



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

1.1 Constitui o **OBJETO** do presente Termo de Referência o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS E ACONDICIONADOS EM MARMITAS (COM ENTREGA)**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descritivo do Item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário Médio	Valor Total do Item
01	Marmita - Alimentos Preparados e acondicionados em embalagem tipo marmita (quente frio – fruta). A refeição deverá ser acondicionada em 2 (duas) embalagens distintas: uma com alimentos frios (saladas) e outra com alimentos quentes (carnes, arroz, feijão, acompanhamento). As embalagens devem ser descartáveis, de alumínio ou isopor, nº 9 para alimentos quentes, e a segunda embalagem que deverá acondicionar a salada. O fornecedor ficará responsável por todos os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) à 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O cardápio deverá oferecer uma porção de frutas, que deverá ser devidamente lavada, higienizada e embalada em papel filme ou saco plástico transparente fechado próprio para a embalagem de alimentos, para ser transportada. As frutas poderão ser substituídas por frutas da época: ameixa, tangerina, pêssego, pêra. Desde que, permaneça a mesma quantidade em gramas estabelecida no cardápio; As carnes deverão ser de consistência macia e sem capa de gordura. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas	Unidade	6.650	R\$ 28,29	R\$ 188.128,50



	urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. O fornecedor deverá apresentar o Alvará Sanitário. Conforme Anexo I ""A"" - Especificações, Gramaturas e Quantidades, do Termo de Referência."				
02	Marmita Escolar Infantil/Juvenil para eventos extras institucionais de acordo com o calendário anual da Secretaria Municipal de Educação - Unidade. Alimentos Preparados e acondicionados em embalagem tipo marmita (quente frio - fruta). A refeição deverá ser acondicionada em 2 (duas) embalagens distintas: uma com alimentos frios (saladas) e outra com alimentos quentes, sendo esta com divisórias internas (carnes, arroz, feijão, acompanhamento). As embalagens devem ser descartáveis, de isopor, nº 9 para alimentos quentes, e a segunda embalagem que deverá acondicionar a salada. O fornecedor ficará responsável por todos os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade visual e higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) à 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O cardápio deverá oferecer uma porção de frutas, que deverá ser devidamente lavada, higienizada e embalada em papel filme ou saco plástico transparente fechado próprio para a embalagem de alimentos, para ser transportada. As frutas poderão ser substituídas por frutas da época: laranja, tangerina, maçã, pêra, banana. Desde que, permaneça a mesma quantidade em gramas estabelecida no cardápio; As carnes deverão ser de consistência macia e sem capa de gordura. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. O fornecedor deverá apresentar o Alvará Sanitário. Conforme Anexo I ""A"" - Especificações, Gramaturas e Quantidades, do Termo de Referência."	Unidade	800	R\$ 28,27	R\$ 22.616,00



1.1.1 Valor total estimado da contratação: **R\$ 210.744,50** (duzentos e dez mil, setecentos e quarenta e quatro reais e cinquenta centavos).

1.2 O objeto desta contratação é caracterizado como **comum** conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação para o fornecimento de refeições preparadas em marmitas, justifica-se pela necessidade de garantir o interesse público através do atendimento contínuo, seguro e descentralizado das demandas nutricionais de servidores municipais e alunos da rede de ensino em atividades externas, resolvendo a falta de estrutura própria para o preparo e transporte de alimentos, em conformidade com as exigências higiênico-sanitárias da legislação vigente.

3. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

3.1A entrega dos produtos dar-se-á em conformidade com as necessidades da Administração Municipal, durante o horário regular de expediente ou, quando houver necessidade devidamente justificada, em período diverso, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento.

3.1.1 O fornecedor obriga-se a efetuar a entrega no local e nos horários previamente fixados pelos requisitantes, mediante solicitação formal realizada com antecedência mínima de **24 (vinte e quatro) horas**.

3.1.2 Em caráter excepcional, poderão ser demandadas entregas aos finais de semana e feriados, hipótese em que o fornecedor deverá assegurar o atendimento integral à solicitação.

3.1.3 As solicitações restringir-se-ão exclusivamente ao fornecimento destinado ao período do almoço.

3.2 O fornecedor obriga-se a entregar o(s) produto(s) no local indicado na Ordem de Fornecimento – OF, desde que seja dentro do território do Município de Gaspar.

3.3 No ato da entrega do(s) produto(s) o fornecedor deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura correspondente às quantias solicitadas, que será submetida à aprovação do responsável pelo recebimento.

3.4 O(s) produto(s) será(ão) recebido(s):

- I. **Provisoriamente**, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do(s) produto(s) com as exigências e especificações contidas no Termo de Referência;
- II. **Definitivamente**, no prazo de até **07 (sete)** dias úteis, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências e especificações contidas no Termo de Referência.

3.4.1 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço prestado, bem como pela qualidade e conformidade dos produtos/materiais entregues, nem a responsabilidade ético-profissional pelo perfeito fornecimento do objeto nos limites estabelecidos pela Lei e pelo Edital e seus anexos.

3.5 O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

3.5.1 Acaso o agente de fiscalização verifique o descumprimento de obrigações por parte da empresa fornecedora, comunicará o preposto desta, indicando, expressamente, o que deve ser corrigido e o prazo máximo para a correção.

3.5.2 O(s) produto(s) que rejeitado(s) (tanto no recebimento provisório quanto no recebimento definitivo) deverá(ão) ser substituído(s) ou corrigido(s) no prazo designado pela **CONTRATANTE** e em conformidade com o disposto no item 3.5.1, contados da data de notificação apresentada à fornecedora, sem qualquer ônus para o Município.

3.5.3 Se a substituição ou correção do(s) produto(s) não for realizada no prazo máximo designado, poderá acarretar a suspensão dos pagamentos e a fornecedora estará sujeita às sanções previstas no Termo de Referência, no Edital e na Lei.

3.5.4 Caso seja comprovado que o(s) produto(s) não estão de acordo com as especificações do Termo de



Referência, a fornecedora deverá ressarcir todos os custos com perícia à Administração, bem como os prejuízos e danos eventualmente causados.

3.5.5 Realizada a substituição ou a correção pelo fornecedor, abrem-se novamente os prazos para os recebimentos estabelecidos no item 3.4 deste instrumento, que podem, no entanto, ser reduzidos pela metade.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Subcontratação

4.1.1 Não é admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência.

4.1.1.1 Justifica-se a vedação à subcontratação visto que a execução direta pelo contratado é plenamente viável e garante maior controle técnico, qualidade na entrega e responsabilidade integral sobre o cumprimento das obrigações contratuais. Ademais, a execução direta pelo fornecedor facilita o acompanhamento, a fiscalização e a avaliação da qualidade do objeto entregue.

5. DA VIGÊNCIA

5.1 Esta contratação, mediante ao sistema de Registro de Preços, terá vigência de 01 (um) ano, a partir da data de homologação pela Autoridade Competente e poderá ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.1.1 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, nos termos do Art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

6.1 Forma de Seleção e Critério de Julgamento da Proposta

6.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

6.2 Forma de Fornecimento

6.2.1 A Forma de Fornecimento do objeto deste Termo de Referência é **PARCELADA**.

6.3 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

6.4 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) No caso de empresário individual: Registro Comercial e cédula de identidade, ou;
- b) Em se tratando de Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br, ou;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, onde se possa identificar o administrador, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores; ou;
- d) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o Art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971, ou;
- e) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em



funcionamento no País, e Ato de Registro ou Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, ou;

- f) No caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

6.5 DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica, através do cartão do CNPJ, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;
- c) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual;
- d) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- e) Prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da CNDT.

6.6 DA(S) DECLARAÇÃO(ÕES)

6.6.1 Deverá ser enviada, juntamente com a proposta e os documentos de habilitação:

- a) **Declaração de Atendimento às Condições de Participação e Habilitação**, conforme estabelecido no Edital.

6.7 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.7.1 **Certidão de Pessoa Física** junto ao Conselho Regional de Nutrição - CRN, comprovando o registro ou inscrição do profissional indicado como responsável pelos serviços (Nutricionista), devidamente atualizada, ou seja, com validade na data de abertura desta licitação.

6.7.2 A proponente deverá comprovar que possui em seu quadro, na data prevista para a abertura desta licitação, profissional de nível superior, com habilitação específica em **Nutrição**, para acompanhamento técnico dos serviços contratados (alimentos preparados e acondicionados em Marmitas - com entrega) sendo que a comprovação do vínculo com o profissional se dará de pelo menos 01 (uma) das seguintes formas:

- a) Mediante apresentação da Carteira Profissional de Trabalho (CTPS); **ou**
- b) Mediante a comprovação do vínculo profissional por meio de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum (com vigência durante o prazo de contratação do Edital); **ou**
- c) Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será feita através do ato constitutivo e da Certidão de Pessoa Física junto ao Conselho Regional de Nutrição - CRN devidamente atualizada; **ou**
- d) Se profissional autônomo: declaração formal do profissional, informando que é autônomo e responsável técnico da licitante.

Observação: É vedada a participação de um mesmo profissional como responsável por mais de uma empresa, sob pena de desclassificação das proponentes.



6.7.3 **Alvará Sanitário** da Licitante em dia, ou seja, com validade na data de abertura da licitação. Caso a empresa seja “isenta” de Alvará Sanitário, deverá ser enviado eletronicamente, juntamente com os documentos de Habilitação (qualificação técnica) documento que comprove a referida isenção.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1 A entrega do(s) produto(s) e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados, com base nos critérios previstos no Edital e anexos, pelo Município de Gaspar, por intermédio da Requisitante que acompanhará a entrega do objeto, controlando os prazos estabelecidos para entrega e a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, notificando a empresa **CONTRATADA** a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

7.2 A fiscalização representará o Município de Gaspar e terá as seguintes atribuições, nos termos do Parágrafo 1º do Art. 72 do Decreto Municipal nº 11.384/2023:

- Prestar informações a respeito da entrega do(s) produto(s) e apontar ao gestor do contrato eventuais irregularidades ensejadoras de penalidade ou glosa nos pagamentos devidos à **CONTRATADA**;
- Manter o controle das Ordens de Fornecimento – OF emitidas e cumpridas, quando cabíveis;
- Verificar a conformidade da entrega do(s) produto(s) e da alocação dos recursos necessários, de acordo com o objeto deste instrumento e respectivas cláusulas;
- Atestar formalmente o fornecimento do objeto deste instrumento, as notas fiscais e as faturas correspondentes;
- Informar ao gestor do contrato sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade do(s) produto(s) pela **CONTRATADA**;
- Propor soluções para regularização das faltas e dos problemas observados, sem prejuízo das penalidades aplicáveis;
- Notificar a **CONTRATADA** quando necessário;
- Monitorar constantemente o nível de qualidade do(s) produto(s) e intervir para requerer à **CONTRATADA** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

7.3 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA** ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas neste instrumento e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA** pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), causados diretamente à Administração ou a terceiros, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **CONTRATANTE** ou de seus agentes, gestores e fiscais, ficando a Prefeitura Municipal de Gaspar autorizada a descontar da garantia ou dos pagamentos devidos à **CONTRATADA** o valor correspondente aos danos sofridos.

7.5 No exercício de suas atribuições fica assegurado à Fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento.

7.6 Fiscais designados para esta contratação:

Secretarias Requisitantes	Nome/Matrícula dos Fiscais
Superintendência de Defesa Civil	Erika Marques (Matrícula nº 14.992)
Superintendência de Trânsito - Ditrân	Dirceu dos Passos (Matrícula nº 4.473)
Corpo de Bombeiros Militar	Anderson André de Azevedo (Matrícula nº 610046-5)
Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos	Eder Carlos Muller da Silva (Matrícula nº 23.261)
Secretaria Municipal de Assistência Social	Larissa Firmino dos Santos (Matrícula nº 21.655)



Secretaria Municipal de Educação	Tatiane Wosnes (Matrícula nº 15.234)
Secretaria Municipal de Saúde	Jussara da Costa Miranda (Matrícula nº 13.131)
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Renda e Turismo	Luisa Tenfen (Matrícula nº 11.052)
Secretaria Municipal de Agricultura e Aquicultura	Leandro Ribeiro da Silva (Matrícula nº 22.025)

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 São obrigações da CONTRATADA:

8.1.1 Manter, durante o período de vigência da contratação, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Gaspar, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

8.1.2 Assinar o documento de contratação, devendo firmá-lo e devolvê-lo no prazo **de até 5 (cinco) dias úteis após a convocação**, através do e-mail pregao@gaspar.sc.gov.br ou diretamente no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Gaspar.

8.1.3 Providenciar a entrega do(s) produto(s) no(s) endereço(s) indicado(s) na Ordem de Fornecimento – OF, conforme solicitações por parte do requisitante e exigências do Termo de Referência, obedecendo ao prazo de fornecimento estabelecido.

8.1.3.1 Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar-la de acordo com as especificações e instruções do Termo de Referência, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta da empresa **CONTRATADA**, com força de trabalho própria e as suas expensas, bem como o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

8.1.4 Substituir, sempre que exigido pela **CONTRATANTE** e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.

8.1.5 Garantir o(s) produto(s) contra defeitos de fabricação e também contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

8.1.5.1 A **CONTRATADA** deverá garantir o(s) produto(s) pelo prazo mínimo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), quando outro não estiver especificado no descritivo técnico do objeto.

8.1.6 Fornecer produto(s) de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

8.1.7 Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização no(s) local(is) indicado(s) na Ordem de Fornecimento – OF conforme quantitativos dos produtos solicitados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

8.1.8 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto, nos termos do Art. 121 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.1.8.1 Não transferir para a **CONTRATANTE** a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior quando houver inadimplência do **CONTRATADO**, nem mesmo poderá onerar o objeto deste instrumento.

8.1.9 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo fornecimento do objeto do presente instrumento e por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à **CONTRATANTE**.

8.1.9.1 Fornecer, sempre que solicitados pela **CONTRATANTE**, os comprovantes do cumprimento das



obrigações trabalhistas, previdenciárias, securitárias e sociais dos empregados alocados no fornecimento do objeto.

8.1.10 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes do fornecimento, no prazo designado pela **CONTRATANTE**, contados da data de notificação apresentada à fornecedora, sem qualquer ônus para o Município, sendo que se a reparação, correção, remoção, reconstrução ou a substituição do(s) produto(s) não for realizada no prazo máximo designado, a fornecedora estará sujeita às sanções previstas no Termo de Referência, no Edital e na Lei.

8.1.10.1 Relatar à **CONTRATANTE** toda e qualquer ocorrência ou irregularidade verificada no decorrer do fornecimento do objeto.

8.1.11 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), causados diretamente à Administração ou a terceiros e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela **CONTRATANTE**, ficando a Prefeitura Municipal de Gaspar autorizada a descontar da garantia ou dos pagamentos devidos à **CONTRATADA** o valor correspondente aos danos sofridos.

8.1.11.1 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente instrumento.

8.1.12 Ressarcir todos os custos com perícia à Administração, bem como os prejuízos e danos eventualmente causados, caso seja comprovado que o(s) produto(s) não estão de acordo com as especificações do Termo de Referência.

8.1.13 Atender prontamente as orientações e exigências do agente de fiscalização, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado.

8.1.13.1 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela **CONTRATANTE** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto contratado.

8.1.14 Cumprir, durante a vigência da contratação, a reserva de cargos prevista em Lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, nos termos do Art. 116 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.1.15 Manter preposto aceito pela Administração nos horários e locais da obra ou do serviço para representá-la na execução do objeto, com capacidade para tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

8.1.16 Emitir as Notas Fiscais no valor pactuado, apresentando-a a **CONTRATANTE** para ateste e pagamento.

8.1.17 Apresentar os documentos fiscais em conformidade com a legislação vigente.

8.1.18 Manter, durante a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.1.19 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do objeto deste instrumento sem prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE**.

8.1.20 Guardar sigilo sobre as informações obtidas em decorrência do cumprimento do objeto.

8.1.21 A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar os acréscimos e supressões do objeto, observando, no que couber, o disposto nos Art. 124 a 130, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.1.22 Objetivando garantir a excelência dos fornecimentos ou da execução dos serviços, aliados a entrada em vigor da Lei Geral de Proteção de Dados, as partes concordam com a assunção das seguintes cláusulas contratuais:

I - Em razão dos fornecimentos ou dos serviços contratados e por figurar na posição de operadora, nos termos do art. 5º, VII, da lei 13.709/18, a **CONTRATADA** se compromete a prestar os fornecimentos ou a executar os serviços, como também utilizar os dados pessoais a que tem acesso, única e



exclusivamente para o desenvolvimento das necessidades do escopo da relação comercial com a Prefeitura Municipal de Gaspar durante a vigência da relação comercial ou até a revogação do consentimento.

II - A **CONTRATADA** e seus colaboradores devem honrar o dever de sigilo das informações que têm acesso durante a vigência da relação comercial, mesmo após o término do vínculo, seja por meio físico, mídia eletrônica e até oralmente.

III - Eventuais informações confidenciais repassadas à **CONTRATADA** somente poderão ser abertas a terceiros mediante consentimento prévio e por escrito da Prefeitura Municipal de Gaspar ou por determinação judicial. Da mesma forma, se compromete a **CONTRATADA** a prestar mútua colaboração e a informar a Prefeitura Municipal de Gaspar em prazo não superior a 48 horas na eventualidade de ocorrência de incidente de segurança da informação com os dados pessoais tratados, bem como já informar as medidas técnicas adotadas com o objetivo de mitigar os danos.

IV - Fica ciente a **CONTRATADA** da necessidade de eliminar o mais breve possível as informações a que tiver acesso após a conclusão da prestação dos fornecimentos ou da execução dos serviços à Prefeitura Municipal de Gaspar, somente mantendo armazenadas informações necessárias a cumprir exigências legais.

8.1.23 Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

8.1.24 Fornecer alimentos preparados obedecendo aos procedimentos de boas práticas para os serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias de alimento preparado em conformidade com a legislação Sanitária e procedimentos no que se refere à armazenagem, higienização, limpeza, manipulação de alimentos, controle de perecíveis e descartes.

8.1.25 Exigir que todos os funcionários da empresa fornecedora cumpram as determinações e as normas de higiene estabelecidas pela Resolução RDC 216/2004 (ANVISA), bem como usar roupas e calçados limpos, cabelos cobertos através do uso de toucas e rede, uniforme em bom estado e limpo, luvas descartáveis para o manuseio de produtos, observar data de validade e fabricação dos produtos, S.I.F., S.I.E. e S.I.M., a fim de prevenir doenças dentre outros.

8.1.26 Transportar os alimentos/marmitas obedecendo rigorosamente o que estabelece a portaria SVS/MS nº 326/1977 e a resolução RDC ANVISA nº 275/2002 e demais normas vigentes de transporte de alimentos perecíveis para consumo humano.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Emitir Ordem de Fornecimento – OF para o fornecimento do(s) produto(s) pela **CONTRATADA**.

9.2 Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto deste instrumento.

9.3 Franquear o acesso à **CONTRATADA** aos locais necessários à execução do fornecimento.

9.4 Comunicar a **CONTRATADA** por escrito de eventuais ocorrências, imperfeições, falhas e/ou irregularidades detectadas no curso da execução do fornecimento, fazendo constar na comunicação, expressamente, as medidas e prazos máximos para as correções e regularizações.

9.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

9.6 Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) se estiver(em) em desacordo com as especificações do Termo de Referência.

9.7 Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

9.8 Atestar nas notas fiscais o efetivo fornecimento do objeto e o seu aceite.

9.9 Efetuar os pagamentos à **CONTRATADA** nos termos do Edital e seus Anexos.

9.10 Aplicar à **CONTRATADA** as sanções regulamentares e contratuais.

9.11 A Prefeitura Municipal de Gaspar não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados ao fornecimento do objeto do presente instrumento, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.12 Rescindir o Contrato, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.



10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento serão indicados na Ordem de Fornecimento – OF.

11. DO PAGAMENTO

11.1 O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado em até 30 (*trinta*) dias, contados a partir do recebimento definitivo, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, contendo o detalhamento do objeto entregue, devidamente atestada por agente responsável pelo recebimento, através de Depósito Bancário ou Chave PIX, observando-se ainda a ordem cronológica de pagamentos, nos termos do Art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.1.1 Para execução do pagamento o fornecedor deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, o nome do banco, o número de sua conta corrente e agência Bancária ou Chave PIX, bem como o número da Ordem de Fornecimento – OF.

11.1.2 Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida ao fornecedor e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Gaspar.

11.2 A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outros de responsabilidade da empresa fornecedora.

11.3 Para fazer jus ao pagamento a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS.

11.4 Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, observado o disposto no Parágrafo 3º do Art. 75 do Decreto Municipal nº 11.384/2023.

11.5 Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao fornecimento de bens ou à prestação de serviços.

11.6 No caso de eventuais atrasos de pagamento das faturas, por culpa da Administração, o valor será atualizado monetariamente nos termos do Art. 117 da Constituição Estadual de SC.

11.7 Os pagamentos devidos ao fornecedor, quando couber e de acordo com a legislação tributária, estão sujeitos à retenção na fonte.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1 O valor total estimado para esta contratação é de **R\$ 210.744,50** (duzentos e dez mil, setecentos e quarenta e quatro reais e cinquenta centavos), conforme valores unitários e totais especificados na tabela do item 1.1 deste instrumento.

12.2 O custo estimado da contratação foi realizado de acordo com os parâmetros estabelecidos no Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e nos termos dos Art. 34 a 37 do Decreto Municipal nº 11.384/2023, conforme documentos anexados ao Estudo Técnico Preliminar.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 O licitante ou a **CONTRATADA**, nos termos do Art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, será responsabilizado na esfera administrativa pelas seguintes infrações:

13.1.1 Dar causa à inexecução parcial do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

13.1.2 Dar causa à inexecução parcial do Contrato ou da Ata de Registro de Preços que cause grave dano ao **MUNICÍPIO**, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

13.1.3 Dar causa à inexecução total do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

13.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

13.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado e aceito pelo representante do **MUNICÍPIO**.



13.1.6 Não celebrar o Contrato ou a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado pelo **MUNICÍPIO**.

13.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

13.1.8 Deixar de apresentar amostra(s).

13.1.9 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o Contrato ou a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido pela Administração.

13.1.10 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

13.1.11 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

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

13.1.13 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

13.1.14 Praticar ato lesivo previsto no Art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste instrumento e na legislação pertinente, as seguintes sanções:

13.2.1 Advertência;

13.2.2 Multa;

13.2.3 Impedimento de Licitar e Contratar;

13.2.4 Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar.

13.3 A aplicação das sanções previstas em Lei não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **MUNICÍPIO** ou a terceiros em decorrência da execução do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

13.4 A sanção de advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:

13.4.1 Descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave; ou

13.4.2 Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério do **MUNICÍPIO**, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

13.5 A sanção de multa tem natureza pecuniária e poderá ser aplicada, de forma cumulativa ou não com as demais sanções, nas hipóteses previstas neste instrumento e na legislação pertinente.

13.6 A multa será recolhida em percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor do Contrato ou da Ata de Registro de Preços e recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da notificação ao **LICITANTE/CONTRATADA**, levando-se em consideração a seguinte Tabela Referencial:

Infração	Percentual (%)
Item 13.1.1	0,5 a 10
Item 13.1.2	15 a 30
Item 13.1.3	15 a 30
Item 13.1.4	0,5 a 20
Item 13.1.5	0,5 a 20
Item 13.1.6	15 a 30
Item 13.1.7	0,5 a 10
Item 13.1.8	15 a 30
Item 13.1.9	15 a 30
Item 13.1.10	20 a 30
Item 13.1.11	20 a 30
Item 13.1.12	20 a 30
Item 13.1.13	20 a 30
Item 13.1.14	20 a 30



13.7 A aplicação de multa moratória, no importe de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento), será precedida de oportunidade para o exercício do contraditório e da ampla defesa e não impedirá que o **MUNICÍPIO** a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste instrumento e na legislação pertinente.

13.8 A multa devidamente aplicada e não paga será inscrita na dívida ativa do **MUNICÍPIO**, conforme prevê a legislação tributária local.

13.9 Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a **CONTRATADA** pela sua diferença, devidamente atualizada pelo índice estipulado neste instrumento ou por aquele que vier a substituí-lo.

13.10 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

13.10.1 Dar causa à inexecução parcial do Contrato ou da Ata de Registro de Preços que cause grave dano ao **MUNICÍPIO**, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

13.10.2 Dar causa à inexecução total do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

13.10.3 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado e aceito pelo representante do **MUNICÍPIO**.

13.10.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

13.10.5 Não celebrar o Contrato ou a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado pelo **MUNICÍPIO**.

13.10.6 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

13.10.7 Deixar de apresentar amostra(s).

13.10.8 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o Contrato ou a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido pela Administração.

13.11 A sanção de impedimento de licitar e contratar (itens 13.2.3 e 13.10) impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito do Município que tiver aplicado a sanção, pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses e máximo de 03 (três) anos.

13.12 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou para contratar será aplicada àquele que:

13.12.1 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

13.12.2 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

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

13.12.4 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

13.12.5 Praticar ato lesivo previsto no Art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.13 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou para contratar (itens 13.2.4 e 13.12) impedirá o responsável de licitar ou de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

13.14 Na aplicação das sanções administrativas previstas neste instrumento e na legislação pertinente serão consideradas:

13.14.1 A gravidade da conduta praticada;

13.14.2 A culpabilidade do infrator;

13.14.3 A intensidade do dano provocado;

13.14.4 O caráter educativo da pena;

13.14.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

13.14.6 As circunstâncias agravantes ou atenuantes tendo em vista os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

13.15 Os atos previstos como infrações administrativas à Lei Federal nº 14.133/2021 e outras normas de licitações e contratos da administração pública, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conforme o disposto em Regulamento específico.



13.16 Não haverá aplicação de sanção administrativa sem o devido processo legal, respeitados o contraditório e a ampla defesa e as regras procedimentais previstas no Decreto Municipal nº 11.384/2023.

13.17 Havendo risco de dano incerto ou irreparável poderá o **MUNICÍPIO** solicitar à Procuradoria Geral a adoção de medidas emergenciais de caráter judicial, na fase preliminar ou na constância do respectivo processo administrativo para apuração de infrações previstas neste instrumento e na legislação pertinente.

13.18 A personalidade jurídica, nos termos do Art. 160 da Lei Federal nº 14.133/2021, poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei supramencionada ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

Gaspar, 05 de outubro de 2026.

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência: Erika Marques (Matrícula nº 14.992), Luciano Amaro Brandt (Matrícula nº 4.476), Luciano Rominhuk (Matrícula nº 927.157-0), Felipe Reis Rodrigues (Matrícula nº 25.675), Juliana Machado da Silva (Matrícula nº 23.932), Tatiane Wosnes (Matrícula nº 15.234), Jussara da Costa Miranda (Matrícula nº 13.131), Katiani Zimmermann (Matrícula nº 24.227), Maicon Jose Isensee (Matrícula nº 13.108).



ANEXO I “A” - ESPECIFICAÇÕES DE ALIMENTOS, GRAMATURAS E QUANTIDADES

1 O fornecimento dos **Itens 1** (Marmita) e **2** (Marmita Escolar Infantil/Juvenil para Eventos Extras Institucionais de acordo com o Calendário Anual da Secretaria Municipal de Educação) constantes no Anexo I - Termo de Referência deverá seguir rigorosamente as especificações e gramaturas/quantidades descritas a seguir.

1.1 ITEM 1 (MARMITA) - O cardápio deverá ser composto pelos grupos abaixo descritos, respeitando sempre as quantidades estabelecidas do alimento pronto para o consumo:

GRUPOS	TIPO DE ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍNIMA
Grupo 1	Verduras	30 a 50g por unidade
Grupo 2	Legumes	100g por unidade
Grupo 3	Carboidratos	150g por unidade
Grupo 4	Leguminosas	100g por unidade
Grupo 5	Acompanhamentos	100g por unidade
Grupo 6	Proteínas	150g por unidade
Grupo 7	Frutas	120g a 150g por unidade

1.1.1 O cardápio deverá ser nutricionalmente adequado, dispondo de variedade e qualidade alimentar. O acondicionamento das refeições deverá ser adequado a cada tipo de alimento, que são três, a saber: quentes, frios e frutas. Os quentes devem ser armazenados em embalagens descartáveis de isopor, próprias para alimentos, fechamento com tampa. Os frios devem ser conservados em embalagem descartável, própria para alimentos, separada dos demais. As frutas devem ser ofertadas conforme descrito no item 1.1.3. As preparações devem respeitar a listagem de opções abaixo descrita:

Grupo 1 - Verduras	Acelga, Couve refogada, Agrião, Broto de Feijão, Espinafre refogado, Alface, Chicória, Rúcula, Almeirão, Repolho verde ou roxo.
Grupo 2 - Legumes	Chuchu, Vagem, Abobrinha, Couve-Flor, Tomate, Berinjela, Abóbora Moranga, Abóbora Cabotiá, Pepino, Pepino Japonês, Beterraba, Nabo, Brócolis, Cenoura, Pimentão, Palmito, Aspargo.
Grupo 3 - Carboidratos	Arroz, Macarrão.
Grupo 4 - Leguminosas	Feijão, Lentilha.
Grupo 5 - Acompanhamentos	Grão de Bico, Soja, Batata Doce, Farofa, Suflês, Aipim, Panqueca, Polenta, Batata Inglesa, Torta salgada, Purê de batata, Nhoque, Lasanha.
Grupo 6 - Proteínas	Carne Suína (assada, cozida ou grelhada), Carne Bovina (assada, cozida ou grelhada), Carne de Frango (sem pele, assada, cozida ou grelhada), Peixe (assado ou grelhado).
Grupo 7 - Frutas	Abacaxi, Melão, Banana, Goiaba, Pêssego, Maçã, Laranja, Tangerina, Pêra, Melancia, Ameixa, Nectarina, Kiwi, Caqui, Morango.

1.1.2 Caso solicitado por meio oficial, a fim de respeitar as escolhas alimentares de cada indivíduo, o grupo 6 deve ser substituído por outra proteína, seja ela Ovo (para os Ovolactovegetarianos) ou por



preparações de proteínas vegetais para os vegetarianos. Da mesma forma, deverá ser realizado a substituição de produtos, quando solicitado por meio oficial, para indivíduos que apresentam patologias comprovadas e que necessitam de dieta alimentar modificada, como por exemplo Doença Celíaca.

1.1.3 Deverá ser oferecida fruta ou uma porção de frutas, que deverá ser devidamente lavada, higienizada, e embalada individualmente em papel filme ou saco plástico transparente fechado, próprio para a embalagem de alimentos, para o transporte e a entrega. As frutas poderão ser substituídas por frutas da época, desde que permaneça a mesma quantidade em gramas estabelecida no cardápio.

1.1.4 Os alimentos do Grupo 1 são considerados alimentos frios, portanto devem ser acondicionados conforme subitem 1.1.1. Os alimentos do Grupo 2, quando crus, devem respeitar as orientações de armazenamento do subitem 1.1.1, os alimentos devem ser ofertados in natura ou cozidos, e nunca em conserva. Não será aceito vinagrete, milho ou ervilha em substituição à salada.

1.1.5 No grupo 3, não será aceito macarrão instantâneo tipo Miojo.

1.1.6 As proteínas mencionadas no Grupo 6 devem respeitar a gramagem desconsiderando o molho ou caldo, bem como devem ser apresentadas sem ossos ou espinhos, pele, gordura (capa de gordura) e nervos. A carne deverá estar ao ponto, nunca mal passada. Não serão aceitos peixes enlatados, nuggets, empanados industrializados, hambúrguer industrializado, salsicha, presunto, mortadela, bacon, linguiça ou qualquer outro produto embutido, em substituição ao Grupo 6.

1.1.7 A temperatura dos alimentos quentes deve ser superior a 60°C (sessenta graus Celsius).

1.1.8 Não deverá ser utilizado ovos crus em preparações como maioneses e molhos. Caso necessário a utilização de ovos nas preparações, esses deverão ser bem cozidos ou fritos (não deverá ser servido com clara ou gema mole).

1.1.9 Frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização adequado para a redução da contaminação superficial, bem como acondicionamento adequado para minimizar o contato com contaminantes externos.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Em respeito ao apetite e paladar dos usuários, é importante que, com exceção dos alimentos constantes dos grupos 3 e 4, os quais devem estar presentes todos os dias no cardápio, os demais alimentos constantes dos outros grupos não devem ser repetidos no cardápio sem que seja respeitado o espaço mínimo de 3 (três) dias úteis entre as ofertas, ou seja, o alimento que foi servido na segunda-feira, por exemplo, só poderá voltar ao cardápio na quinta-feira, e o que foi servido na sexta-feira, só poderá voltar ao cardápio na quarta-feira.

1.2 ITEM 2 (MARMITA ESCOLAR INFANTIL/JUVENIL PARA EVENTOS EXTRAS INSTITUCIONAIS DE ACORDO COM O CALENDÁRIO ANUAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO) - As marmitas deverão ser compostas por: arroz e feijão obrigatoriamente, uma opção de acompanhamento, uma opção de proteína, uma porção de verduras e/ou legumes e uma fruta.

GRUPOS	QUANTIDADES (g)
1- Verduras	20
2- Legumes	100



3- Carboidratos	100
4- Leguminosas	100
5- Acompanhamentos	100-120
6- Proteínas	100-150
7- Frutas	1 unidade

1.2.1 O cardápio deverá ser equilibrado e variado, respeitando sempre a listagem de opções abaixo descrita:

- Grupo 1 e 2 – Verduras e Legumes:**

Brócolis cozido	Cenoura crua ralada	Tomate	Mix de folhas verdes
Cenoura cozida	Repolho branco ralado		

- Grupo 3 – Carboidratos:**

Arroz: deverá estar presente diariamente no cardápio, não podendo sofrer trocas.

- Grupo 4 – Leguminosas:**

Feijão: deverá estar presente diariamente no cardápio, não podendo sofrer trocas.

- Grupo 5 – Acompanhamentos:**

Purê de batata inglesa	Macarrão cozido	Farofa de cenoura com ovos	Batata inglesa assada com alecrim ou orégano
------------------------	-----------------	----------------------------	--

- Grupo 6 – Proteínas:**

Lombo ou paleta bovina em cubos ensopada	Filé de frango grelhado	Sobrecoxa sem pele assada
Frango xadrez de sobrecoxa de frango em cubos com pimentão e tomate	Patinho moído com molho vermelho	Maminha bovina assada

- Grupo 7 – Frutas:**

Maçã	Laranja
Banana	Tangerina/ponkã

1.2.2 Sugestão de cardápios:

- Jogos escolares**

Arroz branco cozido	100g
Feijão cozido (50% grão e caldo)	100g
Batata inglesa assada com sal	100g
Maminha grelhada/assada com sal	150g
Alface	1 Folha(s) grande(s) (15g)
Cenoura cozida	80g
Maçã	1 Unidade(s) média(s) (130g)

OU



Arroz branco cozido	100g
Feijão cozido (50% grão e caldo)	100g
Macarrão cozido	120g
Carne moída refogada com molho de tomate	180g
Alface	1 Folha(s) grande(s) (15g)
Tomate	3 Fatia(s) média(s) (45g)
Laranja	1 Unidade(s) média(s) (180g)

OU

Arroz branco cozido	100g
Feijão cozido (50% grão e caldo)	100g
Purê de batata inglesa	100g
Filé de frango grelhado	160g
Brócolis cozido	2 Ramo(s) (76g)
Cenoura cozida	0.5 Unidade(s) média(s) (50g)
Banana	1 Unidade(s) média(s) (40g)

OU

Arroz branco cozido	100g
Feijão cozido (50% grão e caldo)	100g
Acém bovino ensopado	150g
Farofa de cenoura	50g
Repolho ralado branco	40g
Tomate	2 Fatia(s) média(s) (30g)
Maçã	1 Unidade(s) média(s) (130g)

- **Feira de Matemática CDI**

Arroz branco cozido	80g
Feijão cozido (50% grão e caldo)	80g
Purê de batata inglesa	60g
Frango xadrez	100g
Brócolis	1 Ramo(s) (38g)
Cenoura crua	2 Colher(es) de sopa cheia(s) (ralada) (34g)
Maçã	1 Unidade(s) média(s) (130g)

OU



Arroz branco cozido	80g
Feijão cozido (50% grão e caldo)	80g
Macarrão cozido	60g
Carne moída refogada com molho de tomate	100g
Brócolis	1 Ramo(s) (38g)
Tomate	2 Fatia(s) média(s) (30g)
Tangerina Ponkã	1 Unidade(s) média(s) (135g)

• **Feira de Matemática:**

Arroz branco cozido	100g
Feijão preto cozido	100g
Farofa de cenoura com ovos	40g
Acém em cubos ensopado	130g
Mix de folhas	20g
Tomate	2 Fatia(s) média(s) (30g)
Maçã	1 Unidade(s) média(s) (130g)

OU

Arroz branco cozido	100g
Feijão preto cozido	100g
Farofa de cenoura com ovos	40g
Filé de frango grelhado	130g
Mix de folhas	20g
Tomate	2 Fatia(s) média(s) (30g)
Laranja	1 Unidade(s) média(s) (180g)



**ASSINATURA(S) DA(S) AUTORIDADE(S)
COMPETENTE(S)**

Documento assinado digitalmente por ANA KARINA
SCHRAMM MATUCHAKI
Data: 15/10/2026 16:41:43

ANA KARINA SCHRAMM MATUCHAKI CUNHA
Secretária Municipal da Fazenda e Gestão
Administrativa

Documento assinado digitalmente por ARNALDO
GONCALVES MUNHOZ JUNIOR
Data: 16/10/2026 8:32:05

ARNALDO GONÇALVES MUNHOZ JUNIOR
Secretário Municipal de Saúde