



TERMO DE RATIFICAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 38/2025

As Secretarias Municipais de Administração Pública, Agricultura, Assistência Social, Infraestrutura e Serviços Públicos, Meio Ambiente, Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito e Saúde, no uso das atribuições que lhe são conferidas, decide e ratifica nos termos do art. 74, inciso IV da Lei Federal nº 14.133/2025 o processo de Inexigibilidade de Licitação sob nº 38/2025 referente ao 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, constante das Dotações Orçamentárias:

Entidade	Ano	Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento - Código	Vínculo - Código	Situação
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	91	4	1	2218	3339030079900000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	182	4	1	2242	3339030079900000000	494	Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	216	4	1	2243	3339030079900000000	494	Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	259	4	1	2250	3339030079900000000	494	Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	434	5	1	2380	3339030071200000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	434	5	1	2380	3339030079900000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	466	5	1	2410	3339030071200000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	466	5	1	2410	3339030079900000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1169	7	7	2639	3339032030000000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1293	9	1	2150	3339030071200000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1293	9	1	2150	3339030079900000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1351	10	1	2140	3339030071200000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1351	10	1	2140	3339030079900000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1500	12	1	2030	3339030071200000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1500	12	1	2030	3339030079900000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1567	13	1	2085	3339030071200000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1567	13	1	2085	3339030079900000000		0Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1619	13	2	2086	3339030071200000000	509	Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1619	13	2	2086	3339030079900000000	509	Ativo
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	1986	4	1	2242	3339030079900000000	3494	Ativo





O fornecimento da Refeições(mamitex) e lanches , conforme a tabela a seguir:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Cotação estimada - Total	Cotação estimada Unitária
1	<p>Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg. 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. 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>1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. Preparo, 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. Variação e Quantidade Diária: 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; - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia; - 1 porção de arroz; - 1 porção de feijão; - 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)</p> <p>1.3. Peso: 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>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 .1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p>1.4.1 Alimentos:</p>	UN	468.415,0000	15.705.954,95	33,5300





	<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> <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 marmita.</p>				
2	<p>Fornecimento de Lanche e Bebida Individual; 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	220.000,0000	1.887.600,00	8,5800
3	<p>Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam. P - Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida.</p> <p>1. Condições da Composição das Refeições -</p>	UN	30.000,0000	782.400,00	26,0800





<p>Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. Vegetais 2 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>1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. Proteína animal: 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>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. Variação e Quantidade Diária:</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">- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;- 1 porção de arroz;- 1 porção de feijão;- 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). <p>1.3. Peso: 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>1.4.1 Alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.b) Macarrão;c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;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;e) Cereais: massas, arroz, feijão. <p>1.4.2. Preparo:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);c) Berinjela Assada;				
---	--	--	--	--





	<p>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 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. Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina. Observação 3: 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. Observação 4: 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 marmita.</p>				
4	<p>Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam. M - Nº 08 com capacidade de 750 Ml. 1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio: 1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana: 1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo. 1.1.2. Vegetais 2 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. 1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão. 1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos. Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos. 1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia: 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. 1.2.2. Variação e Quantidade Diária: 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; - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia; - 1 porção de arroz; - 1 porção de feijão; - 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</p>	UN	16.550,0000	463.234,50	27,9900





<p>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. Peso: 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>1.4.1 Alimentos:</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> <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 tenham presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmiteix 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 marmita.</p> <p>Fornecimento Noturno de Marmiteix- - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</p>				
---	--	--	--	--





5	<p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. 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>1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. Preparo, 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. Variação e Quantidade Diária: 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; - 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 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. Peso: 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>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 .1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p>1.4.1 Alimentos:</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>	UN	127.050,0000	4.259.986,50	33,5300
---	--	----	--------------	--------------	---------





<p>e) Cereais: massas, arroz, feijão. 1.4.2. Preparo: a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo); b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo); 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 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. Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviados em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina. 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. 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.</p>				
<p>6 Fornecimento Noturno de Marmitex - Embalagem Tam. M - Nº 08 com capacidade de 750 ML. 1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio: 1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana: 1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo. 1.1.2. Vegetais 2 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. 1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão. 1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos. Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos. 1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia: 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. 1.2.2. Variação e Quantidade Diária: 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; - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</p>	UN	350,0000	9.796,50	27,9900





<p>- 1 porção de arroz; - 1 porção de feijão; - 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)</p> <p>1.3. Peso: 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>1.4.1 Alimentos:</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> <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 tenham presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor,</p>				
---	--	--	--	--





embalagem redonda, tamanho nº 8 capacidade de 750ml que corresponde a no mínimo 800 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmitta.				
			Soma:	23.108.972,45

Conforme item 10.1 do edital de credenciamento, os documentos serão analisados pela Comissão Permanente de Contratação Direta, que procederá divulgação do resultado por meio de Ata de análise dos documentos de habilitação, que será publicada no site da Prefeitura do Município de Paranavaí: <https://paranavai.atende.net/transparencia/item/licitacoes-gerais>.

Paranavaí, data da assinatura eletrônica.

Rui Nunes
Secretário Municipal de Administração
Decreto nº 27.049/2025

Renato Dultra
Secretário Municipal de Infraestrutura e Serviços
Públicos
Decreto Municipal nº27.048/2025

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

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

Letícia L. W. P. Lucas
Secretária Municipal de Assistência Social
Decreto nº27.045/2025

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

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

