dez) caixas com 40 (quarenta) palitos cada uma.

8.3 PAPEL TOALHA: para higiene pessoal. Duas dobras, pacote com 1.000 (mil) folhas medindo 22,5cm x 20,5 cm, com oscilação entre 0,5cm a 1cm. Grofada, na cor branca (100% branco), super-resistente, rápida absorção de líquido, de primeira qualidade.

8.4 SACO DE AMOSTRA: para coleta de amostra de alimentos, feito em polietileno de baixa densidade, transparente, com tarja para anotações, totalmente lacrado, medindo 12cm x 30cm x 0,006micras de espessura. Embalagem com 1.000 (mil) unidades.

8.5 SACO PLÁSTICO BOBINA: picotado, confeccionado em polietileno de alta densidade, medindo 40cm x 60cm x 0,3 micras de espessura, podendo suportar até 3Kg. O produto deverá vir embalado em forma de bobina pesando, no mínimo, 4Kg, contendo em seu corpo etiqueta com dados de identificação do fabricante e marca.

8.6 SACO PLÁSTICO "CRISTAL": para embalar alimentos *in natura* e carnes. Atóxico, inodoro, transparente, com aspecto cristal, medindo 60cm x 80cm. Em polipropileno, matéria virgem, aditivos óxi biodegradável, pigmentos, anti UV, antiestástico, antichama, entre outros. Embalagem com 250 (duzentos e cinquenta) unidades.

8.7 SACO PLÁSTICO PARA LANCHE: para embalar pães, biscoitos e flocos de milho açucarados. Atóxico, inodoro, na cor branca, de material não reciclado, medindo 18cm x 25cm, em polipropileno, com densidade de 350 a 450 sacos/Kg. Embalagem com 1 (um) quilo.

8.8 SACO PARA LIXO: com finalidade específica para o acondicionamento de resíduos sólidos à coleta de lixo. Confeccionados em resinas termoplásticas, virgens ou recicladas. Na cor preta. Características físicas: capacidade 240L, medindo 115cm x 115cm x 13 micras de espessura, no mínimo. Embalagem plástica contendo 100 (cem) unidades, devidamente identificada com: quantidade de sacos contida no pacote, dimensões, capacidade, selo certificado ABNT, identificação do tipo de resíduo a ser acondicionada, procedência, n° do lote, data de fabricação e prazo de validade.

8.9 TOUCA DESCARTÁVEL: 100% poliamida, micro perfurada que permita a ventilação adequada, na cor branca, com elástico resistente em toda a sua volta, em tamanho único. Embalada em saco plástico com 100 (cem) unidades. Deverá

conter a identificação do fabricante, data de fabricação, validade, lote e demais informações do produto impressas na embalagem.

8.10 LUVA DESCARTÁVEL: transparente, confeccionada com material atóxico, inodoro e acondicionadas em embalagem plástica lacrada, contendo 100 (cem) unidades.

MEMÓRIA DE CÁLCULO – FORNECIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

DESJEJUM - CRECHE I							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Fórmula Infantil de Seguimento (embl. 400g) para mingau	kg	2	x semana	25,4	g	203,20	g
Fórmula Infantil de Seguimento (embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	kg	3	x semana	13,8	g	165,60	g
Polpa de manga congelada	kg	1	x semana	24,0	g	96,00	g
Fubá (embl. 1kg)	kg	1	x semana	20,0	g	80,00	g
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para vitamina de fruta	unid	2	x semana	12,0	g	96,00	g
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	unid	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Banana prata para mingau	kg	2	x semana	35,0	g	280,00	g
Banana prata para vitamina	kg	1	x semana	24,0	g	96,00	g
Maçã para vitamina	kg	1	x semana	12,0	g	48,00	g
Mamão para vitamina	kg	1	x semana	12,0	g	48,00	g
Aipim	kg	1	x semana	20,0	g	80,00	g

DESJEJUM - CRECHE II							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	unid	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Fubá (embl. 1kg)	kg	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Leite integral em pó (Embl. 400g) para mingau	kg	2	x semana	18,0	g	144,00	g
Leite integral em pó (Embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	kg	3	x semana	16,0	g	192,00	g
Manteiga com sal (Embl. 500g)	kg	2	x semana	5,0	g	40,00	g
Queijo minas frescal	Dz	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Pão careca, hambúrguer, milho, batata, coco, broinha de milho	kg	3	x semana	25,0	g	300,00	g
Polpa de manga congelada	kg	1	x semana	24,0	g	96,00	g
Banana prata para mingau	kg	2	x semana	35,0	g	280,00	g
Banana prata para vitamina	kg	1	x semana	24,0	g	96,00	g
Maçã para vitamina	kg	1	x semana	12,0	g	48,00	g
Mamão para vitamina	kg	1	x semana	12,0	g	48,00	g
Aipim ou Batata doce ou Inhame	kg	1	x semana	30,0	g	120,00	g

DESJEJUM - CRECHE III e IV							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	unid	1	x semana	18,0	g	72,00	g
Fubá (embl. 1kg)	kg	1	x semana	18,0	g	72,00	g
Leite integral em pó (Embl. 400g) para mingau	kg	2	x semana	21,5	g	172,00	g
Leite integral em pó (Embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	kg	3	x semana	14,3	g	171,60	g
Manteiga com sal (Embl. 500g)	kg	2	x semana	5,0	g	40,00	g
Queijo minas frescal	Kg	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Pão careca, hambúrguer, milho, batata, coco, broinha de milho	kg	3	x semana	25,0	g	300,00	g
Polpa de manga congelada	kg	1	x semana	27,0	g	108,00	g
Banana prata para mingau	kg	2	x semana	42,0	g	336,00	g
Banana prata para vitamina	kg	1	x semana	27,0	g	108,00	g
Maçã para vitamina	kg	1	x semana	13,5	g	54,00	g
Mamão para vitamina	kg	1	x semna	13,5	g	54,00	g
Aipim ou Batata doce ou Inhame	kg	1	x semana	40,0	g	160,00	g

DESJEJUM - PRÉ-ESCOLA							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Açúcar refinado	kg	19	x mês	10,5	g	199,50	g
Café torrado e moído (pct. 500g)	kg	1	x semana	4,5	g	18,00	g
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	g	2	x mês	20,0	g	40,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para mingau	kg	2	x mês	24,0	g	48,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para café com leite	kg	1	x semana	14,0	g	56,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	kg	1	x semana	16,0	g	64,00	g
Manteiga com sal (embl. 500g)	kg	5	x mês	10,0	g	50,00	g
Queijo tipo prato	kg	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Queijo minas frescal para recheio do pão	kg	1	x semana	30,0	g	120,00	g
Queijo minas frescal para ovos mexidos	kg	1	x semana	30,0	g	120,00	g
Ovos mexidos para recheio de pão	Dz	1	x mês	25,0	g	25,00	g

Ovos mexidos para preparação com queijo minas frescal	Dz	1	x semana	50,0	g	200,00	g
Requeijão (embl. com 200g)	unid	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Presunto	kg	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Aipim ou Batata doce ou Inhame	kg	2	x mês	50,0	g	100,00	g
Biscoito salgado tipo cream cracker (pct. 200g)	unid	2	x mês	25,0	g	50,00	g
Biscoito doce tipo Maria, Maisena e Leite (pct. 200g)	unid	1	x mês	25,0	g	25,00	g
Biscoito doce tipo rosquinha (pct. 400g)	unid	1	x mês	25,0	g	25,00	g
Bolo	kg	1	x mês	40,0	g	40,00	g
Pão careca, hambúrguer, milho, forma, batata, coco, broinha de milho	kg	2	x semana	50,0	g	400,00	g
Iogurte com polpa (900 ml)	ml	1	x mês	150,0	ml	150,00	ml
Polpa de frutas congelada para suco*	kg	2	x semana	30,0	g	240,00	g
Polpa de frutas congelada para vitamina**	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Banana prata	kg	2	x mês	70,0	g	140,00	g
Banana prata para vitamina	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Maçã	kg	2	x mês	130,0	g	260,00	g
Mamão	kg	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Melancia	kg	1	x mês	200,0	g	200,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Pera	kg	1	x mês	110,0	g	110,00	g

* Abacaxi, acerola, goiaba, manga e uva

** Maracujá e morango

DESJEJUM - ENSINO FUNDAMENTAL (1° E 2° SEGMENTO)							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Açúcar refinado	kg	19	x mês	15,75	g	299,25	g
Café torrado e moído (pct. 500g)	kg	1	x semana	6,75	g	27,00	g
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	g	2	x mês	27,00	g	54,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para mingau	kg	2	x mês	27,0	g	54,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para café com leite	kg	1	x semana	21,0	g	84,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	Kg	1	x semana	24,0	g	96,00	g
Manteiga com sal (embl. 500g)	kg	5	x mês	10,0	g	50,00	g

Queijo tipo prato	kg	1	x semana	15,0	g	60,0	g
Queijo minas frescal para recheio do pão	kg	1	x semana	30,0	g	120,00	g
Queijo minas frescal para ovos mexidos	kg	1	x semana	30,0	g	120,00	g
Ovos mexidos para preparação com queijo minas frescal	Dz	1	x semana	60,0	g	240,00	g
Requeijão (embl. com 200g)	unid	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Presunto	kg	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Aipim ou Batata doce ou Inhame	kg	2	x mês	90,0	g	180,00	g
Biscoito salgado tipo cream cracker (pct. 200g)	unid	2	x mês	32,5	g	65,00	g
Biscoito doce tipo Maria, Maisena e Leite (pct. 200g)	unid	1	x mês	32,5	g	32,50	g
Biscoito doce tipo rosquinha (pct. 400g)	unid	1	x mês	32,5	g	32,50	g
Bolo	kg	1	x mês	60,0	g	60,00	g
Pão careca, hambúrguer, milho, forma, batata, coco, broinha de milho	kg	2	x semana	50,0	g	400,00	g
Iogurte com polpa (900 ml)	ml	1	x mês	225,0	ml	225,00	ml
Polpa de frutas congelada para suco*	kg	2	x semana	45,0	g	360,00	g
Polpa de frutas congelada para vitamina**	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Banana prata	kg	2	x mês	70,0	g	140,00	g
Banana prata para vitamina	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Maçã	kg	2	x mês	130,0	g	260,00	g
Mamão	kg	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Melancia	kg	1	x mês	200,0	g	200,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Pera	kg	1	x mês	110,0	g	110,00	g

OBS.: Os valores de per capita foram obtidos pela média dos per capitas do Ensino Fundamental (1° segmento e 2° segmento).

* Abacaxi, acerola, goiaba, manga e uva

** Maracujá e morango

DESJEJUM - ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Açúcar refinado	kg	19	x mês	21,00	g	399,00	g
Café torrado e moído (pct. 500g)	kg	1	x semana	9,00	g	36,00	g
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	g	1	x mês	30,00	g	30,00	g

Leite integral em pó (embl. 400g) para mingau	kg	1	x mês	36,0	g	36,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para café com leite	kg	1	x semana	28,0	g	112,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	Kg	1	x semana	32,0	g	128,00	g
Manteiga com sal (embl. 500g)	kg	2	x mês	10,0	g	20,00	g
Queijo tipo prato	kg	2	x mês	15,0	g	30,00	g
Queijo minas frescal para recheio do pão	kg	3	x mês	30,0	g	90,00	g
Queijo minas frescal para ovos mexidos	kg	2	x mês	40,0	g	80,00	g
Ovos mexidos para preparação com queijo minas frescal	Dz	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Requeijão (embl. com 200g)	unid	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Aipim	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Batata doce	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Biscoito salgado tipo cream cracker (pct. 200g)	unid	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Biscoito doce tipo Maria, Maisena e Leite (pct. 200g)	unid	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Biscoito doce tipo rosquinha (pct. 400g)	unid	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Pão careca, hambúrguer, milho, forma, batata, coco, broinha de milho	kg	2	x semana	50,0	g	400,00	g
Bolo	kg	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Iogurte com polpa (900 ml)	ml	1	x mês	300,0	ml	300,00	ml
Polpa de frutas congelada para suco*	kg	7	x mês	60,0	g	420,00	g
Polpa de frutas congelada para vitamina**	kg	1	x semana	60,0	g	240,00	g
Banana prata para vitamina	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Maçã	kg	2	x mês	130,0	g	260,00	g
Mamão	kg	1	x mês	100,0	g	100,00	g
Melancia	kg	1	x mês	200,0	g	200,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Pera	kg	1	x mês	110,0	g	110,00	g

* Abacaxi, acerola, goiaba, manga e uva

** Maracujá e morango

REFEIÇÃO PRINCIPAL - CRECHE I, II, III E IV							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Arroz polido	kg	4	x semana	45,0	g	720,00	g
Feijão preto	kg	19	x mês	25,0	g	475,00	g

Feijão carioca	kg	1	x mês	35,0	g	35,00	g
Farinha de mandioca para pirão	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Fubá	kg	3	x ano	45,0	g	13,50	g
Macarrão Ave Maria (embl. 500g)	kg	4	x mês	45,0	g	180,00	g
Carne bovina, tipo coxão mole	kg	1	x mês	35,0	g	35,00	g
Carne músculo	kg	3	x mês	35,0	g	105,00	g
Carne patinho	kg	3	x mês	35,0	g	105,00	g
Fígado bovino	kg	1	x mês	35,0	g	35,00	g
Frango tipo coxa, sobrecoxa (desossado)	kg	1	x semana	35,0	g	140,00	g
Filé de peito de frango	kg	1	x semana	35,0	g	140,00	g
Filé de pescada branca	kg	2	x mês	35,0	g	70,00	g
Ovos (dz com 720g)	kg	2	x mês	22,5	g	45,00	g
Abóbora	kg	2	x mês	15,0	g	30,00	g
Abobrinha	kg	2	x mês	15,0	g	30,00	g
Batata inglesa	kg	2	x mês	15,0	g	30,00	g
Batata doce	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Beterraba	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Inhame	kg	2	x mês	15,0	g	30,00	g
Alface	kg	1	x mês	7,5	g	7,50	g
Tomate salada	kg	2	x mês	7,5	g	15,00	g
Pepino (sazonal)	kg	5	x ano	7,5	g	3,75	g
Cenoura	kg	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Chuchu	kg	2	x mês	15,0	g	30,00	g
Couve flor (sazonal)	kg	4	x ano	15,0	g	6,00	g
Couve manteiga	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Agrião	kg	1	x mês	7,5	g	7,50	g
Aipim (sazonal)	kg	12	x ano	15,0	g	180,00	g
Quiabo	kg	7	x ano	15,0	g	105,00	g
Repolho	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Vagem	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Alho	kg	1	x dia	3,0	g	66,00	g
Cebola	kg	1	x dia	3,0	g	66,00	g
Cheiro verde	kg	2	x semana	5,0	g	40,00	g
Colorau (embl. 500g)	kg	1	x dia	0,5	g	11,00	g
Limão taiti	kg	2	x mês	1,5	g	3,00	un
Coentro	kg	2	x mês	2,0	g	4,00	g
Pimentão	kg	2	x semana	2,0	g	16,00	g
Óleo de soja refinado (embl.900ml)	unid	1	x dia	5,0	ml	110,00	ml
Sal refinado	kg	1	x dia	0,5	g	11,00	g
Tomate molho	kg	1	x dia	4,0	g	88,00	g
Vinagre (embl.750 ml)	unid	2	x semana	1,5	ml	12,00	ml
Laranja lima	kg	1	x semana	45,0	g	180,00	g
Manga (sazonal)	kg	4	x ano	70,0	g	28,00	g
Melancia	kg	1	x semana	100,0	g	400,00	g

Uva rubi	kg	1	x semana	35,0	g	140,00	g
Banana prata	kg	1	x semana	52,5	g	210,00	g
Tangerina (sazonal)	kg	6	x ano	65,0	g	39,00	g
Goiaba vermelha	kg	5	x ano	65,0	g	32,50	g
Polpa de manga	kg	1	x semana	25,5	ml	102,00	ml
Leite integral em pó (embl. 400g)	unid	1	x mês	0,3	g	0,34	g
Manteiga com sal (embl. 500g)	unid	5	x mês	1,0	g	5,00	g

REFEIÇÃO PRINCIPAL - PRÉ-ESCOLA							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Arroz polido	kg	4	x semana	60,0	g	960,00	g
Feijão preto	kg	19	x mês	40,0	g	760,00	g
Feijão carioca	kg	1	x mês	40,0	g	40,00	g
Farinha de mandioca para farofa	kg	2	x mês	15,0	g	30,00	g
Farinha de mandioca para pirão	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Fubá	kg	3	x ano	60,0	g	18,00	g
Macarrão parafuso (embl. 500g)	kg	4	x mês	60,0	g	240,00	g
Polpa de frutas congelada, com exceção de morango	kg	2	x semana	30,0	g	240,00	g
Carne bovina, tipo coxão mole	kg	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Carne músculo	kg	2	x mês	50,0	g	100,00	g
Carne patinho	kg	2	x mês	50,0	g	100,00	g
Carne seca, charque traseiro	kg	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Fígado bovino	kg	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Lombo suíno	kg	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Frango tipo coxa, sobrecoxa (desossado)	kg	1	x semana	50,0	g	200,00	g
Frango congelado peito	kg	1	x semana	50,0	g	200,00	g
Filé de pescada branca	kg	2	x mês	50,0	g	100,00	g
Ovos (dz com 720g)	kg	2	x mês	50,0	g	100,00	g
Abóbora	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Abobrinha	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Batata inglesa	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Batata doce	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Beterraba	kg	1	x mês	22,5	g	22,50	g
Inhame	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Alface	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Tomate	kg	2	x mês	15,0	g	30,00	g
Pepino (sazonal)	kg	5	x ano	15,0	g	7,50	g
Cenoura	kg	1	x semana	22,5	g	90,00	g
Chuchu	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Couve flor (sazonal)	kg	4	x ano	30,0	g	12,00	g
Couve manteiga	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Agrião	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Aipim (sazonal)	kg	12	x ano	30,0	g	36,00	g

Quiabo	kg	7	x ano	30,0	g	21,00	g
Repolho	kg	1	x mês	22,5	g	22,50	g
Vagem	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Alho	kg	1	x dia	4,0	g	88,00	g
Cebola	kg	1	x dia	4,0	g	88,00	g
Cheiro verde	kg	2	x semana	6,0	g	48,00	g
Colorau (embl. 500g)	kg	1	x dia	1,5	g	33,00	g
Limão taiti	kg	2	x mês	2,5	g	5,00	un
Coentro	kg	2	x mês	3,0	g	6,00	g
Pimentão	kg	2	x semana	3,0	g	24,00	g
Óleo de soja refinado (embl. 900ml)	unid	1	x dia	7,0	ml	154,00	ml
Tomate molho	kg	1	x dia	5,0	g	110,00	g
Sal refinado	kg	1	x dia	1,0	g	22,00	g
Vinagre (embl.750 ml)	unid	2	x semana	2,5	ml	20,00	ml
Banana prata	kg	1	x semana	70,0	g	280,00	g
Laranja lima	kg	1	x semana	90,0	g	360,00	g
Manga (sazonal)	kg	4	x ano	140,0	g	56,00	g
Melancia	kg	1	x semana	200,0	g	800,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Tangerina (sazonal)	kg	6	x ano	135,0	g	81,00	g
Goiaba vermelha (sazonal)	kg	5	x ano	130,0	g	65,00	g
Farinha de trigo	kg	1	x mês	1,75	g	7,00	g
Creme de leite	kg	1	x mês	9,0	g	9,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g)	unid	1	x mês	0,7	g	0,70	g
Margarina vegetal (embl. 500g)	unid	5	x mês	1,4	g	7,00	g

REFEIÇÃO PRINCIPAL - ENSINO FUNDAMENTAL (1° E 2° SEGMENTOS)							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Arroz polido	kg	4	x semana	105,0	g	1680,00	g
Feijão preto	kg	19	x mês	85,0	g	1615,00	g
Feijão carioca	kg	1	x mês	85,0	g	85,00	g
Farinha de mandioca para farofa	kg	2	x mês	35,0	g	70,00	g
Farinha de mandioca para pirão	kg	1	x mês	45,0	g	45,00	g
Fubá	kg	3	x ano	105,0	g	31,50	g
Macarrão parafuso (embl. 500g)	kg	4	x mês	105,0	g	420,00	g
Polpa de frutas congelada, com exceção de morango	kg	2	x semana	45,0	g	360,00	g
Carne bovina, tipo coxão mole	kg	1	x mês	90,0	g	90,00	g
Carne músculo	kg	2	x mês	90,0	g	180,00	g
Carne patinho	kg	2	x mês	90,0	g	180,00	g
Carne seca, charque traseiro	kg	1	x mês	90,0	g	90,00	g
Fígado bovino	kg	1	x mês	90,0	g	90,00	g
Lombo suíno	kg	1	x mês	90,0	g	90,00	g
Frango tipo coxa, sobrecoxa (desossado)	kg	1	x semana	90,0	g	360,00	g

Frango congelado peito	kg	1	x semana	90,0	g	360,00	g
Filé de pescada branca	kg	2	x mês	90,0	g	180,00	g
Ovos (dz com 720g)	kg	2	x mês	75,0	g	150,00	g
Abóbora	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Abobrinha	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Batata inglesa	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Batata doce	kg	1	x mês	45,0	g	45,00	g
Beterraba	kg	1	x mês	34,0	g	34,00	g
Inhame	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Alface	kg	1	x mês	22,5	g	22,50	g
Tomate	kg	2	x semana	22,5	g	180,00	g
Pepino (sazonal)	kg	5	x ano	22,5	g	11,25	g
Cenoura	kg	1	x semana	34,0	g	136,00	g
Chuchu	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Couve flor (sazonal)	kg	4	x ano	45,0	g	18,00	g
Couve manteiga	kg	1	x mês	45,0	g	45,00	g
Agrião	kg	1	x mês	22,5	g	22,50	g
Aipim (sazonal)	kg	12	x ano	45,0	g	54,00	g
Quiabo	kg	7	x ano	45,0	g	31,50	g
Repolho	kg	1	x mês	45,0	g	45,00	g
Vagem	kg	1	x mês	45,0	g	45,00	g
Alho	kg	1	x dia	5,0	g	110,00	g
Cebola	kg	1	x dia	5,0	g	110,00	g
Cheiro verde	kg	2	x semana	8,0	g	64,00	g
Colorau (embl. 500g)	kg	1	x dia	2,0	g	44,00	g
Limão taiti	kg	2	x mês	4,0	g	8,00	un
Coentro	kg	2	x mês	5,0	g	10,00	g
Pimentão	kg	2	x semana	6,0	g	48,00	g
Óleo de soja refinado (embl. 900ml)	unid	1	x dia	8,0	ml	176,00	ml
Tomate molho	kg	1	x dia	8,0	g	176,00	g
Sal refinado	kg	1	x dia	1,0	g	22,00	g
Vinagre (embl.750 ml)	unid	2	x semana	5,0	ml	40,00	ml
Banana prata	kg	1	x semana	70,0	g	280,00	g
Laranja lima	kg	1	x semana	90,0	g	360,00	g
Manga (sazonal)	kg	4	x ano	140,0	g	56,00	g
Melancia	kg	1	x semana	200,0	g	800,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Tangerina (sazonal)	kg	6	x ano	135,0	g	81,00	g
Goiaba vermelha (sazonal)	kg	5	x ano	130,0	g	65,00	g
Farinha de trigo	kg	1	x semana	3,15	g	12,60	g
Creme de leite	kg	1	x mês	16,0	g	16,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g)	unid	1	x semana	1,0	g	4,00	g
Margarina vegetal (embl. 500g)	unid	5	x mês	2,0	g	10,00	g

OBS.: Os valores de per capita foram obtidos pela média dos per capitas do Ensino Fundamental (1° segmento e 2° segmento).

REFEIÇÃO PRINCIPAL - ENSINO FUNDAMENTAL 2° SEGMENTO (INTEGRAL)							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Arroz polido	kg	4	x semana	170,0	g	2720,00	g
Feijão preto	kg	19	x mês	140,0	g	2660,00	g
Feijão carioca	kg	1	x mês	140,0	g	140,00	g
Farinha de mandioca para farofa	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Farinha de mandioca para pirão	kg	1	x mês	80,0	g	80,00	g
Fubá	kg	3	x ano	170,0	g	51,00	g
Macarrão parafuso (embl. 500g)	kg	4	x mês	170,0	g	680,00	g
Polpa de frutas congelada, com exceção de morango	kg	2	x semana	60,0	g	480,00	g
Carne bovina, tipo coxão mole	kg	1	x mês	140,0	g	140,00	g
Carne músculo	kg	2	x mês	140,0	g	280,00	g
Carne patinho	kg	2	x mês	140,0	g	280,00	g
Carne seca, charque traseiro	kg	1	x mês	140,0	g	140,00	g
Fígado bovino	kg	1	x mês	140,0	g	140,00	g
Lombo suíno	kg	1	x mês	140,0	g	560,00	g
Frango tipo coxa, sobrecoxa (desossado)	kg	1	x semana	140,0	g	560,00	g
Frango congelado peito	kg	1	x semana	140,0	g	560,00	g
Filé de pescada branca	kg	2	x mês	140,0	g	280,00	g
Ovos (dz com 720g)	kg	2	x mês	150,0	g	300,00	g
Abóbora	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Abobrinha	kg	2	x mês	40,0	g	80,00	g
Batata inglesa	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Batata doce	kg	1	x mês	60,0	g	60,00	g
Beterraba	kg	1	x mês	45,0	g	45,00	g
Inhame	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Alface	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Tomate	kg	2	x semana	30,0	g	240,00	g
Pepino (sazonal)	kg	5	x ano	30,0	g	15,00	g
Cenoura	kg	1	x semana	45,0	g	180,00	g
Chuchu	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Couve flor (sazonal)	kg	4	x ano	40,0	g	16,00	g
Couve manteiga	kg	1	x mês	40,0	g	40,00	g
Agrião	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Aipim (sazonal)	kg	12	x ano	60,0	g	72,00	g
Quiabo	kg	7	x ano	60,0	g	42,00	g
Repolho	kg	1	x mês	40,0	g	40,00	g
Vagem	kg	1	x mês	60,0	g	60,00	g

Alho	kg	1	x dia	10,0	g	220,00	g
Cebola	kg	1	x dia	10,0	g	220,00	g
Cheiro verde	kg	2	x semana	14,0	g	112,00	g
Colorau (embl. 500g)	kg	1	x dia	9,0	g	198,00	g
Limão taiti	kg	2	x mês	7,0	g	14,00	g
Coentro	kg	2	x mês	8,0	g	16,00	g
Pimentão	kg	2	x semana	8,0	g	64,00	g
Óleo de soja refinado (embl. 900ml)	unid	1	x dia	14,0	ml	308,00	ml
Tomate molho	kg	1	x dia	14,0	g	308,00	g
Sal refinado	kg	1	x dia	2,0	g	44,00	g
Vinagre (embl.750 ml)	unid	2	x semana	7,0	ml	56,00	ml
Banana prata	kg	1	x semana	70,0	g	280,00	g
Laranja lima	kg	1	x semana	90,0	g	360,00	g
Manga (sazonal)	kg	4	x ano	140,0	g	56,00	g
Melancia	kg	1	x semana	200,0	g	800,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Tangerina (sazonal)	kg	6	x ano	135,0	g	81,00	g
Goiaba vermelha (sazonal)	kg	5	x ano	130,0	g	65,00	g
Farinha de trigo	kg	1	x semana	4,9	g	19,60	g
Creme de leite	kg	1	x mês	25,0	g	25,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g)	unid	1	x semana	1,4	g	5,40	g
Margarina vegetal (embl. 500g)	unid	5	x mês	2,8	g	13,75	g

OBS.: Os valores de per capita foram obtidos pela média dos per capitas do Ensino Fundamental (2° segmento) e Ensino Médio.

REFEIÇÃO PRINCIPAL - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Arroz polido	kg	4	x semana	150,0	g	2400,00	g
Feijão preto	kg	19	x mês	120,0	g	2280,00	g
Feijão carioca	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Farinha de mandioca para farofa	kg	2	x mês	40,0	g	80,00	g
Farinha de mandioca para pirão	kg	1	x mês	60,0	g	60,00	g
Fubá	kg	3	x ano	150,0	g	45,00	g
Macarrão parafuso (embl. 500g)	kg	4	x mês	150,0	g	600,00	g
Polpa de frutas congelada, com exceção de morango	kg	2	x semana	60,0	g	480,00	g
Carne bovina, tipo coxão mole	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Carne músculo	kg	2	x mês	120,0	g	240,00	g
Carne patinho	kg	2	x mês	120,0	g	240,00	g
Carne seca, charque traseiro	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Fígado bovino	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Lombo suíno	kg	1	x mês	120,0	g	480,00	g

Frango tipo coxa, sobrecoxa (desossado)	kg	1	x semana	120,0	g	480,00	g
Frango congelado peito	kg	1	x semana	120,0	g	480,00	g
Filé de pescada branca	kg	2	x mês	120,0	g	240,00	g
Ovos (dz com 720g)	kg	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Abóbora	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Abobrinha	kg	2	x mês	40,0	g	80,00	g
Batata inglesa	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Batata doce	kg	1	x mês	60,0	g	60,00	g
Beterraba	kg	1	x mês	45,0	g	45,00	g
Inhame	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Alface	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Tomate	kg	2	x semana	30,0	g	240,00	g
Pepino (sazonal)	kg	5	x ano	30,0	g	15,00	g
Cenoura	kg	1	x semana	45,0	g	180,00	g
Chuchu	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Couve flor (sazonal)	kg	4	x ano	40,0	g	16,00	g
Couve manteiga	kg	1	x mês	40,0	g	40,00	g
Agrião	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Aipim (sazonal)	kg	12	x ano	60,0	g	72,00	g
Quiabo	kg	7	x ano	60,0	g	42,00	g
Repolho	kg	1	x mês	40,0	g	40,00	g
Vagem	kg	1	x mês	60,0	g	60,00	g
Alho	kg	1	x dia	8,0	g	176,00	g
Cebola	kg	1	x dia	8,0	g	176,00	g
Cheiro verde	kg	2	x semana	12,0	g	96,00	g
Colorau (embl. 500g)	kg	1	x dia	7,0	g	154,00	g
Limão taiti	kg	2	x mês	5,0	g	10,00	un
Coentro	kg	2	x mês	6,0	g	12,00	g
Pimentão	kg	2	x semana	6,0	g	48,00	g
Óleo de soja refinado (embl. 900ml)	unid	1	x dia	12,0	ml	264,00	ml
Tomate molho	kg	1	x dia	12,0	g	264,00	g
Sal refinado	kg	1	x dia	1,0	g	22,00	g
Vinagre (embl.750 ml)	unid	2	x semana	5,0	ml	40,00	ml
Banana prata	kg	1	x semana	70,0	g	280,00	g
Laranja lima	kg	1	x semana	90,0	g	360,00	g
Manga (sazonal)	kg	4	x ano	140,0	g	56,00	g
Melancia	kg	1	x semana	200,0	g	800,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Tangerina (sazonal)	kg	6	x ano	135,0	g	81,00	g
Goiaba vermelha (sazonal)	kg	5	x ano	130,0	g	65,00	g
Farinha de trigo	kg	1	x semana	4,2	g	16,80	g
Creme de leite	kg	1	x mês	22,0	g	22,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g)	unid	1	x semana	1,4	g	5,40	g

Margarina vegetal (embl. 500g)	unid	5	x mês	3,0	g	15,00	g

OBS.: Os valores de per capita foram obtidos pela média dos per capitas do Ensino Fundamental (2° segmento), Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Ensino Médio.

LANCHE - CRECHE I, II, III E IV							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Fórmula Infantil de Seguimento (embl. 400g) para vitamina de polpa de fruta ou fruta - Creche I	kg	3	x semana	13,0	g	156,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para vitamina de polpa de fruta - Creche II, III e IV	kg	3	x semana	13,5	g	162,00	g
Banana prata para vitamina	kg	5	x mês	25,5	g	127,50	g
Maçã para vitamina	kg	5	x mês	12,8	g	64,00	g
Mamão para vitamina	kg	5	x mês	12,8	g	64,00	g
Pera	kg	1	x mês	55,0	g	55,00	g
Melancia	kg	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Uva rubi	kg	2	x mês	35,0	g	70,00	g
Laranja lima	kg	2	x mês	45,0	g	360,00	g
Melão	kg	1	x mês	60,0	g	60,00	g
Tangerina (sazonal)	kg	6	x ano	65,0	g	39,00	g
Goiaba vermelha (sazonal)	kg	5	x ano	65,0	g	32,50	g
Manga (sazonal)	kg	4	x ano	70,0	g	28,00	g

OBS.: Os valores de per capita foram obtidos pela média dos per capitas das Creches I, II, III e IV.

LANCHE - PRÉ-ESCOLA							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Açúcar refinado	kg	19	x mês	10,5	g	199,50	g
Café torrado e moído (pct. 500g)	kg	1	x semana	4,5	g	18,00	g
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	g	2	x mês	20,0	g	40,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para mingau	kg	2	x mês	24,0	g	48,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para café com leite	kg	1	x semana	14,0	g	56,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	Kg	1	x semana	16,0	g	63,84	g
Manteiga com sal (embl. 500g)	kg	5	x mês	10,0	g	50,00	g
Queijo tipo prato	kg	1	x semana	15,0	g	60,00	g

Queijo minas frescal para recheio de pão	kg	1	x semana	30,0	g	120,00	g
Queijo minas fescal para ovos mexidos	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Ovos mexidos para recheio de pão	Dz.	1	x mês	25,0	g	25,00	g
Ovos mexidos para preparação com queijo minas frescal	Dz.	2	x mês	50,0	g	100,00	g
Requeijão (embl. com 200g)	unid	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Presunto	kg	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Aipim	kg	1	x semana	50,0	g	200,00	g
Biscoito salgado tipo cream cracker (pct. 200g)	unid	2	x mês	25,0	g	50,00	g
Biscoito doce tipo Maria, Maisena e Leite (pct. 200g)	unid	1	x mês	25,0	g	25,00	g
Biscoito doce tipo rosquinha (pct. 400g)	unid	1	x mês	25,0	g	25,00	g
Bolo	kg	4	x ano	40,0	g	16,00	g
Pão careca, hambúrguer, milho, forma, batata, coco, broinha de milho	kg	2	x semana	50,0	g	400,00	g
Iogurte com polpa (900 ml)	ml	1	x mês	150,0	ml	150,00	ml
Milho para canjica (embalagem 500g)	pct	2	x ano	30,0	g	6,00	g
Arroz para arroz doce	kg	2	x ano	46,0	g	9,20	g
Canela (pct. 30g)	pct	4	x ano	0,1	g	0,04	g
Coco ralado (pct. 500g)	pct	4	x ano	0,5	g	0,20	g
Milho para pipoca (pct. 500g)	pct	2	x ano	30,0	g	6,00	g
Carne bovina moída (patinho)	kg	3	x ano	25,0	g	7,50	g
Peito de frango	kg	3	x ano	25,0	g	7,50	g
Salsicha (pacote com 2,5 kg)	pct	3	x ano	25,0	g	7,50	g
Alho	kg	3	x ano	2,0	g	0,60	g
Cebola	kg	3	x ano	2,0	g	0,60	g
Cheiro verde	kg	3	x ano	1,0	g	0,30	g
Óleo de soja	L	3	x ano	5,0	ml	1,50	ml
Pimentão	kg	3	x ano	2,0	g	0,60	g
Tomate	kg	3	x ano	3,0	g	0,90	g
Polpa de frutas congelada para suco*	kg	2	x semana	30,0	g	240,00	g
Polpa de frutas congelada para vitamina**	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Banana prata	kg	2	x semana	70,0	g	560,00	g
Banana prata para vitamina**	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Maçã	kg	2	x mês	130,0	g	260,00	g
Mamão	kg	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Melancia	kg	1	x mês	200,0	g	200,00	g

Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Pera	kg	1	x mês	110,0	g	110,00	g

* Abacaxi, acerola, goiaba, manga e uva

** Maracujá e morango

LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL (1° E 2° SEGMENTO)							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Açúcar refinado	kg	19	x mês	15,75	g	299,25	g
Café torrado e moído (pct. 500g)	kg	1	x semana	6,75	g	27,00	g
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	g	2	x mês	27,0	g	54,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para mingau	kg	2	x mês	27,0	g	54,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para café com leite	kg	1	x semana	21,0	g	84,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	Kg	1	x semana	24,0	g	96,00	g
Manteiga com sal (embl. 500g)	kg	5	x mês	10,0	g	50,00	g
Queijo tipo prato	kg	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Queijo minas frescal para recheio de pão	kg	1	x semana	30,0	g	120,00	g
Queijo minas fescal para ovos mexidos	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Ovos mexidos para recheio de pão	Dz.	1	x mês	60,0	g	60,00	g
Ovos mexidos para preparação com queijo minas frescal	Dz.	2	x mês	25,0	g	50,00	g
Requeijão (embl. com 200g)	unid	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Presunto	kg	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Aipim	kg	1	x semana	90,0	g	360,00	g
Biscoito salgado tipo cream cracker (pct. 200g)	unid	2	x mês	32,5	g	65,00	g
Biscoito doce tipo Maria, Maisena e Leite (pct. 200g)	unid	1	x mês	32,5	g	32,50	g
Biscoito doce tipo rosquinha (pct. 400g)	unid	1	x mês	32,5	g	32,50	g
Bolo	kg	1	x mês	60,0	g	60,00	g
Pão careca, hambúrguer, milho, forma, batata, coco, broinha de milho	kg	2	x semana	50,0	g	400,00	g
Iogurte com polpa (900 ml)	ml	1	x mês	225,0	ml	225,00	ml
Milho para canjica (embalagem 500g)	pct	2	x ano	37,5	g	7,50	g

Arroz para arroz doce	kg	2	x ano	57,5	g	11,50	g
Canela (pct. 30g)	pct	4	x ano	0,12	g	0,05	g
Coco ralado (pct. 500g)	pct	4	x ano	0,63	g	0,25	g
Milho para pipoca (pct. 500g)	pct	2	x ano	30,00	g	6,00	g
Carne bovina moída (patinho)	kg	3	x ano	25,0	g	7,50	g
Peito de frango	kg	3	x ano	25,0	g	7,50	g
Salsicha (pacote com 2,5 kg)	pct	3	x ano	25,0	g	7,50	g
Alho	kg	3	x ano	2,0	g	0,60	g
Cebola	kg	3	x ano	2,0	g	0,60	g
Cheiro verde	kg	3	x ano	1,0	g	0,30	g
Óleo de soja	L	3	x ano	5,0	ml	1,50	ml
Pimentão	kg	3	x ano	2,0	g	0,60	g
Tomate	kg	3	x ano	3,0	g	0,90	g
Polpa de frutas congelada para suco*	kg	2	x semana	45,0	g	360,00	g
Polpa de frutas congelada para vitamina**	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Banana prata	kg	2	x semana	70,0	g	560,00	g
Banana prata para vitamina**	kg	2	x mês	45,0	g	90,00	g
Maçã	kg	2	x mês	130,0	g	260,00	g
Mamão	kg	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Melancia	kg	1	x mês	200,0	g	200,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Pera	kg	1	x mês	110,0	g	110,00	g

OBS.: Os valores de per capita foram obtidos pela média dos per capitas do 1° e 2° segmentos do Ensino Fundamental.

* Abacaxi, acerola, goiaba, manga e uva

**Maracujá e morango

LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		per capita		consumo per capita mensal	
Açúcar refinado	kg	19	x mês	21,00	g	399,00	g
Café torrado e moído (pct. 500g)	kg	1	x semana	9,00	g	36,00	g
Aveia em flocos finos (embl. 200g) para mingau	g	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para mingau	kg	1	x mês	36,0	g	36,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para café com leite	kg	1	x semana	28,0	g	112,00	g
Leite integral em pó (embl. 400g) para vitamina de fruta e de polpa de fruta	Kg	1	x semana	32,0	g	128,00	g

Manteiga com sal (embl. 500g)	kg	2	x mês	10,0	g	20,00	g
Queijo tipo prato	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Queijo minas frescal para recheio de pão	kg	3	x mês	30,0	g	90,00	g
Queijo minas fescal para ovos mexidos	kg	2	x mês	40,0	g	80,00	g
Ovos mexidos para recheio de pão	Dz.	1	x mês	25,0	g	25,00	g
Ovos mexidos para preparação com queijo minas frescal	Dz.	2	X mês	100,0	g	200,00	g
Requeijão (embl. com 200g)	unid	2	x mês	20,0	g	40,00	g
Presunto	kg	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Aipim	kg	2	x mês	120,0	g	240,00	g
Biscoito salgado tipo cream cracker (pct. 200g)	unid	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Biscoito doce tipo Maria, Maisena e Leite (pct. 200g)	unid	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Biscoito doce tipo rosquinha (pct. 400g)	unid	1	x mês	50,0	g	50,00	g
Bolo	kg	2	x mês	100,0	g	200,00	g
Pão careca, hambúrguer, milho, forma, batata, coco, broinha de milho	kg	3	x semana	50,0	g	600,00	g
Iogurte com polpa (900 ml)	ml	1	x mês	300,0	ml	300,00	ml
Milho para canjica (embalagem 500g)	pct	1	x mês	45,0	g	45,00	g
Arroz para arroz doce	kg	1	x mês	69,0	g	69,00	g
Canela (pct. 30g)	pct	2	x mês	0,15	g	0,30	g
Coco ralado (pct. 500g)	pct	2	x mês	0,75	g	1,50	g
Milho para pipoca (pct. 500g)	pct	2	x ano	40,00	g	8,00	g
Carne bovina moída (patinho)	kg	2	x mês	25,0	g	50,00	g
Peito de frango	kg	2	x mês	25,0	g	50,00	g
Salsicha (pacote 2,5kg)	pct	3	x ano	25,0	g	7,50	g
Alho	kg	4	x mês	2,0	g	8,00	g
Cebola	kg	4	x mês	2,0	g	8,00	g
Cheiro verde	kg	4	x mês	1,0	g	4,00	g
Óleo de soja	L	4	x mês	5,0	ml	20,00	ml
Pimentão	kg	4	x mês	2,0	g	8,00	g
Tomate	kg	4	x mês	3,0	g	12,00	g
Polpa de frutas congelada para suco*	kg	10	x semana	60,0	g	2400,00	g
Polpa de frutas congelada para vitamina**	kg	1	x semana	60,0	g	240,00	g
Banana prata para vitamina**	kg	2	x mês	60,0	g	120,00	g
Maçã	kg	2	x mês	130,0	g	260,00	g
Mamão	kg	1	x mês	100,0	g	100,00	g

Melancia	kg	1	x mês	200,0	g	200,00	g
Melão	kg	1	x mês	120,0	g	120,00	g
Pera	kg	1	x mês	110,0	g	110,00	g

* Abacaxi, acerola, goiaba, manga e uva

**Maracujá e morango

COLAÇÃO - Creche I, II, III e IV							
Gênero / Produto Alimentício	un	frequência de utilização		consumo per capita		consumo per capita mensal	
Abobrinha	kg	1	x mês	14,0	g	14,00	g
Agrião	kg	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Aipim	kg	1	x semana	14,0	g	56,00	g
Arroz	kg	4	x mês	40,0	g	160,00	g
Batata baroa	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Batata inglesa	kg	1	x mês	30,0	g	30,00	g
Batata doce	kg	1	x semana	30,0	g	120,00	g
Cenoura	kg	8	x mês	30,0	g	240,00	g
Chuchu	kg	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Couve	kg	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Ervilha seca (embl. 500g)	kg	3	x mês	15,0	g	45,00	g
Espinafre	kg	2	x semana	20,0	g	160,00	g
Feijão preto	kg	2	x semana	25,0	g	200,00	g
Feijão carioquinha	kg	1	x mês	35,0	g	35,00	g
Fubá	kg	1	x semana	15,0	g	60,00	g
Inhame	kg	1	x mês	15,0	g	15,00	g
Macarrão Ave Maria	kg	5	x mês	21,0	g	105,00	g
Músculo bovino	kg	1	x mês	33,0	g	33,00	g
Coxão mole	kg	1	x mês	33,0	g	33,00	g
Ovos	Dz.	2	x mês	30,0	g	60,00	g
Patinho moído	kg	5	x mês	31,0	g	155,00	g
Filé de peito de frango	kg	10	x mês	33,0	g	330,00	g
Repolho	kg	1	x mês	20,0	g	20,00	g
Vagem	kg	2	x mês	20,0	g	40,00	g
Alho	kg	1	x dia	3,0	g	66,00	g
Cebola	kg	1	x dia	3,0	g	66,00	g
Cheiro verde	kg	3	x mês	3,0	g	9,00	g
Óleo de soja refinado (embl.900ml	unid	1	x dia	5,0	ml	110,00	ml
Tomate salada	kg	6	x semana	20,0	g	480,00	g
Tomate tempero	kg	1	x dia	3,0	g	66,00	g
Sal	kg	1	x dia	0,5	g	11,00	g

OBS.: Os valores de per capita foram obtidos pela média dos per capitas das Creches I, II, III e IV.

QUANTITATIVO ANUAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS
POR SERVIÇO E SEGMENTO DE ENSINO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES	MÉDIA DE REFEIÇÕES / DIA
1	Colação – Creche	139.294	696,5
2	Desjejum – Creche I	11.432	57,2
3	Desjejum – Creche II	42.741	213,7
4	Desjejum – Creche III e IV	131.000	655,0
5	Desjejum – Pré-Escola	170.752	853,8
6	Desjejum – Fundamental	720.323	3.601,6
7	Desjejum – Integral	47.485	237,4
8	Refeição Principal – Creche	386.532	1.932,7
9	Refeição Principal – Pré-Escola	399.684	1.998,4
10	Refeição Principal – Fundamental	2.151.735	10.758,7
11	Refeição Principal – Integral	174.584	872,9
12	Refeição Principal – EJA	39.313	196,6
13	Lanche – Creche I, II, III e IV	294.907	1.474,5
14	Lanche – Pré-Escola	271.123	1.355,6
15	Lanche – Fundamental	1.212.868	6.064,3
16	Lanche – Integral	212.316	1.061,6
	TOTAL	**6.406.089**	**32.030,4**

OBS: As casas decimais após a vírgula foram mantidas pois, caso as médias de refeições/dia fossem arredondadas, o total passaria a ser de 32.032. Sendo assim, dividindo-se o total de quantitativos de refeições por 200 dias letivos, chega-se ao valor de aproximadamente 32.030 refeições.

ANEXO VI – Quantitativo Anual de Materiais de Limpeza por Unidade Escolar

Unidades Escolares / Materiais de Limpeza	Água Sanitária	Álcool 70%	Balde plástico	Cloro	Desincrustante	Detergente	Detergente para máq. de lavar louça	Dispenser para sabonete líquido	Esponja dupla face	Esponja de fibra	Frasco pulverizador	Luva de PVC	Pá de lixo	Pano alvejado	Rodo	Sabonete líquido	Sanitizante	Secante para máq. de lavar louça	Vassoura
Creche Municipal Dona Cota	40	20	6	10	10	30	0	1	60	50	9	30	6	60	6	10	10	0	6
Creche Municipal Dona Lina	60	40	6	10	10	50	0	1	60	50	9	40	6	50	6	10	10	0	6
Creche Municipal Dona Senhorinha	80	40	6	10	10	40	0	1	80	50	9	40	6	60	6	10	10	0	6
Creche Municipal Tia Didi	60	40	6	10	10	50	0	1	60	50	9	40	6	50	6	10	10	0	6
Creche Municipal Valdira Flausino Rodrigues	50	30	6	10	10	30	0	1	60	50	9	40	6	60	6	10	10	0	6
Creche Municipal Profª Márcia Lustosa Machado	60	40	6	10	10	50	0	1	60	50	9	40	6	50	6	10	10	0	6
CIEP Brizolão Mestre Marçal Municipalizado	60	40	9	10	10	40	10	1	110	80	9	50	6	60	6	10	10	10	9
C. M. Professora América Abdalla	80	60	9	20	10	70	10	2	150	100	9	60	6	120	9	10	10	10	9
E. E. M. Dom Bosco	60	40	6	10	10	30	0	1	60	50	9	20	6	80	6	10	10	0	6
E. E. M. Fazenda da Praia	80	50	6	10	10	50	0	2	60	50	9	30	6	80	6	10	10	0	6
E. E. M. Fazendas Reunidas Atlântica	60	50	6	10	10	40	0	1	80	50	9	40	6	60	6	10	10	0	6
E. M. Alberto Jorge	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	30	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Alzir David Pereira	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Ary Gomes de Marins	50	50	6	10	10	40	0	1	100	50	9	30	6	100	6	10	10	0	6
E. M. Agrícola Carlos Maurício Franco	60	40	6	10	10	30	0	1	60	50	9	20	6	80	6	10	10	0	6
E. M. Elson Pinheiro	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Enedina Fidelis Moreira	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Ernestina Jorge Pereira	40	40	6	10	10	30	0	1	60	50	9	20	6	60	6	10	10	0	6
E. M. Fany Batista Esteves	80	50	6	10	10	50	0	1	80	50	9	50	6	80	6	10	10	0	6
E. M. Francisco De Assis Medeiros Rangel	100	60	9	10	10	50	0	2	120	50	9	50	6	100	9	10	10	0	9
E. M. Henrique Sarzedas	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	40	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Inayá Moraes D'Couto	80	60	9	20	10	70	0	1	100	100	9	50	6	80	9	10	10	0	6
E. M. Jerônymo Mendes da Costa	60	40	6	10	10	50	0	1	60	50	9	30	6	60	6	10	10	0	6

Unidades Escolares / Materiais de Limpeza	Água Sanitária	Álcool 70%	Balde plástico	Cloro	Desincrustante	Detergente	Detergente para máq. de lavar louça	Dispenser para sabonete líquido	Esponja dupla face	Esponja de fibra	Frasco pulverizador	Luva de PVC	Pá de lixo	Pano alvejado	Rodo	Sabonete líquido	Sanitizante	Secante para máq. de lavar louça	Vassoura
E. M. João Bento Duarte Neto	60	50	6	10	10	30	0	1	80	50	9	40	6	60	6	10	10	0	6
E. M. José de Oliveira Martins	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. José Luiz de Lemos	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Jovenil Bastos da Silva	80	40	6	10	10	30	0	1	80	50	9	40	6	80	6	10	10	0	6
E. M. Maria da Penha de Oliveira	80	60	6	10	10	50	0	1	100	50	9	50	6	80	6	10	10	0	6
E. M. Maria Teixeira de Paula	100	60	9	10	10	50	0	2	120	50	9	50	6	100	9	10	10	0	9
E. M. Monica de Andrade Ribeiro	60	60	9	20	10	60	0	1	140	100	9	50	6	100	6	10	10	0	6
E. M. Nadir da Silva Salvador	80	50	6	10	10	50	0	1	80	50	9	40	6	80	6	10	10	0	6
E. M. Nelzir Pereira Mello	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Nilton Balthazar	60	60	9	20	10	50	0	2	120	100	9	40	6	100	6	10	10	0	6
E. M. Ondina Pinto Marcondes	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Padre José Dilson Dórea	120	100	9	20	10	80	0	3	120	50	9	50	6	100	9	20	10	0	9
E. M. Prefeito Célio Sarzedas	60	40	6	10	10	20	0	1	60	50	9	20	6	60	6	10	10	0	6
E. M. Prefeito Cláudio Ribeiro	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Prefeito Paulo Pinheiro	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Professora Marinete Coelho de Souza	70	40	6	10	10	50	0	1	70	50	9	40	6	60	6	10	10	0	6
E. M. Professora Neli Aparecida Tâmara Luiz	70	50	6	10	10	40	0	1	70	50	9	20	6	80	6	10	10	0	6
E. M. Professora Rosângela Duarte Faria	60	40	9	20	10	50	0	1	120	100	9	40	6	120	6	10	10	0	6
E. M. Professora Solange Viana	60	50	6	10	10	40	0	1	100	50	9	30	6	60	6	10	10	0	6
E. M. Rio das Ostras	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	40	6	70	6	10	10	0	6
E. M. Rocha Leão	Refeições preparadas na E. M. Henrique Sarzedas																		
E. M. Sebastião Louback	80	60	9	20	10	50	10	1	100	100	9	60	6	80	9	10	10	10	6
E. M. Senhorinha de Oliveira Gomes - Tia Lola	80	60	9	20	10	70	0	1	100	100	9	60	6	80	9	10	10	0	6
E. M. Sr. João Batista Gomes da Cruz	60	40	6	10	10	40	0	1	60	50	9	20	6	80	6	10	10	0	6
E. M. Simar Machado Sodré	100	50	6	10	10	60	0	1	100	50	9	50	6	80	6	10	10	0	6
E. M. Vereador Pedro Moreira dos Santos	80	60	9	20	10	50	10	1	100	100	9	50	6	80	9	10	10	10	6
Instituto M. de Ed. de Rio das Ostras(José E. M. de Oliveira) IMERO	80	60	9	20	10	50	10	1	100	100	9	50	6	80	9	10	10	10	6
Centro M. de Atendimento Especializado Padre João M. Evangelho (Castelinho)	40	20	6	10	10	30	0	1	60	50	9	20	6	60	6	10	10	0	6
TOTAL	3.360	2.320	339	600	500	2.230	50	57	4.020	2.980	450	1.790	300	3.750	327	510	500	50	315

ANEXO VI – Quantitativo Anual de Descartáveis por Unidade Escolar

Unidades Escolares / Descartáveis	Dedeira	Dispenser para papel toalha	Fósforo	Papel toalha	Saco de amostra	Saco plástico bobina	Saco plástico cristal	Saco plástico para lanche	Saco para lixo	Touca descartável	Luva descartável
Creche Municipal Dona Cota	2	1	10	20	10	10	10	0	10	30	60
Creche Municipal Dona Lina	2	1	20	30	10	20	20	0	20	40	80
Creche Municipal Dona Senhorinha	2	1	20	30	10	20	20	0	20	40	80
Creche Municipal Tia Didi	2	1	20	40	10	20	20	2	20	40	80
Creche Municipal Valdira Flausino Rodrigues	2	1	10	20	10	10	10	0	20	40	80
Creche Municipal Prof. Márcia Lustosa Machado	2	1	20	40	10	20	20	2	20	40	80
CIEP Brizolão Mestre Marçal Municipalizado	2	1	30	30	20	30	30	80	30	50	100
C. M. Professora América Abdalla	2	1	30	50	20	20	40	50	40	60	120
E. E. M. Dom Bosco	2	1	20	30	10	20	20	20	20	20	40
E. E. M. Fazenda da Praia	2	1	30	40	10	20	20	60	20	30	60
E. E. M. Fazendas Reunidas Atlântica	2	1	20	50	10	20	30	60	30	40	80
E. M. Alberto Jorge	2	1	20	30	20	20	30	20	20	30	60
E. M. Alzir David Pereira	2	1	20	20	20	20	20	30	20	20	40
E. M. Ary Gomes de Marins	2	1	20	30	10	10	20	30	20	30	60
E. M. Agrícola Carlos Maurício Franco	2	1	20	30	10	20	20	20	20	20	40
E. M. Elson Pinheiro	2	1	20	20	20	20	20	30	20	20	40
E. M. Enedina Fidelis Moreira	2	1	20	30	20	20	30	40	20	20	40
E. M. Ernestina Jorge Pereira	2	1	20	20	20	20	20	30	20	20	40
E. M. Fany Batista Esteves	2	1	20	40	20	20	20	50	20	50	100
E. M. Francisco De Assis Medeiros Rangel	2	1	20	40	20	30	30	60	30	50	100
E. M. Henrique Sarzedas	2	1	20	30	10	10	20	40	20	40	80
E. M. Inayá Moraes D'Couto	2	1	20	50	20	30	40	80	40	50	100
E. M. Jerônymo Mendes da Costa	2	1	20	20	20	20	20	30	20	30	60

Unidades Escolares / Descartáveis	Dedeira	Dispenser para papel toalha	Fósforo	Papel toalha	Saco de amostra	Saco plástico bobina	Saco plástico cristal	Saco plástico para lanche	Saco para lixo	Touca descartável	Luva descartável
E. M. João Bento Duarte Neto	2	1	20	30	20	20	30	40	20	40	80
E. M. José de Oliveira Martins	2	1	20	20	20	20	20	30	20	20	40
E. M. José Luiz de Lemos	2	1	20	20	20	20	20	30	20	20	40
E. M. Jovenil Bastos da Silva	2	1	20	30	20	20	20	30	20	40	80
E. M. Maria da Penha de Oliveira	2	1	30	40	20	30	40	80	30	50	100
E. M. Maria Teixeira de Paula	2	1	20	40	20	30	30	60	30	50	100
E. M. Monica de Andrade Ribeiro	2	1	30	40	20	30	30	90	20	50	100
E. M. Nadir da Silva Salvador	2	1	20	40	20	20	20	50	20	40	80
E. M. Nelzir Pereira Mello	2	1	20	20	20	20	20	30	20	20	40
E. M. Nilton Balthazar	2	1	20	40	10	30	30	60	30	40	80
E. M. Ondina Pinto Marcondes	2	1	20	30	10	20	30	40	30	20	40
E. M. Padre José Dilson Dórea	2	2	40	30	10	20	20	60	30	50	100
E. M. Prefeito Célio Sarzedas	2	1	20	30	20	20	20	30	20	20	40
E. M. Prefeito Cláudio Ribeiro	2	1	20	20	20	20	20	30	20	20	40

Unidades Escolares / Descartáveis	Dedeira	Dispenser para papel toalha	Fósforo	Papel toalha	Saco de amostra	Saco plástico bobina	Saco plástico cristal	Saco plástico para lanche	Saco para lixo	Touca descartável	Luva descartável
E. M. Prefeito Paulo Pinheiro	2	1	20	20	20	20	20	30	20	20	40
E. M. Professora Marinete Coelho de Souza	2	1	20	40	20	20	40	20	20	40	80
E. M. Professora Neli Aparecida Tâmara Luiz	2	1	20	30	20	20	20	30	20	20	40
E. M. Professora Rosângela Duarte Faria	2	1	20	30	20	20	30	60	20	40	80
E. M. Professora Solange Viana	2	1	20	30	30	30	20	40	20	30	60
E. M. Rio das Ostras	2	1	20	20	20	20	20	30	20	40	80
E. M. Rocha Leão	Refeições preparadas na E. M. Henrique Sarzedas										
E. M. Sebastião Louback	2	1	50	50	20	30	40	80	40	60	120
E. M. Senhorinha de Oliveira Gomes - Tia Lola	2	1	20	50	20	30	40	80	40	60	120
E. M. Sr. João Batista Gomes da Cruz	2	1	20	30	20	30	30	30	20	20	40
E. M. Simar Machado Sodré	2	1	20	40	10	20	30	30	40	50	100
E. M. Vereador Pedro Moreira dos Santos	2	1	50	50	20	30	40	80	40	50	100
Instituto M. de Ed. de Rio das Ostras(José E. M. de Oliveira) IMERO	2	1	50	50	20	30	40	80	40	50	100
Centro M. de Atendimento Especializado Padre João M. Evangelho (Castelinho)	2	1	20	30	10	20	20	0	20	20	40
TOTAL	100	51	1.140	1.640	840	1.090	1.270	1.984	1.210	1.790	3.580

TERMO DE REFERÊNCIA

ENXOVAL MÍNIMO PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLARES

Nº De Ordem	ITEM	ATENDIMENTOS					TOTAL
		Entre 1 E 50	Entre 51 E 200	Entre 201 E 400	Entre 401 E 600	Acima De 600	
	Nº DE UNIDADES	1	28	16	4	1	
	CAÇAROLA						**TOTAL**
1	Caçarola tipo hotal, n° 20, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3mm. Diâmetro: 20 cm. Capacidade em litros: 3L aproximadamente.	2	2	2	2	2	**100**
2	Caçarola tipo hotal, n° 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3mm. Diâmetro: 34 cm. Capacidade em litros: 15L aproximadamente.	2	1	1	1	1	**51**
3	Caçarola tipo hotal, n° 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3mm. Diâmetro: 45 cm. Capacidade em litros: 30L aproximadamente.	2	3	4	3	3	**165**
4	Caçarola tipo hotal, n° 55, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3mm. Diâmetro: 55 cm. Capacidade em litros: 50L aproximadamente.	0	0	0	3	3	**15**
	PANELA DE PRESSÃO						**TOTAL**
5	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas	2	0	0	0	0	**2**

	de acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: de 3 a 10 litros.						
6	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas de acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: de 20 litros.	0	1	2	2	3	**71**
	FRIGIDEIRA						**TOTAL**
7	Frigideira tipo hotel, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3mm. Diâmetro: 20cm.	1	2	2	2	2	**99**
8	Frigideira tipo hotel, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3mm. Diâmetro: 35cm.	0	1	2	3	3	**75**
	CALDEIRÃO						**TOTAL**
9	Caldeirão de alumínio (pequeno) com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Capacidade aproximada: 10 a 30 litros. Diâmetro: 24 cm.	1	2	3	3	3	**120**
10	Caldeirão de alumínio (médio) com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Capacidade aproximada: 30 a 45 litros. Diâmetro: 36 cm.	1	2	3	3	3	**120**
	CANECÃO						**TOTAL**
11	Caneca em alumínio, tipo hotel, n° 14, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 2 litros aproximadamente. Espessura: 2mm no mínimo. Diâmetro: 14cm.	1	1	1	1	1	**50**
12	Caneca em alumínio, tipo hotel, n° 18, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em mate-	1	2	3	3	3	**120**

	rial resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 4 litros aproximadamente. Espessura: 2mm no mínimo. Diâmetro: 18cm.						
	ASSADEIRA						**TOTAL**
13	Assadeira em alumínio fosco, tamanho médio, tipo hotel. Espessura aproximada: 2,5mm. Medidas aproximadas: 45 x 32 x 5cm.	1	3	4	5	6	**175**
	PRÉ-PREPARO						**TOTAL**
14	Descascador de legumes manual com lâmina de aço e cabo de plástico resistente e atóxico.	1	2	2	2	3	**100**
15	Abridor de lata manual, preferencialmente em aço inoxidável, de boa qualidade.	1	2	2	2	2	**99**
16	Escorredor para arroz e/ou macarrão em alumínio, com pé e alças laterais. Diâmetro: 40cm.	1	1	2	2	2	**71**
17	Escorredor de arroz em alumínio com alças laterais. Medidas: tamanho médio, com aproximadamente 40cm de diâmetro.	1	1	2	2	2	**71**
18	Tábua em altileno ou poletileno para corte, cor branca, material atóxico, resistente, inodoro. Dimensões aproximadas: 50 x 30 x 1,5cm.	2	3	4	4	5	**171**
19	Ralador em aço inoxidável com 4 faces.	1	2	2	2	2	**99**
20		2	2	2	2	2	**100**

	Bacia redonda (tamanho pequeno), em plástico, resistente, atóxico, sem tampa. Capacidade aproximada: até 10 litros.						
21	Bacia redonda (tamanho médio), em plástico, resistente, atóxico, sem tampa. Capacidade aproximada: até 20 litros.	2	2	2	2	2	**100**
22	Bacia plástica redonda (tamanho pequeno), em plástico, resistente, atóxico, sem tampa. Capacidade aproximada: até 30 litros.	2	2	2	2	2	**100**
	RECIPIENTE DE ARMAZENAMENTO						**TOTAL**
23	Caixa plástica vazada para armazenamento de hortifruti.	4	5	8	10	12	**324**
24	Caixa organizadora (tamanho pequeno) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: até 10 litros.	1	2	3	4	6	**127**
25	Caixa organizadora (tamanho médio) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: até 10 a 25 litros.	3	6	6	6	6	**297**
26	Caixa organizadora (tamanho pequeno) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: a partir de 25 litros.	3	6	6	6	6	**297**
27	Pallet / Estrado de plástico com altura média de 4cm (quando necessário, avaliar demanda).	4	6	11	12	12	**408**
	TALHERES DE SERVIÇO						**TOTAL**

28	Faca para corte (para legumes), com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento inferior a 15cm.	1	2	2	3	3	**104**
29	Faca para corte (para carnes), com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento a partir de 15cm.	1	2	4	4	4	**141**
30	Faca para pão, com lâmina em aço inoxidável, fio parta corte de pão (serra), com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento a partir de 15cm.	1	2	2	3	3	**104**
31	Escumadeira tipo hotel, em alumínio ou aço inoxidável. Diâmetro inferior a 12cm. Comprimento aproximado do cabo: 35cm.	1	1	2	2	2	**71**
32	Escumadeira tipo hotel, em alumínio ou aço inoxidável. Diâmetro a partir de 12cm. Comprimento aproximado do cabo: 40cm.	2	2	2	2	2	**100**
33	Garfo tridente, em aço inoxidável ou alumínio. Comprimento aproximado de 60cm.	1	2	0	0	0	**57**
34	Garfo tridente, em aço inoxidável ou alumínio. Comprimento aproximado de 75cm.	0	0	2	2	2	**42**
35	Colher em atileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos. Cabo aproximado do cabo: 40 a 60cm.	2	2	3	3	3	**121**

36	Pá em atileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos. Cabo aproximado do cabo: 40 a 60cm.	0	0	2	2	2	**42**
	MATERIAL DE SERVIR						**TOTAL**
37	Colher de servir, em aço inoxidável ou alumínio fosco. Cabo com aproximadamente 35cm.	3	3	3	3	3	**150**
38	Concha em aço inoxidável. Capacidade: 200ml. Diâmetro: aproximadamente 10cm. Comprimento do cabo: 35 a 40cm.	2	2	2	2	2	**100**
39	Pegador de massa / salada em inox. Comprimento aproximado: 30cm.	2	3	3	3	3	**149**
40	Prato fundo em vidro temperado, resistente, com superfície lisa, transparente. Formato: redondo. Diâmetro: 220mm aproximadamente.	57	230	460	690	805	**17422**
41	Prato fundo em plástico, resistente, atóxico,com superfície lisa. Formato: redondo. Diâmetro: 210mm aproximadamente.	57	230	460	690	805	**17422**
42	Jarra com tampa, em material plástico, atóxico, resistente. Capacidade: até 2 litros.	1	1	2	2	3	**72**
43		57	230	460	690	805	**17422**

	Caneca com alça, em plástico, atóxico, com superfície lisa. Capacidade: aproximadamente 330ml. Diâmetro: aproximadamente 8cm.						
44	Garfo para refeição em aço inoxidável. Medidas aproximadas: 18 x 2,3 x 1,8cm. (Atendimento: Ensino Fundamental Anos Finais e Educação de Jovens e Adultos – EJA).	57	230	460	690	805	**17422**
45	Colher para refeição, em aço inoxidável. Medidas aproximadas: 19 x 3,5 x 2cm.	57	230	460	690	805	**17422**
	DIVERSOS						**TOTAL**
46	Coador de café com saco em tecido com suporte em alumínio. Diâmetro aproximado: 20cm.	1	2	2	3	3	**104**
47	Peneira para cozinha em plástico, atóxico Diâmetro: 10cm aproximadamente.	1	1	2	2	2	**71**
48	Copo medida em plástico resistente e atóxico, graduado, com capacidade mínima de 500ml.	1	1	1	1	1	**50**
49	Balde medidor em plástico resistente e atóxico, graduado, com capacidade mínima de 14 litros.	1	2	2	2	2	**99**

	HIGIENE E LIMPEZA						**TOTAL**
50		1	1	2	2	2	**71**

	Lixeira em plástico, resistente, atóxico e inodoro, com tampa e acionamento por pedal. Capacidade aproximada: 100 litros.						
51	Lixeira contentora em plástico resistente, atóxico e inodoro, com tampa e rodas. Capacidade aproximada: 240 litros.	1	1	2	2	2	**71**
	EQUIPAMENTOS						**TOTAL**
52	Balança tipo plataforma, com capacidade aproximada de 150kg.	0	0	1	1	1	**21**
53	Balança tipo mesa, com capacidade até 40kg.	1	1	0	0	0	**29**
54	Balança digital de precisão, com capacidade até 10kg.	1	1	1	1	1	**50**
55	Fogão industrial com 4 a 8 queimadores, de acordo com o quantitativo de refeições servidas.	1	1	1	1	1	**50**
56	Freezer horizontal ou vertical, com capacidade mínima de 385 litros.	1	2	3	3	3	**120**
57	Liquidificador industrial, com capacidade de 8 litros.	0	1	1	1	1	**49**
58	Liquidificador industrial, com capacidade de 6 litros.	1	1	1	1	0	**49**

59	Liquidificador doméstico (para o atendimento de alunos com necessidades nutricionais específicas).	1	1	1	1	1	**50**
60	Picador de legumes manual em alumínio fundido, fixação com tripé soldado em aço	1	1	1	1	1	**50**
61	Refrigerador, com capacidade mínima de 362 litros.	1	2	2	2	2	**99**
62	Vasilhame de gás – P45	2	2	2	3	3	**105**
63	Estante em aço com, no mínimo, 4 prateleiras. Peso suportado: 30kg por prateleira.	2	2	3	4	4	**126**
64	Extintor de incêndio 6kg (compatível com materiais utilizados na cozinha).	1	1	1	1	1	**50**

TERMO DE REFERÊNCIA

Quantitativo Anual de EPI por Unidade Escolar

Unidades Escolares / Materiais de Limpeza	Luva de aço (*)	Luva s Nitrílicas (*)	Luvas Térmicas (*)	Óculos de Proteção Policarbonato virgem (*)
Creche Municipal Dona Cota	3	3	3	3
Creche Municipal Dona Lina	4	4	4	4
Creche Municipal Dona Senhorinha	4	4	4	4
Creche Municipal Profª Márcia Lustosa Machado	4	4	4	4
Creche Municipal Tia Didi	4	4	4	4
Creche Municipal Valdira Flausino Rodrigues	4	4	4	4
CIEP Brizolão Mestre Marçal Municipalizado	5	5	5	5
C. M. Professora América Abdalla	6	6	6	6
E. E. M. Dom Bosco	2	2	2	2
E. E. M. Fazenda da Praia	3	3	3	3
E. E. M. Fazendas Reunidas Atlântica	4	4	4	4
E. M. Alberto Jorge	3	3	3	3
E. M. Alzir David Pereira	2	2	2	2
E. M. Ary Gomes de Marins	3	3	3	3
E. M. Agrícola Carlos Maurício Franco	2	2	2	2
E. M. Elson Pinheiro	2	2	2	2
E. M. Enedina Fidelis Moreira	2	2	2	2
E. M. Ernestina Jorge Pereira	2	2	2	2
E. M. Fany Batista Esteves	5	5	5	5

E. M. Francisco De Assis Medeiros Rangel	5	5	5	5
E. M. Henrique Sarzedas	4	4	4	4
E. M. Inayá Moraes D'Couto	5	5	5	5
E. M. Jerônymo Mendes da Costa	3	3	3	3
E. M. João Bento Duarte Neto	4	4	4	4
E. M. José de Oliveira Martins	2	2	2	2
E. M. José Luiz de Lemos	2	2	2	2
E. M. Jovenil Bastos da Silva	4	4	4	4
E. M. Maria da Penha de Oliveira	5	5	5	5
E. M. Maria Teixeira de Paula	5	5	5	5
E. M. Monica de Andrade Ribeiro	5	5	5	5
E. M. Nadir da Silva Salvador	4	4	4	4
E. M. Nelzir Pereira Mello	2	2	2	2
E. M. Nilton Balthazar	4	4	4	4
E. M. Ondina Pinto Marcondes	2	2	2	2
E. M. Padre José Dilson Dórea	5	5	5	5
E. M. Prefeito Célio Sarzedas	2	2	2	2
E. M. Prefeito Cláudio Ribeiro	2	2	2	2
E. M. Prefeito Paulo Pinheiro	2	2	2	2
E. M. Professora Marinete Coelho de Souza	4	4	4	4
E. M. Professora Neli Aparecida Tâmara Luiz	2	2	2	2
E. M. Professora Rosângela Duarte Faria	4	4	4	4
E. M. Professora Solange Viana	3	3	3	3
E. M. Rio das Ostras	4	4	4	4
E. M. Rocha Leão	Refeições preparadas na E. M. Henrique Sarzedas			
E. M. Sebastião Louback	6	6	6	6
E. M. Senhorinha de Oliveira Gomes - Tia Lola	6	6	6	6
E. M. Sr. João Batista Gomes da Cruz	2	2	2	2

E. M. Simar Machado Sodré	5	5	5	5
E. M. Vereador Pedro Moreira dos Santos	5	5	5	5
Instituto M. de Ed. de Rio das Ostras(José E. M. de Oliveira) IMERO	5	5	5	5
Centro M. de Atendimento Especializado Padre João M. Evangelho (Castelinho)	2	2	2	2
10% Reserva Técnica de Merendeiros	17	17	17	17
TOTAL GERAL	**196**	**196**	**196**	**196**

(*) A quantidade estimada por ano com base na NR-06, do Ministério do Trabalho e Previdência

TERMO DE REFERÊNCIA

MAPA E MATRIZ DE RISCOS – CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Órgão/Entidade: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, abrangendo o pré-preparo, preparo e oferta de refeições aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Rio das Ostras, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Natureza do Serviço: Contínuo, com dedicação exclusiva de mão de obra.

1. INTRODUÇÃO

O presente Relatório de Análise de Riscos da Contratação tem como finalidade identificar, avaliar e propor medidas de mitigação e contingência para os riscos associados à contratação de empresa especializada em serviços de fornecimento de alimentação escolar.

A análise foi elaborada com base nas informações constantes do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e do Termo de Referência (TR), que definem a necessidade de assegurar alimentação saudável e adequada aos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino de Rio das Ostras.

O relatório busca, assim, subsidiar a gestão da contratação, fortalecendo o controle interno, a governança e a eficiência administrativa, mediante a prevenção e mitigação de possíveis riscos que possam comprometer a continuidade, qualidade e regularidade da prestação do serviço.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A Lei nº 14.133/2021, estabelece a necessidade de gestão de riscos nas contratações públicas, com foco na governança, integridade e eficiência.

3. CONTEXTO DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer visa assegurar, de forma contínua e eficiente, o fornecimento de alimentação escolar aos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino de Rio das Ostras, em conformidade com o direito previsto no art. 208, VII, da Constituição Federal, e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

O objeto da contratação compreende o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, materiais de consumo e a execução dos serviços de logística, preparo e distribuição de refeições, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, supervisão técnica e higienização das cozinhas e demais áreas de preparo.

O modelo de execução adotado será o de empreitada por preço unitário, com dedicação exclusiva de mão de obra, sob o critério de julgamento de menor preço global, conforme previsto no Termo de Referência. Trata-se de serviço contínuo e essencial à manutenção da política pública de alimentação escolar, razão pela qual sua execução não pode sofrer descontinuidade.

A análise de riscos visa, portanto, identificar eventos que possam afetar o desempenho, a economicidade e a continuidade do serviço contratado, orientando medidas de prevenção e mitigação. O mapeamento dos riscos, conforme metodologia da Portaria nº 05/2021, será apresentado a seguir.

4. MAPA DE RISCOS

A seguir, apresenta-se o Mapa de Riscos da Contratação considerando as fases de Planejamento, Seleção do Fornecedor e Execução Contratual.

Nº	Identificação do Risco	Tipo de Risco	Fase da Contratação	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco Inerente	Medidas de Mitigação	Plano de Contingência	Responsável
1	Elaboração incompleta do Termo de Referência	Operacional	Planejamento	Média (5)	Alto (8)	40 – **Risco Alto**	Revisão técnica e validação do TR pela área de Nutrição e Compras.	Reabrir análise técnica e atualizar TR antes da	Equipe de Planejamento

								publicação.	
2	Superestimação ou subestimação de quantitativos de refeições	Técnico	Planejamento	Média (5)	Alto (8)	40 – **Risco Alto**	Utilizar histórico de consumo, dados do FNDE e validação pela equipe de Nutrição.	Ajustar quantitativos em aditivos conforme necessidade comprovada.	Divisão de Nutrição / Fiscal do Contrato
3	Falhas no processo licitatório (impugnações, recursos, anulação)	Legal	Seleção do Fornecedor	Baixa (2)	Alto (8)	16 – **Risco Médio**	Revisão jurídica e observância à Lei nº 14.133/21 e ao edital padrão.	Suspensão e republicação do certame com correções.	CPL
4	Inadimplência trabalhista pela contratada	Financeiro / Legal	Execução	Alta (8)	Alto (8)	64 – **Risco Alto**	Fiscalização mensal das folhas de pagamento e encargos sociais.	Retenção de pagamentos e execução da garantia.	Fiscalização
5	Falhas na qualidade das refeições servidas	Operacional / Técnico	Execução	Média (5)	Muito Alto (10)	50 – **Risco Alto**	Supervisão nutricional e vistorias periódicas nas unidades.	Substituição imediata dos produtos e aplicação de penalidades.	Fiscalização
6	Interrupção no fornecimento por problemas logísticos	Operacional	Execução	Média (5)	Alto (8)	40 – **Risco Alto**	Exigir plano logístico da contratada e	Ativar plano	Fiscalização

							estoque emergencial no município.	emergencial com fornecimento alternativo.	
7	Descumprimento das normas sanitárias (ANVISA / Vigilância)	Legal / Sanitário	Execução	Média (5)	Muito Alto (10)	50 – **Risco Alto**	Fiscalização sanitária e exigência de alvará atualizado.	Suspensão do fornecimento e substituição da equipe.	Fiscalização
8	Rotatividade elevada de funcionários da contratada	Recursos Humanos	Execução	Alta (8)	Médio (5)	40 – **Risco Alto**	Cláusula contratual prevendo substituição imediata e treinamento contínuo.	Aplicação de multa e reforço de capacitação.	Fiscalização
9	Atraso na entrega de gêneros alimentícios	Logístico	Execução	Média (5)	Alto (8)	40 – **Risco Alto**	Controle de cronograma e penalidades por atraso.	Solicitar fornecimento emergencial de estoque reserva.	Fiscalização
10	Falha na fiscalização contratual	Governança	Execução	Baixa (2)	Muito Alto (10)	20 – **Risco Médio**	Designar fiscais formalmente e capacitar quanto às rotinas de acompanhamento.	Substituição do fiscal e revisão dos procedimentos.	Gestão

5. ESCALAS DE PROBABILIDADE, IMPACTO E NÍVEL DE RISCO INERENTE

Conforme metodologia da **Portaria nº 05/2021**, o nível de risco inerente resulta da multiplicação entre a **Probabilidade (NP)** e o **Impacto (NI)**: RI = NP x NI

Quadro 1 – Escala de Probabilidade

Grau	Descrição	Peso
Muito Baixa	Evento improvável de ocorrer.	1
Baixa	Evento raro, mas possível.	2
Média	Evento possível, dadas as circunstâncias.	5
Alta	Evento provável.	8
Muito Alta	Evento praticamente certo.	10

Quadro 2 – Escala de Impacto

Grau	Descrição	Peso
Muito Baixo	Impacto mínimo nos objetivos.	1
Baixo	Pequeno impacto nos resultados.	2
Médio	Impacto moderado e recuperável.	5
Alto	Impacto significativo e de difícil reversão.	8
Muito Alto	Impacto catastrófico ou irreversível.	10

Quadro 3 – Classificação do Nível de Risco Inerente

Faixa de Valores	Classificação
0 – 9,99	Risco Baixo
10 – 39,99	Risco Médio
40 – 79,99	Risco Alto
80 – 100	Risco Extremo

Os riscos identificados nesta contratação concentram-se, predominantemente, na **faixa de risco alto (40–79,99)**, especialmente nas etapas de **execução contratual**, em razão da natureza operacional e contínua do serviço, da dependência de logística, da conformidade sanitária e da necessidade de fiscalização permanente.

6. CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÕES

A análise demonstra que a **contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar** apresenta riscos majoritariamente **altos**, porém **mitigáveis**, desde que observadas as medidas preventivas e de controle previstas neste relatório.

Os riscos mais críticos referem-se à **inadimplência trabalhista**, **falhas sanitárias** e **interrupções logísticas**, cuja mitigação requer fiscalização rigorosa, exigência de garantias contratuais e supervisão técnica contínua por profissionais nutricionistas credenciados.

Recomenda-se:

- ✓ Adoção de checklists mensais de fiscalização e relatórios de conformidade;
- ✓ Verificação periódica de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada;
- ✓ Monitoramento contínuo da execução contratual e da qualidade das refeições;
- ✓ Aplicação tempestiva de penalidades administrativas em caso de descumprimento;
- ✓ Atualização anual do Mapa de Riscos, especialmente em caso de prorrogação contratual.

Com o cumprimento dessas medidas, o risco residual da contratação tende a ser reduzido para níveis médios ou baixos, garantindo a continuidade e a eficiência do serviço de alimentação escolar no município.

Ana Paula Fernandes Nogueirinha
Chefe de Divisão – Nutricionista III - Matrícula 8570-7

TERMO DE REFERÊNCIA

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

INDICADOR 01	
MÃO DE OBRA	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Mão de obra o suficiente para atender a demanda de cada unidade escolar.
META A CUMPRIR	100% da frequência mensal.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Análise de folha de ponto ou outra forma de controle implementado pela fiscalização.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Fiscalização *in loco* e documental.
PERIODICIDADE DA ANÁLISE	Diária
PERIODICIDADE DA GLOSA	Mensal
MECANISMO DE CÁLCULO	Percentuais de ausências com pesos progressivos para aplicação da glosa.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	A glosa aplicada por ausência de mão de obra deverá incidir exclusivamente sobre a fração referente ao **custo da mão de obra que compõe o custo total das refeições servidas**, conforme valores efetivamente apresentados pela contratada em sua proposta de preços. Considerando que o processo de produção e distribuição da alimentação escolar envolve **diversos profissionais direta e indiretamente alocados** — desde a logística, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, até a higienização e entrega das refeições —, a **apuração da ausência deverá ser feita de forma gradativa e proporcional,** conforme os percentuais de absenteísmo constatados mensalmente, com a seguinte gradação: ➢ Até 15% de ausências = **30%** do custo da mão de obra de cada prato. ➢ Entre 15% e 25% de ausências = **45%** do custo da mão de obra de cada prato. ➢ Entre 25% e 50% de ausências = **60%** do custo da mão de obra de cada prato. ➢ Acima de 50% de ausências = **90%** do custo da mão de obra de cada prato.
SANÇÕES	Quando aplicável, de acordo com Decreto N° 4039/2024 e a Lei N°14.133/2021.
OBSERVAÇÕES	

INDICADOR 02	
MATÉRIA PRIMA **DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, LANCHE DA TARDE**	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Ofertar integralmente os pratos previstos no **cardápio oficial**, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da Lei nº 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normas sanitárias aplicáveis.
META A CUMPRIR	100% dos gêneros alimentícios exigidos para a composição de cada refeição.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Visita do fiscal ou equipe designada à unidade; verificação dos pratos servidos versus cardápio oficial; registro fotográfico da refeição; aplicação de checklist com itens previstos; conferência da apresentação, temperatura e composição do prato. análise qualitativa da execução do cardápio. Emissão do relatório técnico de conformidade; ou outra forma de controle implementado pela fiscalização.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Fiscalização in loco ou documental.
PERIODICIDADE DA ANÁLISE	Diária
PERIODICIDADE DA GLOSA	Mensal
MECANISMO DE CÁLCULO	Quantidade de ocorrências com pesos progressivos para glosa.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	A ausência, substituição não autorizada ou insuficiência de gêneros alimentícios implicará a aplicação de glosa sobre o **custo da matéria prima que compõe o custo total das refeições servidas**, de forma proporcional ao impacto causado na harmonia do cardápio, conforme previamente definido pela equipe técnica de nutrição da SEMEDE, observando-se a seguinte gradação: ➢ Falta de 1 item do prato = **45%** do custo da matéria prima de cada prato. ➢ Falta de 2 itens do prato = **60%** do custo da matéria prima de cada prato. ➢ Troca de um item por grupo alimentar diferente = **75%** do custo da matéria prima de cada prato. ➢ Alteração de 100% do cardápio sem prévia justificativa = **100%** do custo da matéria prima de cada prato
SANÇÕES	Quando aplicável, de acordo com Decreto N° 4039/2024 e a Lei N°14.133/2021.
OBSERVAÇÕES	

INDICADOR 03	
MATÉRIA PRIMA **ALMOÇO, JANTAR, COLAÇÃO**	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Ofertar integralmente os pratos previstos no **cardápio oficial**, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da Lei nº 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normas sanitárias aplicáveis.
META A CUMPRIR	100% dos gêneros alimentícios exigidos para a composição de cada refeição.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Visita do fiscal ou equipe designada à unidade; verificação dos pratos servidos versus cardápio oficial; registro fotográfico da refeição; aplicação de checklist com itens previstos; conferência da apresentação, temperatura e composição do prato. análise qualitativa da execução do cardápio. Emissão do relatório técnico de conformidade; ou outra forma de controle implementado pela fiscalização.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Fiscalização in loco ou documental.
PERIODICIDADE DA ANÁLISE	Diária
PERIODICIDADE DA GLOSA	Mensal
MECANISMO DE CÁLCULO	Quantidade de ocorrências com pesos progressivos para glosa.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	A ausência, substituição não autorizada ou insuficiência de gêneros alimentícios implicará a aplicação de glosa sobre o **custo da matéria prima que compõe o custo total das refeições servidas**, de forma proporcional ao impacto causado na harmonia do cardápio, conforme previamente definido pela equipe técnica de nutrição da SEMEDE, observando-se a seguinte gradação: ➢ Falta de 1 item do prato = **30%** do custo da matéria prima de cada prato. ➢ Falta de 2 itens do prato = **45%** do custo da matéria prima de cada prato. ➢ Falta de 3 itens do prato = **60%** do custo da matéria prima de cada prato. ➢ Troca de um item por grupo alimentar diferente = **75%** do custo da matéria prima de cada prato. ➢ Prato servido sem proteína = **90%** do custo da matéria prima de cada prato.

	➢ Alteração de 100% do cardápio sem prévia justificativa = **100%** do custo da matéria prima de cada prato
SANÇÕES	Quando aplicável, de acordo com Decreto N° 4039/2024 e a Lei N°14.133/2021.
OBSERVAÇÕES	

INDICADOR 04	
EQUIPAMENTOS	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Ofertar todos os equipamentos, em perfeito estado de conservação, de acordo com o enxoval mínimo proposto pela SEMEDE.
META A CUMPRIR	100% do enxoval mínimo.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Fiscalização in loco ou documental.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Fiscalização dos documentos apresentados.
PERIODICIDADE DA ANÁLISE	Diária
PERIODICIDADE DA GLOSA	Mensal
MECANISMO DE CÁLCULO	Quantidade de ocorrências com pesos progressivos para aplicação da glosa.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	A glosa aplicada por ausência de equipamentos deverá incidir exclusivamente sobre a fração referente ao **custo dos equipamentos que compõe o custo total das refeições servidas**, conforme valores efetivamente apresentados pela contratada em sua proposta de preços. A apuração da falta de equipamento deverá ser feita de forma proporcional, conforme o período de tempo onde houve ocorrência constatada mensalmente, com a seguinte gradação: ➢ Até 7 dias com falta de equipamento = **30%** do custo dos equipamentos dentro de cada prato. ➢ Entre 8 e 14 dias com falta de equipamento = **45%** do custo dos equipamentos dentro de cada prato. ➢ Acima de 15 dias com falta de equipamento = **60%** do custo dos equipamentos dentro de cada prato.
SANÇÕES	Quando aplicável, de acordo com Decreto N° 4039/2024 e a Lei N°14.133/2021.
OBSERVAÇÕES	

INDICADOR 05	
UTENSÍLIOS	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Ofertar todos os utensílios, em perfeito estado de conservação, de acordo com o enxoval mínimo proposto pela SEMEDE.
META A CUMPRIR	100% dos utensílios.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Fiscalização in loco ou documental.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Fiscalização dos documentos apresentados.
PERIODICIDADE DA ANÁLISE	Diária
PERIODICIDADE DA GLOSA	Mensal
MECANISMO DE CÁLCULO	Quantidade de ocorrências com pesos progressivos para aplicação da glosa.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	A glosa aplicada por ausência de utensílios deverá incidir exclusivamente sobre a fração referente ao **custo dos utensílios que compõe o custo total das refeições servidas**, conforme valores efetivamente apresentados pela contratada em sua proposta de preços. A apuração da falta de utensílios deverá ser feita de forma proporcional, conforme o período de tempo onde houve ocorrência constatada mensalmente, com a seguinte gradação: ➢ Até 7 dias com falta de utensílios = **30%** do custo dos equipamentos dentro de cada prato. ➢ Entre 8 e 14 dias com falta de utensílios = **45%** do custo dos equipamentos dentro de cada prato. ➢ Acima de 15 dias com falta de utensílios = **60%** do custo dos equipamentos dentro de cada prato.
SANÇÕES	Quando aplicável, de acordo com Decreto N° 4039/2024 e a Lei N°14.133/2021.
OBSERVAÇÕES	

INDICADOR 06	
DESCARTÁVEIS	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Ofertar todos os materiais descartáveis de acordo com o enxoval mínimo proposto pela SEMEDE.
META A CUMPRIR	100% dos materiais descartáveis.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Fiscalização in loco ou documental.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Fiscalização dos documentos apresentados.
PERIODICIDADE DA ANÁLISE	Diária
PERIODICIDADE DA GLOSA	Mensal

MECANISMO DE CÁLCULO	Quantidade de ocorrências com pesos progressivos para aplicação da glosa.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	A glosa aplicada por ausência de materiais descartáveis deverá incidir exclusivamente sobre a fração referente ao **custo dos materiais descartáveis que compõe o custo total das refeições servidas**, conforme valores efetivamente apresentados pela contratada em sua proposta de preços. A apuração da falta de materiais descartáveis deverá ser feita de forma proporcional, conforme o período de tempo onde houve ocorrência constatada mensalmente, com a seguinte gradação: ➢ Até 7 dias com falta de materiais descartáveis = **30%** do custo de materiais descartáveis dentro de cada prato. ➢ Entre 8 e 14 dias com falta de materiais descartáveis = **45%** do custo de materiais descartáveis dentro de cada prato. ➢ Acima de 15 dias com falta de materiais descartáveis = **60%** do custo de materiais descartáveis dentro de cada prato.
SANÇÕES	Quando aplicável, de acordo com Decreto N° 4039/2024 e a Lei N°14.133/2021.
OBSERVAÇÕES	

INDICADOR 07	
MATERIAL DE LIMPEZA	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Ofertar todos os materiais de limpeza de acordo com o enxoval mínimo proposto pela SEMEDE.
META A CUMPRIR	100% dos itens do cardápio.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Fiscalização in loco ou documental.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Fiscalização dos documentos apresentados.
PERIODICIDADE DA ANÁLISE	Diária
PERIODICIDADE DA GLOSA	Mensal
MECANISMO DE CÁLCULO	Quantidade de ocorrências com pesos progressivos para aplicação da glosa.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	A glosa aplicada por ausência de materiais de limpeza deverá incidir exclusivamente sobre a fração referente ao **custo dos materiais de limpeza que compõe o custo total das refeições servidas**, conforme valores efetivamente apresentados pela contratada em sua proposta de preços. A apuração da falta de materiais de limpeza deverá ser feita de forma proporcional, conforme o período de

	tempo onde houve ocorrência constatada mensalmente, com a seguinte gradação: ➢ Até 7 dias com falta de materiais descartáveis = **30%** do custo de materiais de limpeza dentro de cada prato. ➢ Entre 8 e 14 dias com falta de materiais descartáveis = **45%** do custo de materiais de limpeza dentro de cada prato. ➢ Acima de 15 dias com falta de materiais descartáveis = **60%** do custo de materiais de limpeza dentro de cada prato.
SANÇÕES	Quando aplicável, de acordo com Decreto N° 4039/2024 e a Lei N°14.133/2021.
OBSERVAÇÕES	

INDICADOR 08	
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Ofertar todos os equipamentos de proteção individual – EPI de acordo com o enxoval mínimo proposto pela SEMEDE.
META A CUMPRIR	100% dos itens do cardápio.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Fiscalização in loco ou documental.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Fiscalização dos documentos apresentados.
PERIODICIDADE DA ANÁLISE	Diária
PERIODICIDADE DA GLOSA	Mensal
MECANISMO DE CÁLCULO	Quantidade de ocorrências com pesos progressivos para aplicação da glosa.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	A glosa aplicada por ausência de equipamentos de proteção individual – EPIs – deverá incidir exclusivamente sobre a fração referente ao **custo dos EPIs que compõe o custo total das refeições servidas**, conforme valores efetivamente apresentados pela contratada em sua proposta de preços. A apuração da falta de EPIs deverá ser feita de forma proporcional, conforme o período de tempo onde houve ocorrência constatada mensalmente, com a seguinte gradação: ➢ Até 7 dias com falta de EPI = **30%** do custo de EPI dentro de cada prato. ➢ Entre 8 e 14 dias com falta EPI = **45%** do custo de EPI dentro de cada prato. ➢ Acima de 15 dias com falta de EPI = **60%** do custo de EPI dentro de cada prato.
SANÇÕES	Quando aplicável, de acordo com Decreto N° 4039/2024 e a Lei N°14.133/2021.
OBSERVAÇÕES	

Atenção: O conteúdo do documento é de inteira responsabilidade do(s) signatário(s).

Informações gerais do arquivo:

Nome do arquivo: XXX_26_SEMEDE_-_PA_2920_22_-_alimentacao_escolar_-_LOCASEM_-_assinado_assinado.pdf
Hash: 882d74bdfd37b05e298c8ba643132f604d95eb8e37717776214223b3f94fdd2a
Data da validação: 16/07/2026 09:49:36 BRT

Informações da Assinatura:

Assinado por: LUCIANE CAMARA MILAN
CPF: ***.855.607-**
Nº de série de certificado emitente: 0x413677527c1d1429f2e9339f5c26b117
Data da assinatura: 15/07/2026 14:24:52 BRT

Assinatura aprovada.

Informações da Assinatura:

Assinado por: MARCELE RAQUEL DE MATTOS MARTINS
CPF: ***.031.397-**
Nº de série de certificado emitente: 0x43405527b02e08cd
Data da assinatura: 15/07/2026 16:40:48 BRT

Assinatura aprovada.

Ver Relatório de Conformidade

Texto destinado à exibição de informações relacionadas à licença de uso.