

TERMO DE REFERÊNCIA

## 1. DADOS GERAIS

---

- Secretaria demandante: #SECD Secretaria Municipal de Administração, Secretaria Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos, Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito, Secretaria Municipal de Saúde.
- Responsável: #RESP Roseli de Almeida Moraes da Silva, Roberto Delmande Silva, Rosângela Claudino da Silva, Daniela da Silva Amaral Belila, Aparecida de Fátima Ferreira, Cristiane Souza Seleguim e Daiana Santos Pereira Letrinta.

## 2. CONCEITUAÇÃO DO OBJETO

---

### 2.1. Objeto a ser contratado #OBJC

---

Chamamento Público para CREDENCIAMENTO de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições (tipo Marmitex) e Lanches, destinados às Secretarias Municipais de Administração Pública, Agricultura, Assistência Social, Infraestrutura e Serviços Públicos, Meio Ambiente, Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito e Saúde.

### 2.2. Natureza do objeto

---

Serviço comum

### 2.3. Fundamentação da contratação

---

O presente documento está baseado em Estudo Técnico Preliminar anexo a este Termo de Referência.

### 2.4. Há legislação especial que deva ser considerada na contratação?

---

Sim  Não

#### 2.4.1. Qual é a legislação especial? #NESP





Lei nº. 6.437, de 20.08.77 e alterações posteriores – Configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas e a necessidade da responsabilidade técnica.

Resolução RDC nº. 91, de 11 de maio de 2001 – Aprova o Regulamento Técnico: Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos, constante do Anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Resolução RDC nº. 218, de 29 de julho de 2005 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico- Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Portaria nº. 326/97 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Portaria nº. 1.428/93 – Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos.

Essas legislações podem ser complementadas pelos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária, visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação. Em alguns estados e municípios, os estabelecimentos que produzem e/ou manipulam alimentos somente podem funcionar mediante licença de funcionamento e alvará expedido pela autoridade sanitária competente. A vistoria no estabelecimento segue o código sanitário vigente e é feita pelos fiscais da prefeitura local.

## **2.5. Justificativa da contratação**

### **Secretaria de Administração**

O município tem convênio firmado entre o Estado do Paraná por intermédio da Secretaria de Estado da Segurança Pública e Administração Penitenciária – SESP, com interveniência do Departamento Penitenciário – DEPEN, através da Unidade de Progressão de Paranavaí – UPPAR, e o Município de Paranavaí, através da Secretaria Municipal de Administração, que desenvolvem atividades, das quais





requerem alimentação durante o período das atividades laborais, para:

- 30 apenados – TERMO DE COOPERAÇÃO (090/2024 – SESP/PR / DEPEN – relativo a reinserção social dos apenados).
- 10 semiaberto – TERMO DE COOPERAÇÃO (288/2023 – SESP/PR / DEPPEN – relativo a reinserção social de semiaberto).

O convênio visa a prestação de serviço de manutenção geral (limpeza, pintura de meio-fio, roçada entre outros), com detentos do regime semiaberto, garantindo a alimentação aos mesmos, conforme assegurado pelo Art. 28, parágrafo 1º, da Lei Federal nº4.210/1984 – Lei de Execução Penal. Dessa maneira, diante da do descrito, justifica-se a necessidade de fornecimento de refeições.

Referente aos lanches, o convênio estabelecido tem como objetivo a prestação de serviços de manutenção geral (como limpeza, pintura de meio-fio e roçada) por detentos do regime semiaberto. Em conformidade com o Art. 28, § 1º, da Lei Federal nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal), é imprescindível garantir a alimentação desses indivíduos. Diante do exposto, justifica-se a necessidade do fornecimento de refeições, consistindo em almoço (em formato marmitex) e um lanche vespertino, antes do retorno dos apenados à delegacia.

### **Secretaria de Agricultura**

Justificamos a aquisição destes produtos para suprir as necessidades constantes da Secretaria Municipal de Agricultura em fornecer almoço aos servidores que trabalham no campo em um raio de até 60 Km das sede da secretaria, e que não retornam até a sede da SEAGRI para usufruírem de seu horário de almoço, sendo assim, os mesmos recebem alimentação fornecida pela secretaria e almoçam em seu respectivo local de trabalho (área rural), proporcionando assim condições adequadas de trabalho aos servidores.

### **Secretaria de Assistência Social**

Justifica-se a necessidade do fornecimento das marmitas pois a Secretaria fornece para a alimentação de mulheres em situação de vulnerabilidade em casos de violência física e enquanto estão em período de acolhimento provisório, na maioria as vítimas tem filhos.

### **Secretaria de Infraestrutura e Serviços Públicos**

Justificamos as aquisições das marmitex/lanches para alimentação dos servidores quando em trabalhos em locais distantes na sede da Secretaria, tais como os Distritos e em serviços de manutenções de pontes e galerias de águas pluviais em locais que pela sua distância é inviável economicamente os deslocamentos das equipes com gastos de combustíveis e perda de produtividades nos trabalhos a serem executados em benefícios da comunidade. Temos 6 equipes que trabalham com galeria de águas





pluviais, e aparecem “buracos” nas ruas do Município causados por problemas na tubulação de concreto, e estas equipes têm que abrir o local, rompendo o asfalto, escavando até a tubulação, encontrar os pontos com problema, consertar os locais, executar o reaterro compactando em camadas de 20 cm, utilizando compactador tipo sapo mecânico, e não pode ou não devem se afastar do local até que o serviço esteja finalizado, tanto para que não ocorra acidentes com veículos como também porque pode ocorrer chuva forte durante a noite e romper a tubulação causando desconexão dos tubos de concreto, que pode provocar uma erosão no local, causando acidentes graves como já ocorreu na Rua Bahia em 2017. Sendo assim, é fundamental a aquisição de marmitas/lanches no horário de almoço, para estas equipes de andamento ao cronograma de serviços, sem que venha afetar a produtividade.

### **Secretaria de Meio Ambiente**

O fornecimento de marmitas aos servidores é de extrema importância, considerando que atuam em serviços de campo, como roçadas e limpezas. As refeições são disponibilizadas apenas nos dias em que a execução das atividades exige continuidade, sem interrupções, tornando indispensável o fornecimento da alimentação.

### **Secretaria de Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito**

Justifica-se o procedimento para o fornecimento de refeições destinado aos servidores que ocupam os cargos de agentes de trânsito, guardas municipais e vigias patrimoniais, os quais trabalham em um regime de escala de 12 horas de trabalho por 36 horas de descanso. O serviço desempenhado por esses profissionais é de suma importância, e eles não podem se ausentar de seus postos de trabalho. Diante disso, torna-se indispensável que realizem suas refeições no local de trabalho, sendo necessário o fornecimento das refeições pela secretaria, a fim de garantir o bom desempenho das atividades a serem executadas. Além disso, os servidores que ocupam os cargos de agente de trânsito e guarda municipal, quando solicitados, prestam atendimento em ocorrências em escalas extras de trabalho, como auxílio nas vias centrais durante horários especiais de atendimento do comércio, entre outras situações que sejam pertinentes às suas funções. Vale ressaltar que a Diretoria da Guarda Municipal opera em regime de funcionamento contínuo, 24 horas por dia.

Justifica-se a necessidade de aquisição de lanches destinados ao atendimento da Guarda Municipal e da Diretoria de Trânsito durante a participação em eventos oficiais, operações especiais e ações operacionais prolongadas realizadas no âmbito do município.

Anualmente, o município realiza uma série de eventos públicos e institucionais que exigem a presença constante e prolongada dessas equipes, muitas vezes em horários atípicos e em locais distantes das unidades administrativas. Nessas ocasiões, torna-se essencial o fornecimento de alimentação leve (lanches), visando à manutenção da saúde, do bem-estar e do desempenho dos servidores envolvidos.





Ademais, a atuação da Guarda Municipal e da Diretoria de Trânsito em eventos como desfiles cívicos, campanhas educativas, operações integradas e ações de grande porte demanda uma logística que contemple, além dos equipamentos operacionais, o suporte básico às necessidades dos profissionais em serviço.

Dessa forma, a aquisição de lanches configura-se como medida necessária e plenamente justificável, contribuindo para a eficiência das operações, a valorização dos servidores e o bom andamento das ações desenvolvidas em prol da segurança pública e da mobilidade urbana.

### **Secretaria de Saúde**

Justifica-se o fornecimento de marmitas para os servidores lotados na UPA24H e Base do SAMU no município de Paranavaí-PR que realizam escala de trabalho ininterrupta de 12 horas de plantão, não sendo permitido se ausentarem do local de trabalho devido a forma de cumprimento do horário de trabalho (escala de plantão), são servidores das categorias: administrativa (recepção), motoristas, vigias, atendentes de farmácia, equipes de enfermagem (enfermeiros RT, técnicos e auxiliares de enfermagem), agentes de conservação, médicos. Para o funcionamento do setor de Saúde Mental, em atenção às necessidades dos pacientes dos CAPS II e CAPS Infantil, toda compra será em uso/benefício dos usuários dos CAPS e que a mesma está prevista na Portaria nº 336 de fevereiro de 2002. Já para o Programa Melhor em Casa (PMC) tal solicitação se faz necessária para atender exclusivamente os servidores que realizam escala de trabalho de 12 x 36 horas, uma vez que este programa possui horário de funcionamento de 12 horas ininterruptas, de domingo a domingo. Para a Atenção Básica justifica-se devido à atendimento excepcional, tais como, escala de plantões em serviços essenciais da Atenção Básica de Saúde e Vigilância em Saúde, assim como nos mutirões de especialidades médicas.

### **2.6. Requisitos da contratação**

#### **Requisitos para o Cadastramento**

Atender por completo as solicitações do Edital de Credenciamento.

A interessada no credenciamento deve possuir sede física em Paranavaí-PR, devido à natureza da contratação, que exige entregas frequentes e pontuais dos itens mencionados. A proximidade geográfica assegura eficiência na execução do contrato, qualidade e continuidade dos serviços prestados.

#### **Requisitos para a Entrega**





A entrega é de inteira responsabilidade da Credenciada. Caso a Credenciadora opte pela retirada em situações excepcionais, ela informará a Credenciada com antecedência adequada, garantindo a execução eficiente do serviço.

As entregas deverão ser realizadas nos locais designados conforme as solicitações de cada secretaria demandante.

As entregas deverão ser realizadas de forma eficiente, sendo inadmissível atrasos.

Em cada entrega, é obrigatória a coleta da assinatura. A ausência da assinatura poderá resultar no não pagamento das refeições ou lanches.

As entregas deverão ser realizadas em baú, caixa ou bolsa térmica para o bom acondicionamento e preservação do mesmo.

As refeições deverão ser entregues em embalagens individuais, cada qual com sua embalagem e tampa em ISOPOR, devidamente seladas com lacre ou fita, impossibilitando que a embalagem se abra durante o transporte. Cada refeição deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

A embalagem da salada crua (vegetais ou legumes) deverá ser acondicionada separadamente dos alimentos quentes, em saco plástico próprio para alimentos ou embalagem de ISOPOR. Cada refeição deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

Os lanches deverão ser entregues individualmente em material apropriado para alimentos, preferencialmente em embalagem aluminizada atóxica ou papel toalha e finalizada com plástico filme do tipo PVC atóxico, garantindo a sua temperatura e boa higiene. Cada lanche deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

### **Requisitos de Preparação e Qualidade**

A Credenciada será informada previamente sobre restrições alimentares para preparar refeições ou lanches conforme solicitado. É fundamental que a Credenciada siga as especificações para garantir a segurança do consumidor. As refeições ou lanches





devem ser claramente identificados com marcações visíveis, assegurando o consumo correto pelo consumidor com a restrição.

A Credenciada deverá substituir imediatamente qualquer alimento impróprio para consumo humano, como alimentos azedos, com corpos estranhos, cabelos, insetos ou ovos de insetos, ou em qualquer condição que torne o alimento inadequado. A substituição é de total responsabilidade da Credenciada, sem custos adicionais ou dupla cobrança para a Credenciadora. A solicitação de substituição poderá ser feita por ligação ou aplicativo de mensagens através do contato disponibilizado pela Credenciada e, sempre que possível, com antecedência, incluindo uma foto da refeição ou lanche que apresentar problemas. Essa solicitação poderá ocorrer em até 2 (duas) horas após a entrega, sendo obrigação da Credenciada a disponibilização de responsável para a resolução dos problemas.

### **Planejamento e Programação Interna**

A Credenciada e apta ao fornecimento do objeto, será notificada com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas o número de marmitas e lanches prontos necessários e deverá entregar no dia, hora e local informados na solicitação via aplicativo de mensagem, da Secretaria Municipal interessada nos termos do subitem seguinte.

A solicitação mencionada no subitem anterior deverá conter as seguintes informações:

- a) Identificação da Secretaria Municipal solicitante;
- b) Identificação e local da entrega;
- c) Quantidade de alimentação que será servida (almoço/lanche ou jantar);
- d) Se há alguma restrição alimentar para a alimentação solicitada.

A efetivação do credenciamento da empresa não garante a solicitação de refeições e lanches, uma vez que tal demanda ficará a critério do servidor responsável, sendo de sua exclusiva opção realizá-la ou não.

### **Hipóteses de descredenciamento;**

Caso a empresa devidamente credenciada e contratada, por qualquer razão, não aceitar a solicitação de compras, deverá anotar a ocorrência.

- a) Havendo 03 negativas de atendimento a solicitação pela empresa credenciada, o responsável da solicitação deverá apresentar relatório, solicitando a rescisão do credenciamento, cabendo a notificação da empresa para apresentação de contraditório e ampla defesa.





- b) Se o credenciado não atender a solicitação, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e em Lei;

**Critério de distribuição para os credenciados:**

Conforme a Lei 14.133/2021, art.79 II - com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação. Este modelo de contratação visa **incentivar a competitividade** entre os fornecedores e proporcionar **maior flexibilidade** e poder de escolha ao usuário.

A empresa credenciada terá a opção de fornecer um, alguns ou todos os itens do credenciamento, sendo os requisitos específicos para cada item aplicados conforme a sua escolha.

1 - Dados do Processo:	
Objeto	Contratação de empresa para fornecimento de refeições.
Elaboração do termo de referência	Final da elaboração do Estudo Técnico Preliminar
2 - Riscos referente a fase de análise escolhida:	

**2.7. Análise dos riscos da contratação**

Assim como toda contratação pública em geral, vislumbram-se alguns riscos comuns que devem ser avaliados durante o processo licitatório.

<b>Risco 1 -</b>		Ausência de interessados			
Probabilidade	(X) Raro	( ) Pouco provável	( ) Provável	( ) Muito provável	( ) Praticamente certo
Impacto	( ) Muito baixo	( ) Baixo	(X) médio	( ) Alto	( ) muito alto
Danos	Falta de fornecimento de alimentação conforme necessário				
Medidas preventivas	Estimar o preço de forma adequada, nem superestimando e nem subestimando				
<b>Risco 2 -</b>		Atraso na entrega do produto			
Probabilidade	( ) Raro	( ) Pouco provável	(X) Provável	( ) Muito provável	( ) Praticamente certo





Administração					
Impacto	<input type="checkbox"/> Muito baixo	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> muito alto
Danos	Comprometimento nos horários estabelecidos para a alimentação				
Medidas preventiva	Dar ciência do prazo de entrega ao solicitar os produtos				
Medidas de resposta	Verificar possíveis sanções à contratada.				
<b>Risco 3 -</b>	Empresas credenciadas não assinar o contrato				
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Raro	<input checked="" type="checkbox"/> Pouco provável	<input type="checkbox"/> Provável	<input type="checkbox"/> Muito provável	<input type="checkbox"/> Praticamente certo
Impacto	<input type="checkbox"/> Muito baixo	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> muito alto
Danos	Falta de fornecimento de alimentação conforme necessário				
Medidas preventivas	Realizar credenciamento para vários comércios de distribuição de alimento				
Medidas de resposta	Verificar possíveis empresas que fazem este tipo de serviço				
<b>Risco 4 -</b>	Recusa de entrega de produto pelo preço defasado				
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Raro	<input type="checkbox"/> Pouco provável	<input checked="" type="checkbox"/> Provável	<input type="checkbox"/> Muito provável	<input type="checkbox"/> Praticamente certo
Impacto	<input type="checkbox"/> Muito baixo	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> médio	<input type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> muito alto
Danos	Comprometimento no andamento dos eventos públicos.				
Medidas preventivas	Informar como se procede o reequilíbrio dos preços dos produtos				
Medidas de resposta	Verificar possíveis sanções à contratada.				
<b>Risco 5 -</b>	Atraso na emissão de empenho.				
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Raro	<input type="checkbox"/> Pouco provável	<input checked="" type="checkbox"/> Provável	<input type="checkbox"/> Muito provável	<input type="checkbox"/> Praticamente certo
Impacto	<input type="checkbox"/> Muito baixo	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> médio	<input type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> muito alto
Danos	Atraso na disponibilização do serviço em tempo hábil.				
Medidas preventivas	Otimização do processo pelo setor responsável				
Medidas de resposta	Utilizar check list para evitar a ausência de informações que comprometam o andamento do processo.				
<b>Risco 6 -</b>	Indisponibilidade financeira.				
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Raro	<input checked="" type="checkbox"/> Pouco provável	<input type="checkbox"/> Provável	<input type="checkbox"/> Muito provável	<input type="checkbox"/> Praticamente certo





<b>Administração</b>					
Impacto	( ) Muito baixo	( ) Baixo	( ) médio	(X) Alto	( ) muito alto
Danos	Inviabilidade temporária de não contratação do objeto.				
Medidas preventivas	Planejamento financeiro para proceder a contratação.				
Medidas de resposta	Revisão com reprogramação de planejamento financeiro.				
<b>Risco 7 -</b>	Execução do objeto em desacordo com as cláusulas estipuladas em contrato.				
Probabilidade	( ) Raro	( ) Pouco provável	(X) Provável	( ) Muito provável	( ) Praticamente certo
Impacto	( ) Muito baixo	( ) Baixo	( ) médio	(X) Alto	( ) muito alto
Danos	Prejuízo ao erário.				
Medidas Preventiva	Fiscalização da prestação de serviço				
Medidas de Resposta	Sanções e penalidades previstas em contrato.				
<b>Risco 8</b>	Entrega de produtos com baixa qualidade e desperdício de recurso				
Probabilidade	( ) Raro	( ) Pouco provável	(X) Provável	( ) Muito provável	( ) Praticamente certo
Impacto	( ) Muito baixo	( ) Baixo	( ) médio	(X) Alto	( ) muito alto
Danos	Prejuízo ao erário.				
Medidas Preventiva	Fiscalização da prestação de serviço				
Medidas de Resposta	Sanções e penalidades previstas em contrato.				

**2.8. A seleção será restrita a produtos pré-qualificados? #RPPQ**

Sim  Não

**2.9. O objeto é um produto com julgamento pelo ciclo de vida? #JPCI**

Sim  Não

**2.10. O objeto possui critérios de inovação e/ou desenvolvimento nacional sustentável?**





Sim  Não

### 2.10.1. Quais os critérios de inovação e/ou desenvolvimento? #CIDN

Para esta contratação há possíveis impactos ambientais mínimos como a utilização racionalizada de energia elétrica e água potável, destinação correta de resíduos. A fim de mitigar tais impactos, a empresa a ser contratada deve adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:

Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicos poluentes, Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição; Dar destinação correta aos resíduos de alimentos

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

#### 3.1. Especificação e quantidades da solução: #EQSO

##### Secretaria Municipal de Administração

ITEM	CATMAT	Descritivo	UN	Quantidade Estimada para 60 meses
3	3697	<b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b> 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.  <u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u>  1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:  1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.  1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.  1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.  1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.	UN	75000





	<p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo</u>, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. <u>Preparo</u>: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária</u>: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes ( ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</li></ul> <p>1.3. <u>Peso</u>: Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os</p> <p>alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano</b>: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e</p>	
--	--	--





		<p>mais 02 porções dos alimentos relacionados no item .1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><b>1.4.1 Alimentos:</b></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><b>1.4.2. Preparo:</b></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p>	
--	--	--	--





		<p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
4	3697	<p><b>Fornecimento de lanche e bebida individual;</b></p> <p>Sanduíche</p> <p>Composição:</p> <p>Pão Francês;</p> <p>1 Fatia de queijo Mussarela</p> <p>1 Fatia de mortadela ou presunto</p> <p>Bebida:</p> <p>Refrigerante 200ml</p> <p>Os produtos devem ser embalados individualmente e manter-se resfriados em temperatura adequada em embalagens térmicas;</p> <p>Preparo: Ser preparado dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p>	UN	60000

### Secretaria Municipal de Agricultura

ITEM	CATMAT	Descritivo	UN	Quantidade Estimada para 60 meses
3	3697	<p><b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b></p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p>1. Condições da Composição das Refeições -</p>	UN	47500





		<p><u>Cardápio:</u></p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo</u>, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária:</u> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes (ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem</li></ul>		
--	--	---	--	--





## Administração

	<p>manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</p> <p>1.3. <u>Peso</u>: Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os</p> <p>alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano:</b> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><u>1.4.1 Alimentos:</u></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><u>1.4.2. Preparo:</u></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p>		
--	--	--	--





		<p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
4	3697	<p><b>Fornecimento de lanche e bebida individual;</b></p> <p>Sanduiche</p> <p>Composição:</p> <p>Pão Francês;</p> <p>1 Fatia de queijo Mussarela</p> <p>1 Fatia de mortadela ou presunto</p> <p>Bebida:</p> <p>Refrigerante 200ml</p> <p>Os produtos devem ser embalados individualmente e manter-se resfriados em temperatura adequada em embalagens térmicas;</p> <p>Preparo: Ser preparado dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características</p>	UN	47500





		organolépticas impróprias ao consumo.		
--	--	---------------------------------------	--	--

### Secretaria Municipal de Assistência Social

ITEM	CATMAT	Descritivo	UN	Quantidade Estimada para 60 meses
2	3697	<p><b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam. M - Nº 08 com capacidade de 750 MI.</b></p> <p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p><b>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas:</b> alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p><b>1.1.2. Vegetais 2</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p><b>1.1.3. Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p><b>1.1.4. Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos.</p> <p>1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p><b>1.2.1. Preparo:</b> Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p><b>1.2.2. Variação e Quantidade Diária:</b></p>	UN	350





	<p>A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</li><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</li></ul> <p><b>1.3. Peso:</b> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 08 com capacidade 750 ML, correspondendo no mínimo a 850g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p>Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><b>1.4.1 Alimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</li><li>b) Macarrão;</li><li>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</li><li>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</li><li>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</li></ul> <p><b>1.4.2. Preparo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</li><li>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</li></ul>	
--	---	--





		<p>c) Berinjela Assada; d) Refogado de abóbora picada; e) Polenta ao molho de tomate; f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo); g) Nhoque de mandioca ao molho; h) Mandioca cozida; i) Couve manteiga refogada com batata ao molho; j) Purê de batata; l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo); m) Omelete com legumes. *Deve acompanhar talheres</p> <p><b>Observação 1:</b> a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p><b>Observação 2:</b> as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p><b>Observação 3:</b> as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenham presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p><b>Observação 4:</b> o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 8 capacidade de 750ml que corresponde a no mínimo 800 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
3	3697	<p><b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b></p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p><u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u></p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata</p>	UN	350





		<p>doce, milho.</p> <p>1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo</u>, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. <u>Preparo:</u> Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária:</u> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes ( ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobre-coxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos( cebola, pimentão, tomate)</li></ul> <p>1.3. <u>Peso:</u> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano:</b> A variação dos</p>		
--	--	---	--	--





## Administração

	<p>alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><u>1.4.1 Alimentos:</u></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><u>1.4.2. Preparo:</u></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em</p>	
--	--	--





## Administração

		<p>porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
4	3697	<p><b>Fornecimento de lanche e bebida individual;</b></p> <p>Sanduiche</p> <p>Composição:</p> <p>Pão Francês;</p> <p>1 Fatia de queijo Mussarela</p> <p>1 Fatia de mortadela ou presunto</p> <p>Bebida:</p> <p>Refrigerante 200ml</p> <p>Os produtos devem ser embalados individualmente e manter-se resfriados em temperatura adequada em embalagens térmicas;</p> <p>Preparo: Ser preparado dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p>	UN	250
6	3697	<p><b>Fornecimento Noturno de Marmitex - Embalagem Tam. M - Nº 08 com capacidade de 750 ML.</b></p> <p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p><b>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas:</b> alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p><b>1.1.2. Vegetais 2</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino,</p>	UN	350





	<p>repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p><b>1.1.3. Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p><b>1.1.4. Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos.</p> <p>1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p><b>1.2.1. Preparo:</b> Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p><b>1.2.2. Variação e Quantidade Diária:</b> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</li><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</li></ul> <p><b>1.3. Peso:</b> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 08 com capacidade 750 ML, correspondendo no mínimo a 850g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p>Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><b>1.4.1 Alimentos:</b></p>	
--	---	--





## Administração

	<p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><b>1.4.2. Preparo:</b></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p><b>Observação 1:</b> a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p><b>Observação 2:</b> as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p><b>Observação 3:</b> as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenham presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p><b>Observação 4:</b> o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 8 capacidade de 750ml que corresponde a no mínimo 800 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>	
--	--	--





7	3697	<p><b>Fornecimento Noturno de Marmitex- - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b></p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p><u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u></p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</u></p> <p>1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária:</u> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <p>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</p> <p>- 1 porção de arroz;</p> <p>- 1 porção de feijão;</p> <p>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes ( ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio</p>	UN	350
---	------	--	----	-----





	<p>de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</p> <p>1.3. <u>Peso</u>: Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano:</b> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><u>1.4.1 Alimentos:</u></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.4.2. Preparo:</p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados</p>	
--	---	--





		<p>(03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviados em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
--	--	--	--	--

### Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos

ITEM	CATMAT	Descritivo	UN	Quantidade Estimada para 60 meses
3	3697	<p><b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b></p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p><u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u></p>	UN	86400





		<p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo</u>, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária:</u> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <p>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</p> <p>- 1 porção de arroz;</p> <p>- 1 porção de feijão;</p> <p>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes ( ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobre-coxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g,</p>		
--	--	--	--	--





	<p>descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</p> <p>1.3. <u>Peso</u>: Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os</p> <p>alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano</b>: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><u>1.4.1 Alimentos</u>:</p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.4.2. Preparo:</p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p>		
--	--	--	--





**Administração**

		<p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
4	3697	<p><b>Fornecimento de lanche e bebida individual;</b></p> <p>Sanduiche</p> <p>Composição:</p> <p>Pão Francês;</p> <p>1 Fatia de queijo Mussarela</p> <p>1 Fatia de mortadela ou presunto</p> <p>Bebida:</p> <p>Refrigerante 200ml</p> <p>Os produtos devem ser embalados individualmente e manter-se resfriados em temperatura adequada em embalagens térmicas;</p> <p>Preparo: Ser preparado dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p>	UN	86400





ITEM	CATMAT	Descritivo	UN	Quantidade Estimada para 60 meses
3	3697	<p><b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b></p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p><u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u></p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</u></p> <p>1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária:</u> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <p>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</p> <p>- 1 porção de arroz;</p> <p>- 1 porção de feijão;</p> <p>- 2 (duas) porções de proteína animal com</p>	UN	13000





## Administração

	<p>peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes (ex: 1 porção de carne bovina+ 1</p> <p>porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</p> <p>1.3. <u>Peso:</u> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os</p> <p>alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano:</b> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><u>1.4.1 Alimentos:</u></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><u>1.4.2. Preparo:</u></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p>	
--	--	--





## Administração

		<p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
--	--	---	--	--





## Administração

4	3697	<b>Fornecimento de lanche e bebida individual;</b> Sanduiche Composição: Pão Francês; 1 Fatia de queijo Mussarela 1 Fatia de mortadela ou presunto Bebida: Refrigerante 200ml Os produtos devem ser embalados individualmente e manter-se resfriados em temperatura adequada em embalagens térmicas; Preparo: Ser preparado dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.	UN	3000
---	------	---	----	------

### Secretaria Municipal de Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito

ITEM	CATMAT	Descritivo	UN	Quantidade Estimada para 60 meses
3	3697	<b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b> 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida. <u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u> 1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana: 1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo. 1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho. 1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão. 1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.	UN	59400





		<p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo</u>, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. <u>Preparo</u>: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária</u>: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes (ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</li></ul> <p>1.3. <u>Peso</u>: Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano</b>: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados</p>		
--	--	---	--	--





## Administração

	<p>no item .1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><u>1.4.1 Alimentos:</u></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><u>1.4.2. Preparo:</u></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções</p>	
--	---	--





## Administração

		<p>individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
4	3697	<p><b>Fornecimento de lanche e bebida individual;</b></p> <p>Sanduiche</p> <p>Composição:</p> <p>Pão Francês;</p> <p>1 Fatia de queijo Mussarela</p> <p>1 Fatia de mortadela ou presunto</p> <p>Bebida:</p> <p>Refrigerante 200ml</p> <p>Os produtos devem ser embalados individualmente e manter-se resfriados em temperatura adequada em embalagens térmicas;</p> <p>Preparo: Ser preparado dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p>	UN	5000
7	3697	<p><b>Fornecimento Noturno de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b></p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p><u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u></p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba,</p>	UN	52200





## Administração

		<p>cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo</u>, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. <u>Preparo:</u> Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária:</u> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes ( ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</li></ul> <p>1.3. <u>Peso:</u> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os</p> <p>alimentos fornecidos em embalagem</p>		
--	--	--	--	--





		<p>separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano:</b> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><u>1.4.1 Alimentos:</u></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><u>1.4.2. Preparo:</u></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino,</p>		
--	--	--	--	--





## Administração

		<p>repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviados em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
--	--	--	--	--

### Secretaria Municipal de Saúde

ITEM	CATMAT	Descritivo	UN	Quantidade Estimada para 60 meses
1	3697	<p><b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam. P - Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida.</b></p> <p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p><b>1.1.1. Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p><b>1.1.2. Vegetais 2</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p><b>1.1.3. Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p><b>1.1.4. Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p>	UN	30000





	<p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos.</p> <p>1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p><b>1.2.1. Preparo:</b> Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p><b>1.2.2. Variação e Quantidade Diária:</b></p> <p>A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</li><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 1 (uma) porção de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate).</li></ul> <p><b>1.3. Peso:</b> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p>Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><b>1.4.1 Alimentos:</b></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para</p>		
--	--	--	--





## Administração

	<p>substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><b>1.4.2. Preparo:</b></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p><b>Observação 1:</b> a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p><b>Observação 2:</b> as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p><b>Observação 3:</b> as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenham presença</p>	
--	--	--





## Administração

		<p>de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p><b>Observação 4:</b> o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 7 capacidade de 500ml que corresponde a no mínimo 600 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
2	3697	<p><b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam. M - Nº 08 com capacidade de 750 ML.</b></p> <p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p><b>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas:</b> alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p><b>1.1.2. Vegetais 2</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p><b>1.1.3. Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p><b>1.1.4. Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos.</p> <p>1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p><b>1.2.1. Preparo:</b> Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p><b>1.2.2. Variação e Quantidade Diária:</b></p> <p>A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</li><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a</li></ul>	UN	16200





	<p>milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</p> <p><b>1.3. Peso:</b> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 08 com capacidade 750 ML, correspondendo no mínimo a 850g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p>Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><b>1.4.1 Alimentos:</b></p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p><b>1.4.2. Preparo:</b></p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p><b>Observação 1:</b> a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em</p>	
--	--	--





## Administração

		<p>porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p><b>Observação 2:</b> as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p><b>Observação 3:</b> as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenham presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p><b>Observação 4:</b> o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 8 capacidade de 750ml que corresponde a no mínimo 800 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
3	3697	<p><b>Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b></p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p><u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u></p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</u></p> <p>1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. <u>Variação e Quantidade Diária:</u> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no</p>	UN	186765





	<p>item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes ( ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</li></ul> <p>1.3. <u>Peso:</u> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano:</b> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><u>1.4.1 Alimentos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</li><li>b) Macarrão;</li><li>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</li><li>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura,</li></ul>	
--	--	--





		<p>chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.4.2. Preparo:</p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviados em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.</p>		
--	--	---	--	--





4	3697	<p><b>Fornecimento de lanche e bebida individual;</b></p> <p>Sanduiche</p> <p>Composição:</p> <p>Pão Francês;</p> <p>1 Fatia de queijo Mussarela</p> <p>1 Fatia de mortadela ou presunto</p> <p>Bebida:</p> <p>Refrigerante 200ml</p> <p>Os produtos devem ser embalados individualmente e manter-se resfriados em temperatura adequada em embalagens térmicas;</p> <p>Preparo: Ser preparado dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p>	UN	17850
7	3697	<p><b>Fornecimento Noturno de MarmiteX - - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</b></p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p><u>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</u></p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. <b>Vegetais 1</b> - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. <b>Vegetais 2:</b> Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. <b>Cereais:</b> massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. <b>Proteína animal:</b> carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. <u>Preparo</u>, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou</p>	UN	74500





	<p>apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p><b>1.2.2. Variação e Quantidade Diária:</b> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</li><li>- 1 porção de arroz;</li><li>- 1 porção de feijão;</li><li>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes ( ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</li></ul> <p><b>1.3. Peso:</b> Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p><b>Cardápio Vegetariano:</b> A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p><b>1.4.1 Alimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Ovos; Levando em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</li></ul>	
--	---	--





	<p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.4.2. Preparo:</p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviados em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões</p>		
--	---	--	--





		próximas do osso. Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmita.		
--	--	---	--	--

### 3.2. Prazo de entrega ou de execução do objeto #PEEO

- Nos casos de entrega previamente programada, a empresa credenciada deverá cumprir rigorosamente os horários estabelecidos pela solicitante, conforme item 3.3 deste TR.
- Quando não houver programação prévia, a entrega deverá ser realizada no prazo máximo de 1 (uma) hora a partir da solicitação.

### 3.3. Local de entrega ou execução #LEEX

#### **Secretaria Municipal de Administração**

O local de entrega e a quantidade de marmitas serão informados no momento do pedido, que será efetuado até as 10:30h, diariamente, sendo informado com antecedência de até 24 horas o número de marmitas necessárias.

#### **Secretaria Municipal de Agricultura**

Rua Antônio Vieira dos Santos, 846 - Jardim Santos Dumont, Paranavaí - PR, 87706-200, no máximo até as 10h30min, sendo a quantidade informada pela Secretaria Municipal de Agricultura até as 09:00 hrs do dia anterior.

#### **Secretaria Municipal de Assistência Social**

Esporádica e se houver a necessidade do solicitante.

Rua Pernambuco, 517 Centro CEP 87709-390

**CREAS:** Rua Manoel Ribas, 135, Centro Cep 87701-000

**Horário de entregas:** Quando solicitado, das 11:00h às 13:00h para almoço e das 19:00h às 21:00h para jantar.

#### **Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos**

Av. Heitor de Alencar Furtado, nº 7170, Jardim Santos Dumont (Antigo IBC), às 10:30, de segunda a sexta, podendo ser necessário também aos sábados, domingos e feriados.

#### **Secretaria Municipal de Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito**

As marmitas deverão ser entregues nos locais e quantidades que serão informados





no dia, conforme descrito abaixo. Alterações poderão ocorrer e serão comunicadas com antecedência.

Marmitas para a Diretoria de Trânsito: Devem ser entregues diariamente, de segunda a domingo, na sede da Ditrans, situada na Praça Brasil, s/nº, ao lado da UBS Central. Serão fornecidos almoço e jantar, com o almoço a ser entregue até as 11h30 e o jantar até as 19h.

Marmitas para a Guarda Municipal: Devem ser entregues diariamente, de segunda a domingo, na base da Guarda, localizada no Terminal Rodoviário. O almoço deve ser entregue até as 11h30 e o jantar até as 19h. Além disso, as marmitas devem ser entregues em diferentes locais, conforme segue:

- Na portaria da Infraestrutura;
- Na portaria da Prefeitura Municipal;
- Na UPA – Unidade de Pronto Atendimento;
- Na portaria do Tiro de Guerra;
- Na portaria do Centro da Juventude;
- Na portaria do antigo IBC;
- Escola Municipal Deusdete;
- Escola Municipal Getúlio Vargas;

### Secretaria Municipal de Saúde

UPA24H: a entrega será no endereço Avenida Tancredo Neves, n.º 2370, Jardim Maravilha, Paranavaí-PR, CEP 87703-290; as marmitas referentes ao horário do almoço deverão ser entregues entre 11h00min a 11h30min e as marmitas do jantar deverão ser entregues entre 19h00min e 20h00min, haja vista a escala de rodízio dos servidores para o almoço e o jantar, conforme o fluxo de atendimento dos pacientes.

As marmitas do **SAMU** deverão seguir os mesmos horários do intervalo de entrega na UPA24H, sendo no endereço Av. Pres. Tancredo Neves, n.º 2706, Vila Yara, Paranavaí - PR, 87702-130. O quantitativo de marmitas no horário do almoço para a UPA variará de 25 a 32 marmitas e no jantar de 20 a 28 marmitas, considerando as escalas de reforços e as admissões de PSS de agentes de conservação, médicos e de enfermagem. O quantitativo do SAMU varia no almoço e no jantar de 10 a 12 marmitas por refeição.

CAPS II: A entrega será na rua Pernambuco, 624, Centro, quantidade informada às 09 horas via aplicativo de mensagem, dependendo quantidade de pacientes





presentes. As entregas deverão ocorrer entre os horários das 10:40 horas e 11:00 horas.

**CAPS INFANTIL:** entregar na Rua Luiz Spigolon, 1811 – Centro - Paranavaí/PR.

**CONDIÇÕES DE ENTREGA:** Diariamente haverá um servidor de cada serviço que confirmará até às 14h00min a quantidade de marmitas que deverão ser entregues para o jantar no CAPS infantil, via aplicativo de mensagem. A entrega das marmitas será de segunda-feira a sexta-feira, devendo ser entregues entre as 17h30min e 18h00min podendo ter alterações de horário, mas com aviso prévio e de 2 a 3 vezes por semana, serviremos almoço, devendo ser entregue entre às 11h30min e 12h00min.

**MELHOR EM CASA:** Entregar no endereço da sede do Programa Melhor em Casa, Rua Santa Catarina, 2610, Centro. No Horário entre 11:00h e 11:30hs.

**ATENÇÃO BÁSICA:** A entrega deverá ser realizada no local previamente informado pela contratante, respeitando as condições estabelecidas no contrato. O número total de marmitas e/ou lanches a serem entregues será informado à contratada com antecedência mínima de 24 horas. O horário de entrega deverá ser rigorosamente cumprido, conforme acordado entre as partes, garantindo a qualidade e a temperatura adequada dos alimentos.

### 3.4. O objeto possui exigências a serem feitas após a entrega/execução?

---

Sim     Não

## 4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

---

### 4.1. Como atingiremos os resultados pretendidos do contrato?

---

Garantindo refeições balanceadas para servidores com jornadas de 12 horas, usuários dos CAPS, beneficiários da Assistência Social e apenados. Assegurando alimentação adequada para servidores em atividades externas ou com alta carga horária. Com isso, buscamos otimizar a força de trabalho, elevar a produtividade e reduzir interrupções, valorizando os servidores e melhorando a qualidade dos serviços públicos.





O **credenciamento de fornecedores para marmitex e lanches** oferece inúmeras vantagens. Ele amplia as **opções e a diversidade de escolhas** para os servidores, ao mesmo tempo em que incentiva os fornecedores a oferecer um **serviço de alta qualidade**. Com isso, as entregas são agilizadas e os **custos são otimizados pela redução do desperdício de alimentos**. Essa abordagem assegura a **qualidade nutricional e sanitária** das refeições, permitindo que os órgãos públicos foquem em suas **atividades principais**. Além disso, ao impulsionar a **economia local**, o credenciamento contribui para uma **gestão de recursos mais eficiente e sustentável**.

#### 4.2. Forma de execução do contrato

---

Fornecimento imediato #FECO

#### 4.3. Prazo de vigência do contrato #PVCO

---

A presente contratação é nos termos do artigo 95 da Lei 14.133/2021, inicialmente sendo utilizado com instrumento hábil, termo de credenciamento e nota de empenho.

### 5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

---

---

#### 5.1. Existem requisitos anteriores à execução?

---

Sim  Não

##### 5.1.1. Será exigida garantia financeira do contrato?

Sim  Não #EGFC

##### 5.1.2. Há outros requisitos anteriores à execução

Sim  Não

#### 5.2. Metodologia de acompanhamento da execução do contrato e principais pontos de controle

---

Para garantir um acompanhamento eficaz da execução do contrato e estabelecer pontos de controle robustos, começamos com um planejamento detalhado. Os principais pontos





de controle durante a execução incluem a conformidade com o objeto do contrato, verificando a qualidade, adequação às especificações e a higiene dos alimentos através de inspeções e feedback dos usuários. Monitorando rigorosamente o prazo e a logística de entrega, controlando a pontualidade, o volume entregue e as condições de transporte. A gestão financeira e o faturamento são acompanhados pela conferência de notas fiscais. Por fim, o atendimento e suporte são essenciais, acompanhando a resolução de problemas e mantendo canais abertos para feedback de servidores e usuários. Ferramentas como checklists, registros diários e relatórios de desempenho, juntamente com reuniões periódicas, são fundamentais para uma gestão eficiente do contrato.

### 5.3. Obrigações específicas do contratado #OEDC

---

A empresa credenciada deverá cumprir uma série de exigências para assegurar a excelência no serviço prestado:

- Qualidade e Segurança Alimentar:
- Fornecer refeições e lanches balanceados e nutritivos, em conformidade com as especificações nutricionais e cardápios pré-estabelecidos pelo contratante.
- Garantir a qualidade e a procedência de todos os ingredientes, utilizando produtos frescos e dentro do prazo de validade.
- Assegurar a higiene e a sanidade em todas as etapas da produção, embalagem e transporte dos alimentos, seguindo rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes.
- Manter alvará sanitário e licenças de funcionamento válidos, além de apresentar laudos técnicos e atestados de responsabilidade técnica por nutricionista ou profissional habilitado.

#### **Logística e Entrega:**

- O fornecedor deverá providenciar as entregas nos locais e horários determinados anteriormente. As despesas e a responsabilidade pelo transporte são de sua inteira responsabilidade, sendo a pontualidade e a ausência de atrasos requisitos essenciais para a prestação do serviço.
- Utilizar embalagens apropriadas, higiênicas e invioláveis para as marmitex e lanches, que preservem a temperatura e a integridade dos alimentos.
- Garantir a quantidade exata de refeições e lanches solicitados, evitando faltas ou sobras significativas.
- 

#### **Estrutura e Pessoal:**





- Manter instalações físicas em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento, com equipamentos adequados para a produção em larga escala.
- Disponibilizar equipe profissional qualificada e treinada, incluindo cozinheiros, auxiliares e entregadores, com comprovantes de saúde ocupacional em dia.
- Assegurar que todo o pessoal envolvido na manipulação de alimentos utilize uniformes limpos e equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados.

### **Atendimento e Comunicação:**

- Manter um canal de comunicação eficiente para o recebimento de pedidos, alterações, sugestões e reclamações.
- Ter agilidade na resolução de problemas ou não conformidades, como trocas de produtos ou atendimento a emergências.
- Apresentar relatórios periódicos de entrega e consumo, conforme solicitação.

### **Documentação e Regularidade:**

- Manter toda a documentação legal e fiscal em dia, incluindo certidões negativas de débitos, comprovantes de regularidade trabalhista e fiscal.
- Estar em dia com todas as obrigações tributárias e trabalhistas, conforme a legislação vigente.

O cumprimento rigoroso dessas obrigações é essencial para o êxito do credenciamento, assegurando a qualidade de serviço e plena satisfação dos beneficiários.

#### **5.4. Obrigações específicas do Município #OEDM**

**Gestão Financeira e Publicidade** - O município é responsável por gerenciar a parte financeira do credenciamento, o que inclui a realização do empenho da respectiva dotação orçamentária para garantir o pagamento dos serviços prestados. Além disso, é obrigatório publicar o credenciamento no Portal Nacional de Contratações Públicas, comunicando essa publicação aos credenciados para assegurar a transparência e o acesso à informação.

**Acompanhamento e Fiscalização da Execução** - O município (por meio dos fiscais de cada secretaria) deverá acompanhar e fiscalizar a execução do credenciamento de forma rigorosa, registrando todas as ocorrências relevantes. É sua responsabilidade





comunicar imediatamente ao credenciado qualquer defeito ou deficiência identificada na prestação do serviço, visando a correção imediata e a manutenção da qualidade.

**Comunicação e Logística** - É fundamental que o município mantenha uma comunicação eficiente com os fornecedores. Para isso, deverá:

- Informar com antecedência mínima de 24 horas quaisquer alterações no cronograma.
- Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias para que a empresa credenciada possa cumprir suas obrigações.
- Comunicar ao responsável da empresa qualquer divergência nos serviços executados.
- Informar, em tempo hábil, a quantidade de marmitas e lanches prontos a serem entregues, bem como os dias, locais e horários pré-estabelecidos.

#### 5.5. Existem requisitos posteriores à execução?

---

Sim     Não

#### 5.6. Infrações e penalidades do Contrato/Empenho #IEPC

---

As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual detalhado no link: "[Processo Sancionatório](#)".

Nos casos em que o contratado cometer ato de descumprimento parcial do contrato, sem que gere dano ao Município, o fiscal do contrato aplicará sanção de advertência ao contratado pelo inadimplemento.

Será aplicada multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 40 (quarenta) dias.

Caso a empresa tenha declarado o compromisso de implementação de política de integridade ou de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, o seu inadimplemento implicará em multa mensal de 0,5% (meio por cento) sobre as faturas emitidas, enquanto persistir a situação de irregularidade.

Ultrapassado o prazo máximo de multa moratória, o Município poderá optar por comunicar ao contratado a rescisão contratual, com a substituição da multa moratória por multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

Nos casos de inexecução total do contrato, o Município aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo contratual a executar.





A penalidade de multa poderá ser cumulada com penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Ensejar o retardamento da execução do contrato sem motivo justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o município de Paranavaí	6 meses
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar ou contratar com o município de Paranavaí	12 meses
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar ou contratar com o município de Paranavaí	18 meses
Prestar declaração falsa durante a execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

### 5.7. Qual será a regra da subcontratação? #QSRs

Será vedada a subcontratação

#### 5.7.1. Se vedada a subcontratação, qual a justificativa?

O objeto é simples, amplamente disponível no mercado, preparado nas cozinhas dos próprios fornecedores, que provavelmente serão credenciados, não exigindo subcontratação de outras empresas.

### 5.8. Além da conciliação, haverá outro método alternativo de resolução de controvérsias?

Sim  Não

## 6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

### 6.1. Prazo de pagamento: #PPGT

Os pagamentos serão realizados até o 10º dia útil de cada mês, referente às entregas realizadas no mês anterior, mediante comprovação da nota fiscal, juntamente com a apresentação dos comprovantes assinados de recebimento dos locais onde foram entregues.





**6.1.1. Prazo é similar ao setor privado, nos termos do art. 40, I, da Lei nº 14.133/2021?**

Sim  Não

**6.2. Critério de reajuste e repactuação:**

---

**6.2.1. Índice de reajuste ou repactuação dos insumos #IRIN**

IPCA

**6.3. Haverá Instrumento de Medição de Resultado?**

---

Sim  Não #HIMR

**6.4. Haverá Remuneração Variável?**

---

Sim  Não #HRVA

**6.5. Justificativa para a utilização ou não da Remuneração Variável?**

---

O credenciamento para fornecimento de marmitas não se torna mais eficiente com a utilização da remuneração variável, pela inexistência de critérios objetivos que justifiquem o pagamento a maior por uma melhoria na qualidade da entrega.

**6.6. Haverá a adoção do regime de conta vinculada?**

---

Sim  Não #ARCV

**6.7. Critério e prazo para recebimento provisório #PPRP**

---

Relatório diário de entrega assinado pelo responsável que recebeu as refeições ou lanches.

**6.8. Critério e prazo para recebimento definitivo #PPRD**

---





Se dará de forma definitiva após 20 (vinte) dias após a entrega da nota fiscal, partindo da conferência mensal dos quantitativos recebidos diariamente, com relação ao quantitativo presente na nota fiscal.

### 7. É UMA CONTRATAÇÃO DIRETA? #EUCD

---

Sim  Não

#### 7.1. É um caso de inexigibilidade de licitação?

---

Sim  Não

##### 7.1.1. Qual embasamento legal da inexigibilidade?

Inciso IV do artigo 74 da Lei 14.133/2021

##### 7.1.2. Qual o critério para seleção do fornecedor?

Seleção a critério de terceiros.

#### 7.2. É uma licitação dispensada?

---

Sim  Não

#### 7.3. É uma licitação dispensável?

---

Sim  Não

### 8. EXISTE A NECESSIDADE DE ELABORAR UM EDITAL DE SELEÇÃO?

---

Sim  Não

#### 8.1. Rito de seleção

---

Inexigibilidade de licitação #MDLI

##### 8.1.1. Forma da seleção #FDSE





Edital de Chamamento Público - Credenciamento - Recebimento de Propostas (Habilitação) - Rito de Habilitação dos Interessados.

### 8.2. Modo de disputa

---

Não se Aplica

A inscrição será de forma online, recebida durante o período de chamamento disponível em edital. A análise das inscrições e documentos anexos, realizados por meio do formulário online para habilitação dos inscritos (registros cadastrados), será feita pela Comissão Permanente de Contratação Direta e será registrada em ATA e disponibilizada no Portal da Transparência do Município.

Os interessados em se credenciar junto ao Município de Paranavaí deverão protocolar a documentação por meio de processo digital do Município, através do seguinte passo a passo:

Acessar o site da Prefeitura do Municipal de Paranavaí (<https://paranavai.atende.net/>), após acessar, deverá clicar na opção **AUTOATENDIMENTO**, (<https://paranavai.atende.net/autoatendimento/servicos/emissao-de-processo-digital>) e por fim, na opção **ABERTURA DE PROCESSO DIGITAL (PROTOCOLO)**, ao lado esquerdo da página (<https://paranavai.atende.net/autoatendimento/servicos/emissao-de-processo-digital/detalhar/1>).

Ao realizar a emissão, deverá selecionar as seguintes opções:

**Assunto:** SEFAZ - Diretoria Especial de Compras

**Subassunto:** Requerimento

**Descrição da Solicitação:** Manifestar o interesse na formalização do credenciamento para fornecimento de alimentos.

**Anexos:** Toda documentação solicitada em edital, de forma que, os que solicitarem documentação original, estejam assinados digitalmente.

### 8.3. Haverá antecipação da habilitação? #ODET

---

Sim, rito com habilitação antecipada  Não, rito procedimental comum

### 8.4. Benefícios para Micro e Pequenas Empresas - MPE

---

Por se tratar de Credenciamento, não se aplica os benefícios previsto na lei complementar 123/2006





### 8.5. Exigências específicas para a fase de proposta

---

Existem exigências específicas  Não se aplica o item

### 8.6. Exigências específicas para a fase de habilitação

---

Existem exigências específicas  Não se aplica o item

#### 8.6.1. Há outro requisito previsto em lei especial?

Sim  Não

##### 8.6.1.1. Qual o requisito previsto em lei especial? #RPLE

Certificado de Licença Sanitária, expedido pelo Município de Paranavaí, dentro do prazo de validade ou conforme previsto na legislação municipal.

### 8.7. Será vedada a participação de consórcios?

---

Sim  Não #CONS

### 8.8. Haverá limite máximo do número de consorciados em um consórcio?

---

Sim  Não

## 9. É UMA CONTRATAÇÃO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS?

---

---

Sistema de Registro de Preços  Contratação tradicional #CSRPE

### 9.1. É uma contratação sem previsão no Plano de Contratações Anual?

Sim  Não

## 10. É UMA OBRA OU SERVIÇO DE ENGENHARIA?

---

---

Sim  Não





## 11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

---

---

**11.1. Valor estimado total da contratação:** #VETC

---

Conforme Requisição de Compras anexa.

**11.2. Data da conclusão da formação de preço:** #DCFP

---

25 de Julho de 2025.

**11.3. O preço de referência será sigiloso no processo?**

---

Sim  Não

**11.4. Momento de divulgação dos orçamentos:**

---

A divulgação dos orçamentos será feita simultaneamente à publicação do Edital, no Portal da Transparência do Município de Paranavaí.

---

---

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

---

---

**12.1. Previsão orçamentária para a contratação**

---

Existe previsão orçamentária

**12.2. Rubrica orçamentária para a contratação** #ROPC

---

Conforme Requisição de Compras anexa.

## 13. SECRETARIA RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

---

---

Paranavaí - PR, 15 de Setembro de 2025.

**Assinatura do Responsável pela elaboração e do Secretário(a).**





**Rui Nunes**

**Roseli de Almeida Moraes da Silva**  
**Responsável pela Elaboração**

**Secretário Municipal de Administração**  
**Decreto nº 27.049/2025**

**Roberto Delmande Silva**  
**Responsável pela Elaboração**

**Tarcísio Barbosa de Souza**  
**Secretário Municipal de Agricultura**  
**Decreto nº 27.050/2025**

**Rosângela Claudino da Silva**  
**Responsável pela Elaboração**

**Letícia L. W. P. Lucas**  
**Secretária Municipal de Assistência**  
**Social**  
**Decreto nº 27.045/2025**

**Daniela da Silva Amaral Belila**  
**Responsável pela Elaboração**

**Renato Dultra**  
**Secretário Municipal de Infraestrutura e**  
**Serviços Públicos**  
**Decreto Municipal nº 27.048/2025**

**Aparecida de Fátima Ferreira**  
**Responsável pela Elaboração**

**Alessandro Cordeiro Garcia**  
**Secretário Municipal de Meio Ambiente**  
**Decreto nº 27.040/2025**





# Prefeitura de **Paranavaí**

Administração

**Cristiane Souza Seleguim**  
Responsável pela Elaboração

**Ademir Giandotti Junior**  
Secretário Municipal de Proteção a  
Vida, Patrimônio Público e Trânsito  
Decreto nº 27.039/2025

**Daiana Santos Pereira Letrinta**  
Reponsável pela Elaboração

**Andréia Martins de Souza**  
Secretária Municipal de Saúde  
Decreto nº 27.044/2025

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 15/09/2025 15:37 - 03:00 - 03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p854d8c8c8cd46>.

