PREFEITURA DE GASPAR
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

MEMORIAL DESCRITIVO

1. OBJETO

1.1 Contratação de serviços de nutrição e alimentação escolar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência e neste Memorial Descritivo.

Item	Grupo	Cardápios (ANEXO IV)	Grupo	Unidade de Medida | Descritivo do Item	Grupo Ed. Infantil	Grupo Ens. Fund. / EJA	Qtd. total	Preço unit.*	Total item*
01	1	CARDÁPIO 6	CDI	**DIÁRIA INTEGRAL** REFEIÇÃO BERÇÁRIO (até 12 meses)	40.000	–	40.000	R$ 15,98	R$ 639.200,00
02			CDI	**MEIA DIÁRIA** REFEIÇÃO BERÇÁRIO (até 12 meses)	15.000	–	15.000	R$ 8,18	R$ 122.700,00
03		CARDÁPIO 7	CDI	**DIÁRIA INTEGRAL** REFEIÇÃO CDI (acima de 12 meses)	350.000	–	350.000	R$ 19,23	R$ 6.730.500,00
04			CDI	**MEIA DIÁRIA** REFEIÇÃO CDI (acima de 12 meses)	215.000	–	215.000	R$ 10,26	R$ 2.205.900,00
05	2	CARDÁPIOS 1, 2, 3, 4 e 5	ESCOLA	**UNIDADE** LANCHE MATUTINO E VESPERTINO	–	950.000	950.000	R$ 8,14	R$ 7.733.000,00
06			ESCOLA	**UNIDADE** LANCHE MATUTINO E VESPERTINO – **REPETIÇÃO**	–	300.000	300.000	R$ 5,64	R$ 1.692.000,00
07			ESCOLA	**UNIDADE** INTEGRAL ALMOÇO	–	220.000	220.000	R$ 9,00	R$ 1.980.000,00
08			ESCOLA	**UNIDADE** INTEGRAL ALMOÇO – **REPETIÇÃO**	–	100.000	100.000	R$ 6,23	R$ 623.000,00
09	3	CARDÁPIO 8	EJA	**UNIDADE** LANCHE – EJA	–	25.000	25.000	R$ 8,45	R$ 211.250,00
10			EJA	**UNIDADE** LANCHE – EJA – **REPETIÇÃO**	–	9.000	9.000	R$ 5,86	R$ 52.740,00
11	4	LANCHE EXTRA CURRICULAR	EXTRA	**UNIDADE** KIT LANCHE EXTRA – **TIPO 1**	2.500	2.500	5.000	R$ 10,42	R$ 52.100,00
12			EXTRA	**UNIDADE** KIT LANCHE EXTRA – **TIPO 2**	2.000	4.000	6.000	R$ 13,24	R$ 79.440,00
13			EXTRA	**UNIDADE** KIT LANCHE EXTRA – **TIPO 3**	2.500	3.500	6.000	R$ 13,10	R$ 78.600,00
							TOTAL GLOBAL		**R$ 22.200.430,00**

Todas as atividades deverão seguir as especificações descritas no Termo de Referência e neste MemorialDescritivo.

- **Os quantitativos correspondem à projeção do fluxo de consumo de refeições, calculado com base na estimativa de consumo diário de refeições dos anos de 2025 e 2026;**
- **Meia Diária inclui: Café da Manhã e Almoço ou Lanche da Tarde e Pré-Janta;**
- **Diária Integral inclui: 4 refeições, sendo Café da manhã, almoço, lanche da tarde e pré-janta;**
- **No Ensino Fundamental e na EJA, a repetição é livre, constituindo os quantitativos e valores dos itens de repetição (itens 06, 08 e 10) estimativa para fins de dimensionamento da contratação, sendo que o percentual para precificação da repetição encontra-se detalhado no item 1.1.3 do Termo de Referência;**
- **Kit Lanche 1, 2 e 3: pode ocorrer substituição de itens em dias de avaliações oficiais e institucionais, ou conforme planejamento pedagógico para saída de estudos. sendo vedada sua utilização em substituição ao item almoço;**
- **Os Almoços Eventuais Institucionais e os Kits Lanche extras serão fornecidos mediante solicitação formal da Secretaria Municipal de Educação, aplicando-se, para medição e faturamento, o valor unitário contratado do item 07 (Almoço integral) ou do respectivo Kit Lanche solicitado, conforme os Itens 11, 12 ou 13 da tabela.**
- **A divisão em Grupos possui finalidade exclusivamente organizacional, não configurando parcelamento do objeto, o qual será licitado em lote único, conforme item 6.1 do Termo de Referência;**
- **Valores para compor o valor global da licitação devem observar os cardápios em anexo por modalidade e segmento e os demais anexos correspondentes a execução plena do serviço a ser contratado;**
- **O valor global e os valores unitários deverão contemplar todos os custos necessários à execução dos serviços regulares e eventuais, conforme a tabela, os cardápios e os anexos.**

1.1.1 Referencial e Natureza da Despesa: O valor global estimado para a execução do objeto deste Memorial Descritivo é de R$ 22.200.430,00 (vinte e dois milhões, duzentos mil, quatrocentos e trinta reais).

a) O valor estimado foi apurado com base no quantitativo projetado de atendimentos, considerando as modalidades de ensino contempladas, histórico de consumo, número de alunos atendidos, projeções e demais premissas técnicas constantes na execução dos serviços.

1.1.2 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta das dotações orçamentárias indicadas no item **10.1** do Termo de Referência, observada a suplementação prevista no item **10.2** daquele instrumento.

2. DA NATUREZA E FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação possui natureza continuada e caráter essencial, tendo como objeto principal o fornecimento de alimentação escolar destinada ao atendimento das necessidades nutricionais dos educandos da Rede Municipal de Ensino de Gaspar, compreendendo as unidades escolares e os Centros de Desenvolvimento Infantil – CDIs, observadas as modalidades de atendimento e as condições estabelecidas neste Memorial Descritivo.

2.1.1 A execução dos serviços deverá observar integralmente:

I. as diretrizes e normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
II. as Resoluções vigentes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE;
III. a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, ou a norma que oficialmente a suceder ou atualizar;
IV. as demais legislações sanitárias, nutricionais, trabalhistas, ambientais e correlatas aplicáveis à execução do objeto.

2.1.2 Integram ainda o escopo da contratação, nas condições expressamente previstas neste Memorial Descritivo, os fornecimentos eventuais de refeições extras (Kits lanches 1, 2 e 3, para atividades pedagógicas destinadas aos educandos e (almoços e/ou Kits Lanches) para atividades ou eventos

institucionais da Secretaria Municipal de Educação, observadas as respectivas condições de solicitação, autorização e custeio.

2.2 Do Dimensionamento E Das Características Da Demanda

2.2.1 O dimensionamento da contratação foi elaborado com base no histórico de consumo registrado durante a execução do Contrato nº 64/2023, nos quantitativos de matrículas da Rede Municipal de Ensino, na projeção de atendimento para o período contratual e nas características dos diferentes segmentos e modalidades de atendimento.

2.2.2 Considera-se como referência de **educandos matriculados no ano de 2026 o quantitativo de 9.318 (nove mil, trezentos e dezoito)** , distribuídos entre as 33 unidades educacionais e nas diferentes etapas e modalidades de ensino da Rede Municipal.

O quantitativo de matrículas caracteriza o **público potencial atendido**, não constituindo, isoladamente, a base de cálculo das refeições estimadas. O dimensionamento da demanda foi estimado com base no **histórico de refeições efetivamente servidas e registrado no sistema**, observada a execução dos serviços nas unidades educacionais, considerando-se, ainda:

I. o histórico de consumo e de refeições efetivamente servidas por segmento e modalidade de atendimento;
II. as diferentes modalidades de funcionamento das unidades educacionais;
III. os regimes de diária integral e meia diária aplicáveis à Educação Infantil;
IV. a frequência de atendimento e o número de refeições previstas para cada segmento;
V. o atendimento da Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos – EJA e demais modalidades existentes na Rede Municipal de Ensino;
VI. a projeção de crescimento das matrículas, estimada em aproximadamente **5% ao ano**, considerada como fator de planejamento e possível ampliação da demanda, sem correspondência automática com igual percentual de aumento no consumo de refeições;
VII. o calendário de atendimento, considerando **220 dias anuais**, correspondentes a **200 dias letivos acrescidos de 20 dias de plantão dos Centros de Desenvolvimento Infantil – CDIs**, conforme a organização da Rede Municipal de Ensino;
VIII. os fornecimentos eventuais expressamente previstos no item **14.4 do Memorial Descritivo**, quando aplicáveis, mediante solicitação formal, autorização da CONTRATANTE e observância das respectivas condições de atendimento e custeio.

2.2.3 Os quantitativos estimados neste Memorial Descritivo possuem natureza estimativa e destinam-se ao dimensionamento da contratação, à elaboração das propostas e ao planejamento da execução contratual, não constituindo garantia de consumo integral pela CONTRATANTE.

2.2.4 A demanda efetiva poderá sofrer variações durante a vigência contratual em razão das matrículas realizadas, transferências, alterações na organização da Rede Municipal de Ensino, frequência dos educandos, regime de atendimento das unidades, calendário escolar e demais fatores operacionais, podendo ocorrer variações quantitativas para mais ou para menos em relação às estimativas apresentadas.

2.2.5 O quantitativo de matrículas e a estimativa de crescimento, constituem parâmetros de planejamento e dimensionamento da contratação, não devendo ser considerados, isoladamente, como equivalentes ao quantitativo de refeições efetivamente consumidas.

2.2.6 Não há quantitativo mínimo de faturamento garantido à CONTRATADA, ressalvadas as hipóteses expressamente previstas nos itens **3.2.1**, **8.4** e **21.4**. A redução da demanda que caracterize alteração das condições pactuadas poderá ensejar a readequação proporcional do quadro operacional dimensionado pela CONTRATADA nos termos do item **17**, mediante solicitação formal e análise da CONTRATANTE, ou o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021, quando comprovados os requisitos legais.

2.3 Das Características E Da Complexidade Operacional

2.3.1 Em razão da abrangência territorial da Rede Municipal de Ensino, da necessidade de fornecimento diário das refeições, do controle sanitário permanente, da gestão de recursos humanos, da utilização de sistema informatizado de controle de consumo e das características geográficas do Município de Gaspar, os serviços apresentam elevado grau de complexidade operacional, especialmente em razão da necessidade de atendimento integrado, simultâneo e regular de unidades educacionais distribuídas em diferentes regiões do território municipal.
2.3.2 O planejamento operacional abrange o fornecimento regular **das refeições** e os atendimentos eventuais previstos no item **14.4**, conforme os quantitativos autorizados e as condições de cada modalidade.
2.3.3 Os fornecimentos previstos no item anterior deverão ser incorporados ao planejamento operacional e logístico da CONTRATADA, observadas as especificidades de cada modalidade de atendimento, os quantitativos solicitados, os horários e locais de entrega, as condições de transporte, armazenamento, preparo e distribuição, bem como as diretrizes técnicas e sanitárias estabelecidas pela CONTRATANTE e pela legislação aplicável.
2.3.4 Da Logística Territorial E De Distribuição: A distribuição das unidades educacionais em diferentes regiões do Município de Gaspar, considerando as distâncias, os deslocamentos necessários e as características de acesso às unidades, exige planejamento específico da logística de abastecimento e distribuição, de modo a assegurar a regularidade, pontualidade, qualidade e segurança sanitária do fornecimento.
2.3.4.1 A CONTRATADA deverá dimensionar sua operação considerando as distâncias entre as unidades, os tempos de deslocamento, os horários de funcionamento, os horários de entrega e distribuição das refeições e demais particularidades operacionais da Rede Municipal de Ensino.
2.3.5 Da Logística De Insumos: Compete à CONTRATADA realizar a aquisição, recebimento, armazenamento, controle e transporte adequado dos gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, bem como dos insumos necessários à execução dos serviços, incluindo gás de cozinha e materiais de limpeza e higiene específicos para as áreas de armazenamento, preparo e distribuição das refeições.
2.3.5.1 Os insumos deverão ser mantidos em condições adequadas de armazenamento, conservação, transporte e utilização, em conformidade com as normas sanitárias e com as especificações estabelecidas pela CONTRATANTE.
2.3.5.2 A equipe deverá contemplar, conforme o dimensionamento necessário à execução dos serviços, merendeiras, supervisores e demais profissionais indispensáveis ao adequado funcionamento da operação, observadas as particularidades da Educação Infantil, do Ensino Fundamental, da EJA e dos demais segmentos atendidos.
2.3.5.3 Os profissionais envolvidos na manipulação, preparo e distribuição dos alimentos deverão receber capacitação compatível com suas atribuições, especialmente quanto às Boas Práticas de Fabricação – BPF, higiene pessoal, manipulação segura dos alimentos, prevenção de contaminações e demais procedimentos aplicáveis.
2.3.6 Da Gestão Tecnológica E Do Controle: A CONTRATADA deverá operar obrigatoriamente o sistema eletrônico disponibilizado pela CONTRATANTE para acompanhamento e registro das refeições, bem como para os demais controles relacionados à execução dos serviços.
2.3.6.1 Os registros deverão contemplar, conforme as funcionalidades disponibilizadas e as orientações da CONTRATANTE, os dados relativos ao consumo de refeições, estoques, refeições preparadas, restos de alimentos e sobras limpas, quando solicitados, devendo permanecer atualizados, organizados e disponíveis para acompanhamento e fiscalização.

2.4Do Planejamento Dos Atendimentos Eventuais
2.4.1 Os atendimentos eventuais serão integrados ao planejamento da alimentação escolar, respeitadas a finalidade da contratação e a continuidade do serviço regular.

2.4.2 Caberá à unidade solicitante apresentar a justificativa e as informações necessárias ao planejamento do atendimento.
2.4.3 A Diretoria de Alimentação Escolar analisará a compatibilidade da demanda com o objeto e as condições contratuais.
2.4.4 A execução dependerá de autorização prévia da CONTRATANTE e de organização operacional com a CONTRATADA.
2.4.5 A identificação da fonte de custeio deverá preceder o fornecimento, assegurada a segregação dos registros e das despesas.
2.4.6Dos Eventos Institucionais DaSecretaria Municipal De Educação: Poderá ser solicitado, **atendimento eventual para Jogos Escolares, Feiras, Mostras e demais atividades previstas no calendário anual**, promovidas pela Secretaria Municipal de Educação isoladamente ou em parceria com outros órgãos e setores municipais, previstos no calendário anual e formalmente autorizados pela(o) Secretária(o) Municipal de Educação, observadas as modalidades e as condições previstas no item **14.4**.
2.4.7 Nas refeições decorrentes de demandas extraordinárias solicitadas por outros setores municipais, o registro de conferência deverá conter a identificação, assinatura e carimbo da nutricionista de rota da CONTRATADA e do responsável pelo setor solicitante, devidamente datado, sendo vedada a utilização de carimbo da Associação de Pais e Professores – APP.

2.5 Da Finalidade E Da Vedação Ao Desvio De Objeto
2.5.1 A execução dos serviços e o emprego dos recursos, gêneros alimentícios, insumos e mão de obra vinculados à Alimentação Escolar deverão observar a finalidade específica de promoção da **Segurança Alimentar e Nutricional dos educandos da Rede Municipal de Ensino**, nos limites estabelecidos no objeto contratual e na legislação aplicável.
2.5.2 É vedada a utilização de gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, equipamentos ou recursos custeados com a dotação da Alimentação Escolar para finalidades distintas daquelas relacionadas ao atendimento dos educandos, incluindo:

I. O fornecimento de alimentação a servidores, colaboradores, convidados ou participantes de reuniões e eventos que não se enquadrem como público da Alimentação Escolar;
II. O atendimento de demandas não previstas nos cardápios, fichas técnicas ou orientações da equipe técnica de Nutrição, quando custeadas com recursos da Alimentação Escolar;
III. A utilização de recursos ou insumos da Alimentação Escolar para eventos ou atividades institucionais que possuam fonte de custeio própria;
IV. Qualquer utilização que caracterize desvio da finalidade ou do objeto contratual.

2.5.3 A utilização das cozinhas, equipamentos, utensílios e demais estruturas escolares em eventos destinados a público externo e professores, incluindo reuniões, formações e atividades das Associações de Pais e Professores, observará exclusivamente as condições do item **2.6**. Não serão utilizados recursos financeiros, alimentos, insumos ou mão de obra destinada à alimentação escolar. A autorização de uso da estrutura não representa contratação de refeições nem transfere ao contrato os custos da atividade, que serão integralmente suportados pelos respectivos responsáveis, sem prejuízo do atendimento aos educandos.
2.5.4 Os atendimentos eventuais institucionais abrangidos pelo objeto observarão as condições de autorização e custeio do item **14.4**, sem confusão com os eventos de público externo e professores tratados no item **2.5.3**.
2.5.5 A eventual execução de fornecimentos destinados a eventos institucionais, quando formalmente autorizada e regularmente custeada por dotação própria, não poderá comprometer, reduzir ou prejudicar o quantitativo, a qualidade, a regularidade ou a execução das refeições destinadas aos educandos da Rede Municipal de Ensino.
2.6 Do Uso da Estrutura Física das Cozinhas Escolares:

I. Em caráter excepcional, eventuais solicitações para utilização das cozinhas, equipamentos, utensílios, gás de cozinha ou demais estruturas físicas vinculadas à execução deste contrato, para a realização de reuniões, formações, paradas pedagógicas, eventos promovidos pelas Associações de Pais e Professores (APPs) ou outras atividades institucionais não contempladas no objeto da Alimentação Escolar, deverão ser previamente formalizadas pela unidade escolar ou solicitante e submetidas à equipe de Alimentação Escolar para análise e encaminhamento à CONTRATADA.

II. Poderá ser autorizada a utilização da estrutura física das cozinhas escolares para atividades institucionais extraordinárias promovidas ou autorizadas pela CONTRATANTE, desde que não comprometa a execução regular do objeto contratado, seja previamente planejada e acordada entre as partes, observadas as condições operacionais, sanitárias e de segurança. Tal autorização não implica obrigação da CONTRATADA de fornecer gêneros alimentícios, mão de obra ou executar serviços além daqueles previstos contratualmente

III. A utilização da estrutura somente poderá ser autorizada desde que:

a) Não sejam utilizados gêneros alimentícios pertencentes à Alimentação Escolar ou quaisquer recursos financeiros vinculados ao presente contrato;

b) Não haja prejuízo à execução regular dos serviços de alimentação escolar e ao atendimento dos alunos;

c) Não gere custos adicionais, reequilíbrio econômico-financeiro ou qualquer ônus à CONTRATANTE ou aos recursos destinados à Alimentação Escolar;

d) Haja autorização prévia da CONTRATANTE e anuência formal da CONTRATADA quanto à viabilidade operacional da solicitação.

e) A responsabilidade pela organização, higienização, reposição de materiais e eventuais danos decorrentes do uso será integralmente da unidade solicitante, devendo a estrutura ser restituída nas mesmas condições de uso encontradas;

f) A CONTRATADA não se responsabiliza por atividades realizadas por terceiros no interior das cozinhas fora do escopo contratual.

g) A utilização deverá ser formalizada por meio de registro contendo data, finalidade, período de uso e responsáveis, para fins de controle e eventual auditoria;

h) A utilização da cozinha e dos equipamentos deverá ocorrer, preferencialmente, após o horário regular de aulas ou em períodos nos quais não haja atendimento aos alunos, de modo a não interferir na execução das atividades relacionadas à alimentação escolar.

Parágrafo primeiro. O atendimento realizado em desacordo com o fluxo estabelecido neste item não gerará obrigação de pagamento pela CONTRATANTE, tampouco poderá ser imputado ao Contrato de Alimentação Escolar.

Parágrafo segundo. Nos eventos promovidos pelas Associações de Pais e Professores – APPs ou por terceiros, o uso da cozinha, dos equipamentos e dos utensílios da unidade poderá ser autorizado nas condições deste item, mediante anuência da CONTRATADA, cabendo à APP ou ao responsável pelo evento a organização, a higienização, a reposição de materiais e a reparação de eventuais danos, vedada a utilização de gêneros alimentícios, insumos ou mão de obra custeados pelo contrato de alimentação escolar.

Parágrafo terceiro. A utilização do gás de cozinha nos eventos de que trata o parágrafo segundo dependerá de solicitação do presidente da APP ou do responsável pelo evento diretamente à CONTRATADA, a quem caberá autorizá-la ou não, em relação de parceria com a APP, sem qualquer ônus à CONTRATANTE, considerando que a remuneração contratual se dá exclusivamente por refeição servida.

2.7 Dos Instrumentos De Controle E Monitoramento: Para fins de fiscalização contratual, liquidação da despesa, controle sanitário e transparência da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá manter atualizados e disponibilizar à CONTRATANTE, nos prazos estabelecidos neste Memorial Descritivo, os seguintes registros e relatórios:

I. **Controle de Equipamentos e Estruturas**
   a) Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos de Refrigeração e Congelamento;
   b) Planilha de Controle de Temperatura de Distribuição das Refeições;
   c) Planilha de Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos.

II. **Controle Higiênico-Sanitário**
   a) Planilha de Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios;
   b) Planilha de Recebimento de Mercadorias Perecíveis e Não Perecíveis;
   c) Registros e documentos exigidos pela legislação sanitária vigente.

III. **Controle de Recursos Humanos**
   a) Planilha de Controle de Capacitação e Treinamento dos Manipuladores de Alimentos.

IV. **Controle de Qualidade e Aceitabilidade**
   a) Relatórios quinzenais de resto-ingestão, contendo os registros diários de pesagem de desperdícios, com a finalidade de monitorar a aceitabilidade das refeições e subsidiar ações de redução de perdas;
   b) Relatórios dos testes de aceitabilidade realizados nas unidades escolares, quando aplicáveis.

V. **Controle de Estoque Consumo e Medição**
   a) Relatórios de estoque individualizado das unidades, registrados conforme entrega com data e hora nas unidades, os quais servirão como instrumento de acompanhamento da execução contratual, conferência das medições e validação dos quantitativos à serem faturados.

2.8 Da Fiscalização e do Controle Social

A execução contratual estará sujeita à fiscalização permanente dos Fiscais de Contrato designados e da equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, além do acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), aos quais será assegurado livre acesso às cozinhas, despensas, áreas de armazenamento, documentos, registros e demais informações relacionadas à execução dos serviços.

Parágrafo primeiro. Os órgãos de fiscalização e controle social poderão emitir recomendações, solicitar esclarecimentos e comunicar irregularidades identificadas durante a execução contratual, especialmente aquelas relacionadas à qualidade dos serviços, à segurança alimentar, ao cumprimento do cardápio, à correta utilização dos gêneros alimentícios e à adequada aplicação dos recursos públicos, observados os procedimentos administrativos cabíveis e, quando necessário, a comunicação aos órgãos de controle competentes.

Parágrafo segundo. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, antes do início da execução contratual, o cronograma regular de abastecimento das unidades escolares, contendo os dias da semana destinados às entregas em cada unidade de ensino, bem como os respectivos períodos previstos para sua realização, constituindo esse documento referência para o planejamento das ações de fiscalização e acompanhamento da execução contratual.

Parágrafo terceiro. Sempre que houver necessidade de alteração do cronograma regular por motivos operacionais, logísticos, climáticos, indisponibilidade de fornecedores ou outras situações devidamente justificadas, a CONTRATADA deverá comunicar previamente a Diretoria de Alimentação Escolar, informando a alteração e a nova programação de entrega, tão logo tenha conhecimento do fato.

Parágrafo quarto. O cronograma de abastecimento tem por finalidade subsidiar o planejamento das ações de fiscalização da CONTRATANTE, dos Fiscais de Contrato e da equipe técnica de nutricionistas, possibilitando o acompanhamento das entregas, a verificação das condições de transporte, da qualidade dos produtos, da conformidade com as especificações contratuais, da rastreabilidade dos insumos e da regularidade do abastecimento das unidades escolares, sem prejuízo da realização de fiscalizações ordinárias, extraordinárias ou sem aviso prévio.

Parágrafo quinto. A constatação de conformidade durante inspeções, vistorias, auditorias ou fiscalizações realizadas pela CONTRATANTE, pela equipe técnica da CONTRATANTE, pelos Fiscais de Contrato ou pelos órgãos de controle social não implica aceitação definitiva da execução contratual, nem afasta a possibilidade de identificação posterior de irregularidades. As não conformidades verificadas a qualquer tempo, desde que devidamente comprovadas e relacionadas ao período de execução contratual, poderão ensejar notificação e ou aplicação das penalidades cabíveis e demais medidas administrativas previstas na legislação e nos instrumentos contratuais.
Parágrafo sexto. A CONTRATADA deverá atender imediatamente às solicitações da fiscalização, disponibilizando livre acesso às dependências, documentos, registros, equipamentos, estoques, veículos, recipientes de transporte, caixas plásticas, embalagens e demais materiais utilizados na execução do contrato, bem como prestar os esclarecimentos solicitados, sob pena de caracterização de descumprimento contratual.

2.8.1 Das Comissões Pedagógicas Internas de Acompanhamento da Alimentação Escolar
2.8.1.1 As unidades escolares poderão instituir Comissões Pedagógicas Internas de Acompanhamento da Alimentação Escolar, com caráter pedagógico, educativo e de apoio à gestão da alimentação escolar setorial em suas respectivas unidades, nos termos do item **25.8** deste Memorial Descritivo.
2.8.1.2 As comissões terão como finalidade contribuir para o acompanhamento da qualidade das refeições ofertadas, incentivar a aceitabilidade dos cardápios pelos estudantes, promover ações de valorização alimentar e nutricional e fortalecer a participação da comunidade escolar como instrumento de aprendizagem, saúde e desenvolvimento.
2.8.1.3 Poderão ainda atuar como canal de comunicação entre membros da fiscalização setorial (gestores) da alimentação, auxiliando na identificação de oportunidades de melhoria relacionadas à qualidade, ao servimento, consumo, aceitação e efetivo registros das refeições servidas, sem prejuízo das atribuições de fiscalização e gestão contratual exercidas pela Secretaria Municipal de Educação.

2.9 Instrumento de Medição para Pagamento
A CONTRATANTE disponibilizará sistema oficial de gestão, monitoramento, auditoria e rastreabilidade das refeições servidas, que constituirá a fonte oficial de registro para fins de fiscalização, medição dos serviços executados e faturamento contratual.

I. **Educação Infantil:**
   a) A medição dos serviços será realizada por diária/meia diária, considerando a presença do aluno na unidade escolar correspondente ao período matriculado. O valor da diária contempla todas as refeições previstas para o período de atendimento, independentemente do consumo efetivo dos itens ou da quantidade de repetições realizadas pelo aluno.

II. **Ensino Fundamental:**
   a) A medição dos serviços será realizada por refeição servida, sendo a primeira refeição sempre contabilizada integralmente para fins de pagamento, independentemente do item ou da quantidade consumida pelo aluno.
   b) As **repetições** de refeições serão registradas e medidas separadamente por meio do sistema da CONTRATANTE, sendo a repetição livre e remunerada pelo valor unitário contratado do respectivo item de repetição (itens 06, 08 e 10 da tabela do item **1.1**), cujo percentual para precificação encontra-se detalhado no item **1.1.3** do Termo de Referência, constituindo os quantitativos e valores dos itens de repetição estimativa para fins de dimensionamento da contratação. Não serão consideradas como repetição, para fins de pagamento, as porções adicionais de frutas e saladas. O sistema utilizará identificação biométrica facial oficialmente adotada pela Administração, observadas as disposições da

Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD) e demais normas aplicáveis.

III. **Educação de Jovens e Adultos (EJA):**
   a) Para o EJA, o sistema utilizará prioritariamente a identificação biométrica facial ou outra tecnologia de identificação oficialmente adotada pela Administração (se necessário) nos três períodos de atendimento, observadas as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD) e demais normas aplicáveis. Aplicam-se à EJA os mesmos critérios de medição estabelecidos para o Ensino Fundamental, sendo a repetição livre e o percentual para sua precificação o detalhado no item **1.1.3** do Termo de Referência.

IV. **Em Caso de Falha sistêmica:**
   a) Na ocorrência de indisponibilidade, instabilidade ou falha do sistema eletrônico oficial que impeça temporariamente o registro das refeições, o atendimento alimentar aos estudantes permanecerá integralmente assegurado. A ocorrência deverá ser imediatamente comunicada e documentada, e a apuração dos quantitativos para fins de faturamento observará exclusivamente o procedimento de contingência estabelecido no item **11.5** deste Memorial Descritivo.

2.9.1 A ausência ou a inconsistência de cadastro do estudante não será automaticamente considerada falha sistêmica, devendo ser identificada a sua causa e a responsabilidade pela regularização.

2.10 A CONTRATADA poderá utilizar sistemas complementares de apoio operacional, desde que não substituam o sistema oficial da CONTRATANTE, não gerem ônus à Administração e não interfiram nos procedimentos de controle, fiscalização e auditoria contratual.

2.11 As metodologias de medição, auditoria, contingência operacional, tratamento de divergências, aplicação de mecanismos de compensação e demais procedimentos complementares específicos, constam integrantes do processo de contratação neste memorial descritivo.

3. DIRETRIZES DE MEDIÇÃO E FATURAMENTO

3.1 Objeto da Sistemática de Medição: Os critérios, metodologias e procedimentos destinados à medição dos serviços executados e ao respectivo faturamento no âmbito da contratação de fornecimento da Alimentação Escolar terceirizada utilizarão os sistemas tecnológicos disponibilizados pela CONTRATANTE para registro, validação, controle, auditoria dos atendimentos e autorização do faturamento.

3.1.1 A presente contratação terá como unidade de medição a **refeição efetivamente fornecida e registrada**, observadas as especificidades de cada etapa e modalidade de ensino, os critérios de atendimento definidos neste Memorial Descritivo e os mecanismos de controle estabelecidos pela CONTRATANTE, ficando o pagamento vinculado aos quantitativos efetivamente apurados e validados no sistema oficial de gestão da alimentação escolar.

3.1.1.1 Não serão medidas nem faturadas as refeições que não tenham sido efetivamente fornecidas pela CONTRATADA. As refeições fornecidas em desconformidade, em razão de ocorrências que comprometam a adequação ao cardápio previsto para o dia, a qualidade, a quantidade ou a conformidade da preparação, estarão sujeitas à glosa de **50% (cinquenta por cento)** do valor, aplicada exclusivamente sobre o quantitativo das refeições em não conformidade, assim entendidas as do mesmo tipo de refeição, turno e unidade em que constatada a ocorrência, não alcançando as demais refeições do dia em conformidade, observado o item **24.1**.

3.1.1.2 A glosa será integral nas hipóteses de alimento impróprio para consumo (item **15.3**), racionamento (item **11.8.4**) e ausência do componente proteico sem substituição autorizada (item 3.7, **inciso V**), limitada às refeições atingidas.

3.1.1.3 A glosa será precedida de registro da ocorrência pela fiscalização, com os elementos do item **3.8.2**, e comunicada à CONTRATADA, que poderá apresentar manifestação e documentos no prazo

de **5 (cinco) dias úteis**, antes do ateste da medição do período, sem prejuízo do ateste da parcela incontroversa.

3.1.2 Na hipótese de indisponibilidade ou falha técnica do sistema eletrônico oficial, o atendimento alimentar aos estudantes deverá ser mantido, e a apuração para fins de medição e faturamento observará o procedimento de contingência estabelecido no item **11.5**.

3.1.3 Prevalecerão, para fins de faturamento, os dados brutos (registros existentes) efetivamente registrados pelo sistema digital. quando não comunicada e/ou não documentada a falha na forma e nos prazos do item **11.5** e **13.4**

3.1.4 As refeições decorrentes de demandas extraordinárias (Kit Lanche e/ou refeição tipo almoço) solicitadas por outros setores, previstas no calendário anual e solicitação formal, autorizada pela(o) Secretária(o) Municipal de Educação, com justificativa, público, quantitativo, local, data, horário e fonte de custeio, encaminhada à Diretoria de Alimentação Escolar com antecedência mínima de 20 (vinte) dias úteis, nos termos do item **14.4** deste Memorial Descritivo. O registro de conferência deverá estar devidamente identificado, datado, assinado e carimbado por responsável pelo setor solicitante e pela nutricionista de rota da CONTRATADA, sendo vedada a utilização de carimbo da Associação de Pais e Professores – APP.

3.2 Regras de Medição e Faturamento por Segmento:

I. **Educação Infantil (Centros de Desenvolvimento Infantil – CDIs):**
   a) **Metodologia e Critério:** A medição e o faturamento ocorrerão por diária ou meia diária, com base na frequência efetiva do aluno registrada nos sistemas oficiais de gestão educacional do Município e da alimentação escolar;
   a) **Repetições:** As repetições de refeições são livres aos estudantes e não constituem elemento de cobrança adicional.

II. **Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA):**
   a) **Metodologia de Medição:** Baseada em registros individualizados do sistema de identificação da CONTRATANTE, incluindo o atendimento ao aluno por matrícula, unidade, tipo de refeição, seguimento, data e hora;
   b) **Critério de Faturamento:** A primeira refeição registrada será remunerada pelo valor integral **100%** (cem por cento). A repetição é livre, sendo remunerada pelo valor unitário contratado do respectivo item de repetição, cujo percentual para precificação encontra-se detalhado no item **1.1.3** do Termo de Referência;
   c) **Exceções:** A oferta complementar de frutas e saladas não gerará cobrança adicional;
   d) **Consolidação:** Os dados serão consolidados periodicamente pelo sistema da CONTRATANTE.

3.2.1 Cancelamento de Aulas, Eventos e Alterações no Atendimento: A CONTRATANTE deverá comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de **05** (cinco) dias, qualquer suspensão de aulas, antecipação de feriados, atribuição de atividades diferenciadas, eventos, paralisações ou alterações no calendário escolar que impliquem modificação dos dias de atendimento ou do quantitativo de alunos a serem atendidos.

3.2.2 Nos casos em que houver suspensão, cancelamento ou interrupção das atividades escolares fora o prazo mínimo previsto para comunicação do cancelamento das refeições, em decorrência de situações excepcionais ou imprevisíveis ou por determinações do Poder Público, emergências sanitárias, interrupção no fornecimento de serviços essenciais, problemas estruturais nas unidades escolares ou outras ocorrências devidamente justificadas que impeçam a execução normal das atividades.

3.2.3 Nessas hipóteses, será assegurado o faturamento mínimo correspondente a **50%** (cinquenta por cento) do menor quantitativo de refeições registrado pelo sistema oficial nos **60 (sessenta) dias letivos** imediatamente anteriores à ocorrência, apurado individualmente por unidade escolar, considerando que a CONTRATADA já terá realizado a mobilização de pessoal, adquirido insumos e iniciado o planejamento operacional necessário ao atendimento da demanda.

Parágrafo primeiro. Excluem-se do critério de apuração previsto neste item as suspensões de aulas decorrentes de casos fortuitos ou de força maior (calamidades públicas, desastres naturais e decretos de emergência), hipóteses regidas exclusivamente pelo item **8.4** deste Memorial Descritivo.

Parágrafo segundo. A ausência de solicitação formal e de autorização pela CONTRATANTE, observados os fluxos e prazos estabelecidos neste Memorial Descritivo, não autoriza a produção, o fornecimento, a medição ou o faturamento das refeições demandadas. Quaisquer atendimentos realizados em desacordo com o fluxo formal instituído, sem a devida autorização da CONTRATANTE, não gerará obrigação de pagamento pela CONTRATANTE correndo os respectivos riscos e responsabilidades por conta exclusiva de quem autorizou ou executou a demanda irregular.

Parágrafo terceiro. Estão terminantemente excluídos do direito a esta indenização os períodos previstos em calendário letivo (férias, recessos, paradas pedagógicas e feriados).

3.3 Sistema de Controle, Auditoria e Contingência: O sistema informatizado de controle, relatórios e medição é de titularidade e gestão exclusiva da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá utilizar obrigatoriamente os mecanismos disponibilizados.

I. **Domínio e Soberania dos Dados:** Fica estabelecido que o sistema eletrônico oficial de medição e toda a base de dados gerada são de **domínio e responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE**. Este sistema constitui a única fonte soberana e válida de dados para fins de registro, auditoria, fiscalização e faturamento.

Parágrafo único. Em caso de indisponibilidade do sistema, falha tecnológica ou inconsistência que impeça a apuração precisa dos registros, aplicam-se o critério de apuração e o rito de comunicação estabelecido no item **11.5** deste Memorial Descritivo.

3.4 Proteção de Dados e Segurança da Informação: O tratamento de dados pessoais observará estritamente a Lei nº 13.709/2018 (LGPD). Ambas as partes adotarão medidas técnicas e administrativas para proteger os dados biométricos e pessoais utilizados, restringindo o acesso a usuários autorizados e exclusivamente para finalidades de gestão, fiscalização e auditoria da alimentação.

3.4.1Tratamento dos Dados: Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá eliminar todos os dados pessoais de alunos disponibilizados no âmbito de execução contratual, no prazo de **60** (sessenta) dias, comunicando formalmente à CONTRATANTE.

3.5 Validação para Faturamento: A emissão da medição e o faturamento ficam condicionados à validação da CONTRATANTE. A CONTRATANTE poderá promover auditorias, cruzamentos de informações e glosas sempre que constatadas inconformidades na apuração dos serviços.

3.6 Gestão e Suporte de TI (Operação e Contingência):

3.6.1 O Departamento de TI da Secretaria de Educação atuará como instância de suporte operacional de primeira resposta às unidades escolares, garantindo apoio tecnológico local para continuidade dos registros da alimentação escolar no sistema digital operante, incluindo configuração de acessos, verificação de conectividade, orientação quanto aos procedimentos de contingência e interlocução técnica com os responsáveis pela sustentação do sistema.

Parágrafo primeiro. Nas ocorrências que afetem os registros da alimentação escolar, o Departamento de TI documentará o período, a natureza, a causa conhecida, as tentativas de recuperação e sincronização, a integridade dos dados e os logs disponíveis, e remeterá a informação técnica à Diretoria de Alimentação Escolar e à fiscalização, para instrução do procedimento previsto nos itens **11.5** e **13.4** deste Memorial Descritivo.

Parágrafo segundo. O Departamento de TI fornecerá elementos técnicos para a auditoria dos registros, não lhe competindo reconhecer quantitativos faturáveis, atestar a prestação dos serviços, determinar glosas ou autorizar pagamento, atribuições reservadas à fiscalização e à gestão contratual, nos termos do item **25** deste Memorial Descritivo.

3.7 Refeições Desconsideradas Parcial ou Integralmente para Fins de Faturamento: Poderão ser desconsideradas para fins de medição e faturamento as refeições cuja execução esteja em desacordo com as obrigações contratuais, especialmente quando:

I. servidas sem cardápio previamente aprovado pela nutricionista responsável da CONTRATANTE, ou em desacordo com o cardápio aprovado;
II. forem servidas a público ou para finalidade diversa daqueles estabelecidos neste contrato para o respectivo fornecimento;
III. forem preparadas com produtos ou marcas não homologados pela equipe técnica de nutrição da CONTRATANTE, ressalvadas as substituições previamente autorizadas;
IV. forem servidas em desacordo com o per capita definido nas respectivas Fichas Técnicas de Preparação.
V. quando ocorrer falta do componente proteico previsto no cardápio para o atendimento integral dos comensais e não for realizada sua substituição imediata por outro alimento proteico, previamente autorizado pela fiscalização do contrato ou pela equipe técnica de nutrição.

3.8 Da Fiscalização E Do Registro Das Não Conformidades

3.8.1 As não conformidades relacionadas à execução dos serviços poderão ser identificadas e registradas pelos fiscais do contrato, pela gestão da unidade escolar, pela equipe técnica da CONTRATANTE ou por outros servidores formalmente designados para atividades de fiscalização, observadas as respectivas competências e atribuições.

3.8.2 A constatação da não conformidade deverá ser formalizada por meio dos instrumentos de fiscalização adotados pela CONTRATANTE, podendo ser utilizados, conforme a natureza da ocorrência, relatórios de fiscalização, registros fotográficos, registros no sistema de acompanhamento, documentos, comunicações formais, relatórios da unidade escolar ou outros meios de prova admitidos.

3.8.3 Compete aos fiscais do contrato realizar o registro e o acompanhamento das ocorrências verificadas na execução dos serviços, encaminhando-as aos responsáveis competentes para adoção das providências cabíveis, inclusive quanto à aplicação de glosa e, quando houver elementos que indiquem possível descumprimento contratual passível de sanção, para a adoção das medidas administrativas pertinentes.

3.8.4 A atuação dos fiscais e demais agentes responsáveis pelo acompanhamento da execução contratual não substitui o procedimento administrativo próprio para apuração de responsabilidade e eventual aplicação de penalidades, quando cabível.

4. REGIMES E MODALIDADES DE ATENDIMENTO

4.1 Escopo de Refeições por Regime: As unidades do Ensino Fundamental poderão executar **até dois cardápios distintos por dia**. Esta quantidade será definida conforme o regime de execução (Parcial, Parcial e Integral, ou Parcial com Contraturno) de cada unidade conforme a tabela abaixo, podendo a CONTRATANTE alterar o regime mediante aviso prévio de **30** (trinta) dias:

REGIME	**ESCOPO DE REFEIÇÕES**
PARCIAL	LANCHE MATUTINO E VESPERTINO
PARCIAL - CONTRATURNO/JORNADA AMPLIADA	LANCHE MATUTINO E VESPERTINO
	ALMOÇO (se necessário)
INTEGRAL	LANCHE MATUTINO E VESPERTINO
	INTEGRAL ALMOÇO
PARCIAL/EJA	LANCHE MATUTINO, VESPERTINO E NOTURNO

4.2 Regras Específicas de Preço para Faturamento:

I. O valor do **ALMOÇO** no Regime de Contraturno/Jornada Ampliada será equivalente ao valor do ALMOÇO no Regime Integral.
II. Os **LANCHE MATUTINO E LANCHE VESPERTINO** (fundamental regular) terão o **mesmo valor** para todos os regimes de atendimento (Parcial, Contraturno/Jornada Ampliada e Integral).
III. Os **LANCHES EJA** (Matutino, Vespertino e Noturno) terão o **mesmo valor**, independentemente do turno de atendimento.

4.3 PROCEDIMENTOS DE NOTA FISCAL (Segregação de Custos)

4.3.1 Prazo de Pagamento: O faturamento será mensal, relativo ao período entre o primeiro e o último dia do mês, com apresentação das Notas Fiscais a partir do primeiro dia útil seguinte, observados o recebimento provisório em até **05 (cinco) dias úteis**, o recebimento definitivo em até **07 (sete) dias úteis**e o pagamento em até **30 (trinta) dias** contados do recebimento definitivo, conforme o fluxo previsto no item **11.13** do Termo de Referência.

4.4 Para fins de transparência contábil e prestação de contas aos órgãos de controle, a CONTRATADA deverá emitir notas fiscais distintas mensalmente:

Nota Fiscal A (Insumos): Referente exclusivamente aos gêneros alimentícios, correspondendo a 40% (quarenta por cento) do valor unitário da refeição contratada, percentual sobre o qual incide o reajuste de que trata o item 12 deste **Memorial Descritivo** e o item **5.3.1** do Termo de Referência.

Nota Fiscal B (Serviços): Referente à prestação de serviços, mão de obra e logística, correspondendo a 60% (sessenta por cento) do valor unitário da refeição contratada, percentual sobre o qual incide a repactuação de que trata o item 12 deste **Memorial Descritivo** e o item **5.3.2** do Termo de Referência.

Parágrafo primeiro. A proporção de **60%** (mão de obra/Nota Fiscal B) e **40%** (insumos/Nota Fiscal A) constitui parâmetro de referência fixo desta contratação para fins de segregação contábil, de reajuste e de repactuação, sendo vedado à CONTRATADA pleitear, a qualquer título, a aplicação de proporção diversa da aqui estabelecida.

Parágrafo segundo. Cada Nota Fiscal deverá discriminar, de forma individualizada, os quantitativos faturados, o valor unitário contratado e o valor total correspondente a cada modalidade de atendimento, observando, no mínimo, a identificação das refeições integrais (diárias) e parciais (meias diárias), segregadas por etapa de ensino, compreendendo a Educação Infantil e o Ensino Fundamental/EJA, conforme os quantitativos efetivamente registrados por item no período de referência.

Parágrafo terceiro. Os fornecimentos eventuais institucionais de que trata o item **14.4.4**, custeados com Recurso Próprio, serão objeto de medição própria e de Notas Fiscais A e B distintas dos referentes à alimentação escolar regular, observada a mesma proporção de 40% (quarenta por cento) e 60% (sessenta por cento), com identificação do evento, da data, do local e da fonte de custeio, nos termos do item **11.10** do Termo de Referência.

5. AGRICULTURA FAMILIAR

5.1 Os produtos provenientes da agricultura familiar utilizados na alimentação escolar serão adquiridos pela CONTRATANTE por meio de Chamada Pública, em contratos com produtores e cooperativas cadastradas no Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF).

5.2 A CONTRATANTE adotará a meta municipal de **50% (cinquenta por cento)** dos recursos federais do PNAE para aquisição direta da agricultura familiar, superior ao **mínimo legal de 45% vigente em 2026**, previsto no art. 14 da Lei nº **11.947**/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

5.3 Para fins de faturamento mensal, os produtos da Agricultura Familiar fornecidos pela CONTRATANTE deverão ser integralmente descontados na nota fiscal de gêneros alimentícios da CONTRATADA, conforme a relação de produtos e preços informada pela CONTRATANTE após a conclusão da Chamada Pública.

5.4 Na hipótese de impossibilidade total ou parcial de fornecimento dos produtos da Agricultura Familiar pela CONTRATANTE, esta comunicará formalmente à CONTRATADA com antecedência

mínima de **7** (sete) dias. Nesses casos, caberá à CONTRATADA providenciar o fornecimento dos respectivos gêneros alimentícios previamente solicitados pela equipe técnica de nutrição da CONTRATANTE, de forma a garantir a continuidade do cardápio e da execução dos serviços.
5.5 A CONTRATADA, por meio de seus representantes nas unidades e supervisão técnica, assumirá a responsabilidade pelo controle de qualidade no recebimento, podendo rejeitar produtos que não atendam às especificações técnicas.
5.6 A CONTRATANTE, por meio dos fiscais de contrato, diretores (caso não esteja presente, deve designar um responsável para acompanhamento) assumirá a responsabilidade junto à CONTRATADA, pelo controle de qualidade dos produtos entregues nas unidades, podendo rejeitar produtos que não atendam às especificações técnicas previstas neste Memorial Descritivo, devendo comunicar imediatamente a recusa para a Diretoria de Alimentação Escolar.
Parágrafo único. Caso produtores/cooperativas não forneçam os itens devido a intempéries, a CONTRATADA deve suprir integralmente, ou os faltantes.

6. PREPARAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.1 Todas as refeições e dietas destinadas aos estudantes com necessidades alimentares especiais deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, observando rigorosamente os cardápios elaborados pela equipe técnica da CONTRATANTE e as **prescrições** constantes no **receituário médico**.
6.1.1 As unidades educacionais após organização do cardápio especial elaborado pela nutricionista responsável da CONTRATANTE deverão disponibilizar, para afixação em local restrito da cozinha, tabela contendo os registros fotográficos, nomes, turmas e horários das refeições dos estudantes com necessidades alimentares especiais, com a finalidade de assegurar a correta identificação dos alunos e a adequada execução dos cardápios prescritos.
6.2 Nas reformas ou obras programadas pela CONTRATANTE que impossibilitem o uso da cozinha, comunicadas com a antecedência prevista no item **21.3**, inciso II, a CONTRATANTE indicará, no plano de contingência, cozinha de outra unidade da Rede Municipal ou espaço equivalente para a produção, cabendo à CONTRATADA o preparo, o acondicionamento e o transporte seguro e térmico das refeições, sem custos adicionais, por até **60 (sessenta) dias letivos** por unidade a cada período de 12 (doze) meses.
6.2.1 Excedido o prazo do item **6.2**, ou não sendo disponibilizada estrutura de apoio pela CONTRATANTE, os custos extraordinários comprovados de produção, transporte, pessoal e equipamentos poderão ser objeto de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, mediante requerimento instruído com planilha de custos.
6.2.2 Nas intervenções emergenciais decorrentes de falha de infraestrutura de responsabilidade da CONTRATANTE, aplica-se o item **24.1.4**, devendo as partes definir, em até **2 (dois) dias úteis**, a solução operacional provisória, observado o item **6.2.1** quanto aos custos.
6.3 A CONTRATADA deverá assegurar que carnes, peixes e demais preparações que possam conter ossos, espinhas, cartilagens, pele ou outras partes rígidas sejam submetidas à inspeção e retirada desses materiais antes do porcionamento e servimento, de forma a prevenir riscos de asfixia, engasgamento ou lesões aos comensais, observadas as boas práticas de manipulação de alimentos e as normas sanitárias aplicáveis.
6.4 Os horários das refeições respeitarão as orientações da Nutricionista Responsável Técnica (RT) da Secretaria de Educação, com especial atenção aos **CDIs**, onde o horário para crianças de 6 a 18 meses poderá ser flexibilizado conforme a demanda biológica e aprovação técnica, devendo permanecer profissional de acordo com o horário de funcionamento das unidades, observado o item **6.5**.
6.5 Horários de Funcionamento, Modalidades de Atendimento e Planejamento das Escalas: A CONTRATADA deverá planejar o fluxo de trabalho e as escalas de seus colaboradores de modo a assegurar o fornecimento regular e adequado da alimentação durante todo o horário de funcionamento das unidades educacionais, observadas as seguintes modalidades de atendimento: (I) Centros de Desenvolvimento Infantil (CDIs): funcionamento das 6h30 às 18h, com permanência de

bebês e crianças até as 18h, devendo o preparo e o fornecimento das refeições, mamadeiras e fórmulas observar a necessidade biológica de cada faixa etária e o cronograma fixado pela gestão da unidade, nos termos do item **7.2.2**; (II) Ensino Fundamental, em duas modalidades de atendimento: (a) ensino regular, nos períodos matutino e vespertino e, nas unidades de regime integral ou com contraturno, no horário do almoço, conforme o regime de execução previsto no item **4.1**; e (b) Educação de Jovens e Adultos (EJA), com funcionamento nos períodos matutino, vespertino e noturno, conforme o item **4.2**. Parágrafo único. O dimensionamento das escalas deverá garantir a presença de profissionais da CONTRATADA durante todo o período de atendimento de cada modalidade, observado o dimensionamento de responsabilidade da CONTRATADA previsto no item **17**, mantida a equipe volante correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do quadro operacional fixo, sendo vedada a redução do atendimento, a antecipação indevida do preparo ou o fornecimento de preparações fora das condições de temperatura e qualidade em razão da organização dos turnos de trabalho.

7. FLUXO OPERACIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

7.1 Requisitos Mínimos das Áreas de Produção, Equipamentos e Utensílios

As áreas destinadas ao preparo e à distribuição das refeições deverão possuir fluxo operacional contínuo e, sempre que tecnicamente viável, unidirecional, de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada durante a manipulação dos alimentos, devendo ser coletadas amostras, no momento da distribuição das refeições aos estudantes, diretamente do recipiente utilizado para o servimento, de forma a representar fielmente o alimento efetivamente ofertado. Cada amostra deverá possuir peso mínimo de **200g** (duzentos gramas) ou volume equivalente, quando se tratar de preparações líquidas, salvo quando o método analítico aplicável exigir quantidade superior.

I. As portas e janelas das áreas de produção deverão estar em adequado estado de conservação, possuírem material liso, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistentes à corrosão e dispor de sistema de fechamento automático. E assim como todas as aberturas com o meio externo, possuir tela milimétrica para evitar a presença de vetores e pragas.

II. Quando da possibilidade, deverá existir lavatório exclusivo para a higienização das mãos dos manipuladores, provido de sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos (proibido tecidos) e lixeira com acionamento sem contato manual, conforme a legislação sanitária vigente.

III. Os equipamentos utilizados na execução dos serviços deverão ser fabricados com materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, atóxicos e que não liberem partículas ou substâncias que comprometam a segurança dos alimentos, sendo o aço inoxidável o padrão preferencial. É vedada a utilização de superfícies ou equipamentos que apresentem risco à higiene e à segurança sanitária, incluindo mesas de madeira e a permanência de cadeiras estofadas dentro do ambiente de manipulação e preparação. Bem como os ralos que devem possuir sistema escamoteável.

IV. Os utensílios utilizados no preparo e distribuição das refeições deverá ser confeccionada em materiais adequados ao contato com alimentos, sendo preferencialmente o aço inoxidável e o vidro os materiais autorizados para os utensílios de servimento aos alunos, conforme condições, especificações por tipo de alimento e vedações detalhadas no **item 11.8** deste Memorial Descritivo. É proibida a utilização de utensílios de madeira ou de materiais que dificultem a higienização, favoreçam o acúmulo de resíduos ou comprometam as condições higiênico-sanitárias.

V. Os utensílios e equipamentos de preparo (colheres, espátulas, tábuas de corte, peneiras e similares) deverão ser vistoriados periodicamente pela nutricionista de rota quanto a rachaduras, lascas, degradação ou fragmentação do material e bolor, sendo imediatamente substituídos ao primeiro sinal de deterioração, como medida de prevenção à contaminação física dos alimentos por corpos estranhos.

Parágrafo único. A coleta das amostras deverá ocorrer, obrigatoriamente, **no momento do porcionamento e da distribuição das refeições aos estudantes**, sendo retirada diretamente do recipiente utilizado para o serviço, acompanhada do registro da unidade escolar, data, horário da distribuição, identificação da preparação, lote dos gêneros alimentícios utilizados, temperatura do alimento no momento da coleta e identificação do responsável pela coleta.

7.2 Fluxo de Produção e Boas Práticas: A CONTRATADA deverá executar todas as etapas operacionais em estrita observância às normas da Vigilância Sanitária (RDC **216**/ANVISA e correlatas), cumprindo os seguintes parâmetros mínimos:

7.2.1 Etapas de Manipulação Geral:

I. **Recebimento:** Conferência obrigatória de peso, qualidade, integridade da embalagem, prazos de validade e temperatura;

II. **Caixas para Hortifrutigranjeiros:** Os hortifrutigranjeiros deverão ser armazenados exclusivamente em **caixas plásticas e/ou fruteiras vazadas, na cor branca, com 25cm de distância do piso, de propriedade da CONTRATADA**, destinadas especificamente a essa finalidade. É **vedada** a utilização de caixas pertencentes a terceiros, tais como CEASA, fornecedores, produtores, distribuidores ou quaisquer outras entidades. As caixas deverão apresentar-se em perfeitas condições de conservação, íntegras e **obrigatoriamente limpas e higienizadas**, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas para o armazenamento de frutas, verduras e legumes em todas as Unidades Escolares e Centros de Desenvolvimento Infantil (CDIs), em conformidade com a legislação sanitária vigente.

III. **Armazenamento:** Manutenção rigorosa das faixas térmicas (Seco: 18°C a 26°C; Refrigerado: 0°C a 4°C; congelado: -18°C);

IV. **Pré-Preparo:** Higienização e sanitização de hortifrutigranjeiros com solução clorada ativa de **100** a **200** ppm, registrada pela ANVISA;

V. **Preparo:** Garantia de temperatura interna mínima de 74°C no centro geométrico do alimento durante a cocção;

VI. **Distribuição:** Manutenção dos alimentos quentes sob temperatura mínima de 60°C na linha de servir, respeitando integralmente o horário fixado pela Nutricionista Responsável Técnica (RT) da CONTRATANTE.

7.2.2 Protocolo de Fórmulas Infantis e Mamadeiras (CDIs):

I. **Demanda e Horários:** O fornecimento de mamadeiras para crianças com permanência estendida até as **18h** (dezoito) horas seguirá rigorosamente a demanda biológica e o cronograma fixado pela Gestão escolar;

II. **Identificação Individual:** Cada mamadeira receberá rotulagem indelével com o nome completo do aluno, baseada na lista nominal e horário, fornecida pelos gestores da unidade, vedando-se qualquer troca de dietas;

III. **Preparo e Conservação:** O preparo deverá ser realizado em **área previamente higienizada, organizada e destinada à atividade durante sua execução**, com controle do fluxo de manipulação e adoção de medidas destinadas a prevenir contaminação cruzada, especialmente nos casos de **restrições alimentares**, bem como o contato indevido com alimentos crus, ingredientes não autorizados, utensílios, superfícies ou materiais potencialmente contaminantes. Sempre que necessário, deverão ser utilizados utensílios e equipamentos devidamente higienizados e identificados para o preparo específico. Deverá ser utilizada **água potável**, observadas as orientações técnicas aplicáveis quanto à temperatura, diluição e dosagem exata da fórmula, assegurando condições higiênico-sanitárias adequadas, segurança alimentar e atendimento às necessidades nutricionais e fisiológicas da criança.

IV. **Sanitização:** Todos os utensílios, equipamentos, recipientes e mamadeiras utilizadas no manejo e preparo das fórmulas deverão ser devidamente higienizados e, quando aplicável, esterilizados antes e após cada uso, com adoção de medidas específicas de prevenção de contaminação cruzada nos casos de restrições alimentares severas, incluindo APLV e outras alergias

alimentares, mediante segregação, identificação e, quando necessário, uso exclusivo de utensílios e equipamentos, conforme orientação da equipe de Nutrição da CONTRATANTE.

7.2.3 Suporte ao Aleitamento Materno (Manejo do Leite Ordenhado):

I. **Recebimento:** O leite materno trazido pelos responsáveis deve estar acondicionado em frascos de vidro incolor com tampa plástica, etiquetados com nome do aluno, data e hora da ordenha, conferindo-se a integridade do frasco e o transporte térmico adequado no ato da entrega;

II. **Armazenamento:** Conservação imediata em refrigerador de uso restrito (ou compartimento segregado e identificado), sob temperatura de até **4°C**, observada o prazo máximo de validade de **12h** (doze) horas ou conforme regulamentação sanitária local;

III. **Aquecimento e Oferta:** Realizado exclusivamente em banho-maria (com fogo desligado e água a cerca de **40°C**) para quebra de gelo ou ambientação térmica, seguido de agitação suave para homogeneização. É expressamente proibida a fervura ou o uso de forno de micro-ondas;

IV. **Sanitização:** Todos os utensílios e equipamentos envolvidos no manejo do leite materno passarão por rigoroso processo de higienização e esterilização antes e após cada utilização.

7.2.4 Atendimento a Alunos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE): Todas as refeições, incluindo fórmulas infantis (ofertadas em mamadeiras ou por outros meios de administração, conforme a necessidade do estudante/criança) e dietas destinadas a atender necessidades alimentares especiais, deverão ser integralmente fornecidas pela CONTRATADA e executadas conforme **prescrição médica/nutricional**.

I. As fórmulas infantis deverão ser fornecidas em estrita observância às prescrições médicas e/ou nutricionais vigentes, respeitando a patologia, a indicação clínica e a composição especificada no respectivo receituário médico, sendo vedada qualquer substituição, diluição ou alteração sem autorização formal da equipe técnica responsável.

II. O preparo das fórmulas infantis será de responsabilidade exclusiva das merendeiras da CONTRATADA, devendo ocorrer obrigatoriamente nas cozinhas das unidades escolares, no mesmo dia e período previstos para o consumo, observando rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, as normas sanitárias vigentes e os procedimentos de higiene, controle de temperatura e segurança alimentar.

III. Para assegurar a correta identificação dos estudantes/crianças atendidos com alimentação especial, as unidades escolares deverão disponibilizar, em local apropriado na cozinha e de acesso restrito aos manipuladores de alimentos, tabela atualizada contendo registro fotográfico do estudante, nome completo, turma, horários de oferta das refeições e/ou fórmulas e demais informações operacionais necessárias ao preparo e à distribuição, preservando-se a confidencialidade das informações de saúde e observando a legislação aplicável à proteção de dados pessoais.

IV. Sempre que houver estudantes com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (**APLV**), doença Celíaca ou outras condições em que exista risco de contaminação cruzada ou comprometa a saúde, a CONTRATADA deverá utilizar utensílios, equipamentos, recipientes e mamadeiras de usos exclusivos, devidamente identificados, sendo vedada sua utilização concomitante no preparo de alimentos convencionais durante a execução da dieta especial.

7.3 Atendimento aos estudantes com seletividade alimentar e condições transitórias: Aos estudantes com seletividade alimentar identificada, deverá ser priorizada, sempre que possível, a oferta da fruta habitualmente aceita, mediante orientação da equipe de Nutrição da CONTRATANTE. Para crianças com lesões, infecções ou processos inflamatórios na boca ou garganta que dificultem o consumo de frutas cítricas, será permitida a substituição temporária por outra fruta de melhor tolerância e adequada à faixa etária.

7.3.1 Dossiê de Rastreabilidade: A CONTRATADA deverá manter em cada unidade escolar registros diários e atualizados para fins de controle higiênico-sanitário e operacional, observando as seguintes obrigações:

I. **Controles Operacionais Gerais:** Registro diário de controle térmico e pesagem de desperdício (Resto-Ingestão), devendo os relatórios de refeições servidas ser validados mensalmente pela Nutricionista de Rota da CONTRATADA e pelo gestor da unidade escolar, mediante assinatura e carimbo com indicação do CRN;
II. **Lactário e Fórmulas Infantis:** Registro individualizado de saída de cada fórmula ou mamadeira, com vinculação obrigatória ao aluno receptor;
III. **Protocolo do Leite Materno:** Registro específico contendo nome do aluno, horário de recebimento, condições do frasco e horário da oferta. Todo leite materno não consumido integralmente após o aquecimento ou oferta deverá ser imediatamente descartado, sendo **expressamente proibido** seu reaquecimento ou armazenamento posterior e o uso do micro-ondas para aquecer;
IV. **Checklist de Entrega:** Conferência diária de horários e temperaturas de entrega das mamadeiras, integrada ao checklist assinado pela merendeira e validado pela Nutricionista de Rota da CONTRATADA;
V. **Dietas Especiais:** Registro diário das refeições especiais servidas, com coleta obrigatória de amostras.

8. INFRAESTRUTURA E GESTÃO OPERACIONAL

8.1 A CONTRATADA deverá comprovar, até o início da execução dos serviços, no prazo previsto no item **10.1**, a disponibilidade de estrutura operacional compatível com a demanda contratada, assegurando atendimento tempestivo às unidades escolares, mediante apresentação à Diretoria de Alimentação Escolar de relação da estrutura disponibilizada — sede operacional e administrativa de que trata o item **13.1.4**, local de armazenamento e apoio logístico, veículos destinados ao transporte de gêneros alimentícios e equipe técnica e operacional —, acompanhada dos respectivos documentos comprobatórios (comprovante de endereço e de posse ou locação do imóvel, documentação dos veículos e licenças sanitárias aplicáveis), podendo a CONTRATANTE realizar vistoria para confirmação. A estrutura deverá considerar o fluxo de refeições servidas por unidade, e não somente o número de alunos matriculados.

8.2 É vedada a substituição do almoço pelo kit lanche educacional fora das unidades educacionais, inclusive no âmbito de atividades pedagógicas, observadas as condições do item **14.4.**

8.3 A CONTRATADA deverá aceitar a inclusão ou exclusão de unidades e serviços mediante solicitação formal com antecedência mínima de **30 (trinta) dias**. Na exclusão de unidade, cessará a obrigação de manutenção do respectivo quadro conforme o item **17**; na inclusão, a CONTRATADA dimensionará o quadro necessário nos termos do item **17**, aplicando-se, quanto aos custos, o item **17.2.3**, inciso II.

8.4 Contingência por Caso Fortuito ou Força Maior: Em caso de suspensão abrupta das aulas decorrente de desastres naturais, calamidade pública ou interrupção sistêmica de utilidades públicas (energia elétrica, água e saneamento), devidamente reconhecidas pelos órgãos competentes (Defesa Civil, concessionárias de serviço público ou correlatos), aplicar-se-á o seguinte regramento:

I. **Primeiro Dia de Ocorrência:** Caso a produção das refeições já tenha sido iniciada no momento da suspensão, será devido à CONTRATADA o pagamento correspondente a **50%** (cinquenta por cento) do menor quantitativo de refeições registrado pelo sistema oficial nos **60 (sessenta) dias letivos** imediatamente anteriores à ocorrência, apurado individualmente por unidade escolar, a título de indenização pelos insumos e mão de obra mobilizados;
II. **Dias Subsequentes:** A partir do **2º** (segundo) dia de suspensão, cessará qualquer ônus financeiro para a CONTRATANTE, competindo à CONTRATADA a imediata suspensão das escalas de trabalho e do envio de insumos até a regularização dos serviços.

8.5 Continuidade em Caso de Greve da Categoria: A CONTRATADA deverá assegurar a continuidade e a regularidade da prestação dos serviços durante eventual movimento grevista de seus empregados ou da categoria profissional, mediante adoção, às suas expensas e sob sua

responsabilidade, de medidas de contingência próprias, incluindo a disponibilização de profissionais substitutos, remanejamento de equipes ou outras providências operacionais necessárias à manutenção integral dos serviços contratados, sem prejuízo do cumprimento dos quantitativos, horários, cardápios e demais condições estabelecidas neste Memorial Descritivo. A ocorrência de greve não exime a CONTRATADA do cumprimento de suas obrigações contratuais, nem transfere à CONTRATANTE a responsabilidade pela gestão, substituição ou disponibilização de mão de obra, sem prejuízo da aplicação das medidas contratuais cabíveis em caso de interrupção ou execução inadequada dos serviços.

9. PRODUTOS, MARCAS E CARDÁPIOS

9.1 Padrão de Qualidade e Homologação de Marcas: Os gêneros alimentícios deverão atender rigorosamente às especificações técnicas deste Memorial Descritivo. As marcas de referência constituem parâmetro de padrão mínimo de qualidade, e não rol restritivo de fornecimento, sendo admitido o fornecimento de marca diversa, comprovadamente equivalente ou superior ao padrão de referência, nos termos dos arts. 41, incisos I e III, e 42 da Lei Federal nº 14.133/2021. A decisão de homologação será sempre motivada e fundamentada por acompanhamento técnico, assegurado tratamento isonômico a todos os interessados e vedação à recusa imotivada. A utilização de marcas não listadas observará o seguinte fluxo de homologação:

Solicitação e Amostragem: A CONTRATADA deverá protocolar requerimento administrativo acompanhado de laudos de conformidade e amostra do produto para Análise Sensorial, com antecedência mínima de **15** (quinze) dias corridos da data prevista para o fornecimento junto a Diretoria de Alimentação Escolar;

Avaliação Técnica: A aprovação técnica e sensorial, emitida pela equipe de Nutrição da Secretaria de Educação, é condição prévia e indispensável para a entrega do alimento na rede escolar;

Desclassificação por Perda de Qualidade: A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo e mediante fiscalização técnica ou setorial motivado de observação in loco, determinar a exclusão e a imediata substituição de marcas homologadas que apresentarem declínio de qualidade ou desconformidade com o padrão inicialmente aprovado.

9.2 Alterações de Cardápio: Poderão ocorrer mediante solicitação justificada da CONTRATADA e aprovação expressa da equipe de nutricionistas responsáveis da CONTRATANTE, desde que mantidos o equilíbrio nutricional e o valor financeiro.

9.3 Matriz de Incidência: A distribuição dos gêneros deve obedecer rigorosamente ao **ANEXO III** e às normativas do PNAE quanto à oferta de grupos alimentares.

10. PRAZOS E INÍCIO DA EXECUÇÃO

10.1 Início dos Serviços: O início dos serviços deverá ocorrer em até **30 (trinta) dias corridos** após a emissão da Ordem de Fornecimento – OF, nos termos do item **3.2** do Termo de Referência.

10.2 Inventário Obrigatório: No primeiro dia útil após a emissão da Ordem de Fornecimento – OF, iniciará o inventário escalonado de bens e equipamentos em todas as 33 unidades com a participação da equipe da CONTRATANTE. O Termo de Inventário (em 3 vias com registros fotográficos) mantendo-se 1 via para unidade escolar, 1 via para a CONTRATADA e 1 via para o CONTRATANTE, o documento constitui base para a reversibilidade dos bens ao final do contrato.

10.2.1 Os bens cedidos pela CONTRATANTE e registrados no Termo de Inventário permanecem de propriedade do Município e serão restituídos ao final do contrato, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular. Os equipamentos e utensílios adquiridos pela CONTRATADA permanecem de sua propriedade, podendo ser retirados ao término da vigência, após a conferência prevista no item **10.5**, não havendo reversão ou incorporação ao patrimônio municipal.

10.2.2 O Termo de Inventário registrará o estado de conservação e funcionamento de cada bem cedido. Os bens registrados como inservíveis ou com defeito preexistente não serão transferidos à

responsabilidade de manutenção da CONTRATADA, cabendo-lhe suprir a função com equipamento próprio, na forma do item **10.4.1**, quando necessário à execução.

10.2.3 Os bens cedidos que se tornarem irrecuperáveis por desgaste natural ou esgotamento da vida útil, mediante registro fundamentado de impossibilidade de recuperação, serão devolvidos à CONTRATANTE para baixa patrimonial, cabendo à CONTRATADA suprir a função com equipamento próprio, nos prazos do item 20.2. Os danos decorrentes de mau uso, negligência ou falta de manutenção serão reparados ou ressarcidos pela CONTRATADA.

10.3 Manutenção e Restituição: Em caso de substituição de empresa, a CONTRATADA atual deverá colaborar com a transferência de informações para garantir a continuidade da alimentação escolar nas respectivas unidades.

10.4 Caixas de gordura e tubulações: No início da execução durante a vigência contratual, a CONTRATADA deverá realizar o levantamento das caixas de gordura e respectivas tubulações vinculadas às cozinhas das Unidades Educacionais atendidas e apresentar à CONTRATANTE, no prazo de até **10 (dez)** dias úteis, cronograma da **primeira limpeza técnica por hidrojateamento**. O cronograma deverá contemplar todas as Unidades Educacionais, com a identificação das respectivas datas previstas para execução dos serviços. A primeira rodada de hidrojateamento deverá ser integralmente executada nos prazos estabelecidos no cronograma, mantendo-se, posteriormente, a periodicidade mínima de **6 (seis)** meses, conforme disposto neste Memorial Descritivo

10.4.1 Fornecimento, Manutenção e Fluxo dos Equipamentos: Além dos bens recebidos em inventário, a CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas despesas, todos os equipamentos e utensílios necessários à operação plena das cozinhas, incluindo as aquisições e substituições necessárias, observando os seguintes critérios:

I. Qualidade e Eficiência: Os equipamentos eletroeletrônicos deverão ser preferencialmente novos, estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, preferencialmente, o Selo Procel 'A' de eficiência energética;
II. Padronização Industrial: Os utensílios e equipamentos devem seguir padrões industriais de resistência e higiene, sendo expressamente vedado o uso de itens de linha doméstica;
III. Vistorias Preventivas: A CONTRATADA deverá organizar, planejar calendário de manutenção de acordo com o uso, demanda e tipo de equipamento e realizar vistorias preventivas trimestrais em todo o parque de equipamentos (próprios e inventariados), mantendo os respectivos registros na Planilha de Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos prevista no item **2.7**, inciso I, alínea "c", à disposição da fiscalização da Secretaria de Educação;
IV. Prazos de Manutenção e Substituição: Em caso de defeito ou pane em equipamentos que comprometam a qualidade da produção, conservação ou distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente a ocorrência à Diretoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e adotar, sem prejuízo da continuidade do serviço, todas as medidas necessárias para assegurar o fornecimento regular das refeições. Aplicam-se os prazos do item 20.2: até 5 horas para equipamentos críticos e 24 horas nos demais casos.
V. Caixas Plásticas para Hortifrutigranjeiros: A CONTRATADA deverá fornecer, manter, higienizar e substituir, às suas expensas, caixas plásticas vazadas e/ou fruteiras em quantidade suficiente para o armazenamento de hortifrutigranjeiros, mantidas a no mínimo 25 cm do piso. Os recipientes deverão ser próprios da CONTRATADA, permanecer limpos, íntegros e adequados ao uso, sendo vedada a utilização permanente de caixas pertencentes a fornecedores, produtores, cooperativas, distribuidores ou CEASAs.

10.4.2 Requisitos dos Equipamentos de Refrigeração e Cocção: Os fogões, fornos, freezers, geladeiras e torneiras elétricas fornecidos pela CONTRATADA deverão cumprir os seguintes requisitos mínimos:

I. **Fogões**: Linha industrial, em material de alta resistência (aço inox), grelhas de ferro fundido, queimadores de alto rendimento e válvulas de segurança integradas, em estrita conformidade com as normas de prevenção de incêndio;

II. **Freezers e Geladeiras**: Linha comercial ou industrial, admitidos modelos verticais com capacidade compatível com o volume da unidade, preferencialmente classificados com o Selo Procel 'A' de eficiência energética;
III. **Substituição Emergencial:** Constatada pane ou inviabilidade de execução em equipamentos de refrigeração ou cocção que comprometam a produção, conservação e distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente a ocorrência à Diretoria de Alimentação Escolar e providenciar, de forma imediata, equipamento substituto e solução operacional equivalente, garantindo a continuidade do fluxo de alimentação na unidade.
IV. **Fornos:** Os fornos deverão possuir capacidade compatível com o quantitativo de refeições produzidas e com o porte da unidade escolar, assegurando desempenho adequado, controle de temperatura e condições que permitam a cocção uniforme dos alimentos e a execução plenas do cardápio observadas às normas técnicas aplicáveis e de segurança contra incêndio. É vedada a utilização de equipamentos de uso exclusivamente residencial ou cuja capacidade operacional seja incompatível com a demanda da unidade;
V. **Torneiras e torneiras Elétricas**: As torneiras instaladas nas áreas de manipulação de alimentos deverão ser confeccionadas em material resistente à corrosão, de fácil higienização e compatíveis com o uso contínuo em cozinhas institucionais, atendendo às normas sanitárias vigentes. Quando destinadas à higienização das mãos, recomenda-se sistema de acionamento que minimize o contato manual, conforme avaliação técnica.
VI. **Manutenção e Substituição:** A CONTRATADA deverá adotar contingência imediata para manter o serviço, providenciando reparo ou substituição em até 5 horas nos equipamentos críticos e até 24 horas nos demais, conforme o item 20.2. Equipamentos substitutos terão capacidade equivalente ou superior.

10.4.3 Procedência e Estado dos Equipamentos: Os equipamentos fornecidos pela CONTRATADA (fogões, fornos, freezers, geladeiras e torneiras elétricas) deverão ser, preferencialmente, novos. Será admitida a instalação de seminovos, desde que atendidos cumulativamente os seguintes requisitos:

I. Estado de Conservação, Funcionamento e Estética: Ausência de oxidação (ferrugem), amassados, arranhões, fiação exposta, vedações ressecadas e oscilação de temperatura adequada;
II. Higiene e Sanidade: Entrega em condições rigorosas de higiene, sem odores, resíduos, bolor ou incrustações, adequados para o uso imediato em ambiente de manipulação de alimentos;
III. Eficiência Energética: Preferencialmente apresentação de Selo Procel 'A' ativo ou comprovação de classificação energética equivalente vigente do INMETRO;
IV. Plena Funcionalidade Técnica: Garantia de atingimento e manutenção das temperaturas de projeto (aquecimento, congelamento ou refrigeração, conforme a natureza do equipamento) em carga máxima, verificado durante a instalação e fiscalização operacional, sem exigência de laudo técnico de funcionamento ou eficiência;

Parágrafo único. A aceitação de equipamentos seminovos não desobriga a CONTRATADA do cumprimento dos prazos de manutenções e/ou substituições em caso de pane estabelecidos no item 10.4.

10.5Transição Contratual:A CONTRATADA deverá colaborar integralmente com a CONTRATANTE durante a fase de desmobilização e transição dos serviços, fornecendo registros, relatórios, documentos técnicos, bases de dados e demais informações operacionais atualizadas necessárias à adequada continuidade dos serviços e à transferência das atividades para eventual nova contratada, mantendo os serviços nos níveis de qualidade e nas condições estabelecidas contratualmente até o término da vigência e, quando houver período de transição formalmente estabelecido, até a efetiva assunção dos serviços pela nova CONTRATADA, não implicando a transição, por si só, prorrogação ou extensão automática da vigência contratual.

10.6 Quadro Funcional na Produção: Em até 10 (dez) dias úteis que antecedem o início das aulas, com produção de refeições, a CONTRATADA deverá garantir que 100% (cem por cento) do quadro de cozinheiras e nutricionistas de rota esteja devidamente contratado, treinado e uniformizado.
10.6.1 O quadro funcional deverá ser mantido atualizado e encaminhado mensalmente a CONTRATANTE, ou sempre que solicitado pela fiscalização, garante a execução de todo o fluxo de preparações de alimentos de cada unidade educacional.

11. CONDIÇÕES GERAIS PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO
11.1Propriedade e Acesso: O sistema de reconhecimento facial e sua base de dados são de propriedade exclusiva da CONTRATANTE.

I. **Controle de Refeições**: A CONTRATANTE disponibilizará mensalmente por meio do sistema informatizado o relatório de refeições servidas. Falhas no sistema devem ser comunicadas imediatamente por e-mail à Diretoria de Alimentação Escolar.
II. **Monitoramento Diário:** A CONTRATADA deve monitorar os dashboards em tempo real. Eventuais falhas de conexão ou leitura devem ser comunicadas à Diretoria de Alimentação Escolar por e-mail no ato da ocorrência.

11.2 Medição no Ensino Fundamental: Dar-se-á exclusivamente pelos relatórios do sistema de reconhecimento facial, com identificação individualizada (matrícula), item de refeição, distinção entre "Refeição" e "Repetição", horário e registro de cada unidade educacional. Caberá à CONTRATADA acompanhar e monitorar os registros das refeições, realizando as verificações necessárias para esclarecimento e conferência de eventuais divergências ou inconsistências identificadas.

I. **Acesso:** A CONTRATADA terá acesso aos *dashboards* em tempo real para monitoramento diário do consumo, sendo sua responsabilidade acompanhar e extrair o relatório mensal de consumo registrado por unidade;
II. **Monitoramento:** A CONTRATADA deve comunicar instabilidades no sistema imediatamente quando observados.

11.3 Inviolabilidade e Operação: Vedado intervir no código-fonte, alterar configurações de hardware ou tentar burlar dados, como medida de segurança da informação e de integridade dos registros públicos e dos dados dos alunos, nos termos da Lei Federal nº 13.709/2018 (LGPD) e do Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei Federal nº 8.069/1990). Violações são faltas gravíssimas sujeitas à rescisão.
11.4 Sistemas de Contraprova: Facultado à CONTRATADA, uso de sistema próprio, sob sua conta e risco, sem substituir o sistema oficial para faturamento. Manter sob sua responsabilidade o treinamento de suas equipes para o uso da ferramenta paralela sem interferir na rotina escolar.
11.4.1 Os dados gerados pelo sistema complementar poderão ser apresentados como elementos técnicos auxiliares de conferência e auditoria, mas não substituirão o sistema oficial nem constituirão, isoladamente, prova suficiente para medição e faturamento.
11.5 Apuração em Caso de Falha do Sistema (Vedado o Registro Manual): Constatada a indisponibilidade, instabilidade ou falha do sistema eletrônico oficial que impossibilite o registro ou a recuperação dos quantitativos executados, o atendimento alimentar aos estudantes deverá ser integralmente mantido.
11.5.1 A ocorrência deverá ser comunicada à fiscalização contratual imediatamente após sua identificação e formalmente documentada na forma do item **13.4** deste Memorial Descritivo, com indicação da unidade, data, horário, duração, natureza da falha e providências adotadas.
Parágrafo primeiro. Antes da aplicação de critério estimativo, deverão ser realizadas as tentativas de recuperação, sincronização e auditoria dos registros, mediante consulta aos logs, relatórios técnicos e demais dados existentes no sistema oficial.
Parágrafo segundo. Quando os registros não puderem ser recuperados e a falha decorrer do sistema eletrônico oficial disponibilizado pela CONTRATANTE, a apuração observará os seguintes critérios:

I. na Educação Infantil, será considerada a frequência oficial no respectivo período, distinguindo-se diária integral e meia diária, conforme o regime de atendimento;
II. no Ensino Fundamental e na Educação de Jovens e Adultos, será utilizado o menor quantitativo do dia dos registros correspondentes à mesma unidade, turno e tipo de refeição, apurada nos 60 (sessenta) dias letivos anteriores à ocorrência;
III. serão excluídos do cálculo os dias de plantão, suspensão de aulas, eventos extraordinários, falhas anteriores do sistema e outras ocorrências atípicas capazes de distorcer a apuração.
IV. quando não houver 60 (sessenta) dias letivos com registros válidos, serão considerados todos os dias válidos disponíveis desde o início da execução. Na inexistência de histórico suficiente da contratação, sendo utilizados os dados oficiais do dia com menor registro da respectiva unidade.

Parágrafo terceiro. É vedada a utilização, como única prova para faturamento, de listas, planilhas ou controles manuais de refeições elaborados exclusivamente em razão da falha do sistema. A frequência escolar oficial, os registros de acesso, os relatórios técnicos, os logs do sistema e outros documentos produzidos regularmente poderão ser utilizados para conferência, auditoria e limitação do quantitativo apurado, inclusive para o reconhecimento de quantitativo superior ao apurado na forma do parágrafo segundo, limitado à frequência escolar oficial do respectivo turno, quando demonstrado pela CONTRATADA no prazo do parágrafo quarto.

Parágrafo quarto. A fiscalização elaborará relatório de apuração contendo a causa da ocorrência, os documentos examinados, a memória de cálculo e o quantitativo reconhecido, assegurada à CONTRATADA a possibilidade de apresentar manifestação e documentos técnicos complementares no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

Parágrafo quinto. Quando a impossibilidade de registro decorrer de ato, omissão, operação inadequada ou descumprimento de obrigação imputável à CONTRATADA ou aos seus empregados, o quantitativo deverá ser apurado com base nos registros efetivamente recuperados e nas demais evidências admitidas pela fiscalização, sem prejuízo das responsabilidades contratuais cabíveis.

Parágrafo sexto. A ausência ou a inconsistência cadastral do estudante deverá ter sua causa identificada, não sendo caracterizada automaticamente como falha do sistema. Quando decorrer de responsabilidade da CONTRATANTE, será aplicado o procedimento de contingência previsto neste item; quando decorrer de obrigação atribuída à CONTRATADA, serão observadas as disposições do parágrafo quinto.

Parágrafo sétimo. Quando a falha não for comunicada ou documentada na forma e nos prazos estabelecidos no item **13.4**, prevalecerão, para fins de faturamento, os registros existentes no sistema eletrônico oficial, ressalvada a ocorrência de impedimento devidamente comprovado que tenha impossibilitado a comunicação.

Parágrafo oitavo. O procedimento de contingência estabelecido neste item aplica-se exclusivamente às falhas do sistema eletrônico oficial de medição, não se aplicando às hipóteses de plantões escolares, cancelamento ou suspensão de aulas, demandas extraordinárias, calamidade pública, caso fortuito ou força maior, que observarão os critérios específicos previstos nos itens **3.2.1, 8.4, 11.6 e 11.10** deste Memorial Descritivo. Excetua-se expressamente da vedação de registro manual prevista neste item o diário de frequência manual utilizado nos plantões escolares realizados em pólos, validado pelo gestor e pelos professores da unidade pólo e encaminhado à Diretoria de Alimentação Escolar, o qual constitui instrumento regular de medição, na forma dos itens **11.6** e **21.4**, e não se confunde com controle manual elaborado em razão de falha do sistema.

11.6 Plantões nos CDIs: Durante os dias em que ocorrer o plantão, o registro de frequência será realizado por meio de chamada por período, assinada pelos professores e gestores da unidade, sempre que o plantão ocorrer em pólos que não disponibilizem a chamada eletrônica via sistema. Caso a frequência registrada seja inferior à estimativa de **50%** (cinquenta por cento), a CONTRATADA fará jus ao recebimento proporcional ao patamar de **50%**, nos termos do item **21.4**;

do contrário, o faturamento ocorrerá por diária ou meia diária, conforme a frequência efetivamente registrada.

11.7 Gestão de Resíduos e Desperdício: Relatórios quinzenais de "sobra limpa" (em kg). Alimentos descartados devem ter registro e remoção diários. Proibido o fornecimento de sobras a funcionários ou terceiros.

I. A retirada dos resíduos deve ser diária, seguindo rigorosamente o fluxo e horários estabelecidos pela Direção da Unidade Escolar e as normas de vigilância sanitária local. Todos os alimentos descartados (restos de pratos e sobras de produção) deverão ser acondicionados em recipientes exclusivos, dotados de tampa e acionamento por pedal, imediatamente após o término de cada turno de refeição;

II. É terminantemente proibido o reaproveitamento de sobras de alimentos para o dia ou turno subsequente, bem como o fornecimento de refeições (sejam sobras limpas ou restos) a funcionários da CONTRATADA, servidores da unidade escolar ou quaisquer terceiros. Garantindo a segurança higiênico-sanitária dos comensais e evitar a descaracterização do objeto do contrato (alimentação exclusiva dos alunos);

III. A fiscalização da Unidade Escolar ou a Nutricionista da CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, vistoriar os recipientes de descarte para verificar o cumprimento desta cláusula e monitorar os índices de desperdício da unidade.

11.8 Porcionamento: Nas unidades escolares, disponham ou não de sistema de autosserviço (buffet), o porcionamento e o reabastecimento das refeições deverão ser realizados exclusivamente pela merendeira ou outro profissional da CONTRATADA devidamente designado, observando os per capitas estabelecidos no cardápio e as orientações da equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.

I. Nos Centros de Desenvolvimento Infantil (CDIs), em razão das especificidades da primeira infância e da proposta pedagógica de estímulo à autonomia alimentar, a distribuição das refeições deverá ocorrer de forma compatível com a faixa etária das crianças, cabendo à CONTRATADA realizar a orientação do porcionamento, o reabastecimento e as adequações necessárias das preparações, enquanto os profissionais da educação conduzirão o acompanhamento pedagógico durante as refeições.

II. Nas turmas de berçário, as refeições deverão ser distribuídas observando rigorosamente a consistência, a textura, o corte, a temperatura e o porcionamento definidos no cardápio e nas orientações técnicas da equipe de nutricionistas, devendo os alimentos serem disponibilizados em recipientes térmicos ou equipamentos apropriados que preservem a temperatura adequada até o momento do servimento, respeitando o horário das refeições.

III. Frutas, verduras e saladas poderão ser ofertadas em livre demanda, desde que observadas as orientações das nutricionistas da CONTRATANTE, as condições de segurança alimentar e a disponibilidade para reposição durante o período da refeição.

Parágrafo único. O serviço das refeições nos CDIs deverá respeitar os princípios da alimentação responsiva, incentivando a autonomia progressiva da criança, sem prejuízo da observância dos critérios de segurança alimentar, das orientações nutricionais e do acompanhamento realizado pelos profissionais da educação durante o momento da refeição.

11.8.1 Buffet e Suporte de Passa-Prato: O servimento deve estimular a autonomia infantil sob orientação e supervisão constante da merendeira, sem prejuízo da segurança alimentar, observadas as regras a seguir:

I. **CDIs: buffet térmico com suporte de passa-prato instalado em altura compatível com o alcance das crianças, confeccionado em aço inoxidável, observadas as especificações técnicas do ANEXO VII (Relação de Equipamentos e utensílios) deste Memorial Descritivo.**

II. **Unidades escolares:** é facultado a obrigatoriedade do uso do buffet térmico com suporte de passa-prato, observado a estrutura da unidade escolar e desde que utilize outro sistema de conservação capaz de garantir a temperatura adequada das refeições do início ao fim de todo o período de distribuição. Segundo a RDC nº 216/2004, a exposição de alimentos quentes para o

consumo deve manter a temperatura igual ou superior a **60°C** (sessenta graus). É expressamente vedado o fornecimento de alimentos quentes em temperaturas inferiores às recomendadas, a fim de evitar a proliferação microbiana e garantir a segurança sanitária dos alunos.

III. **Copos (unidades escolares):** preferencialmente confeccionados em aço inoxidável, adotadas as medidas necessárias para evitar queimaduras aos alunos durante o manuseio.

IV. Todos os alimentos devem ser obrigatoriamente, servidos em utensílios individuais e condizentes com o tipo de refeição servida (pratos, copos ou outro recipiente que constar na tabela em anexo a este Memorial descritivo), sendo vedado o uso de recipientes coletivos, salvo no caso de frutas inteiras com casca distribuídas nas unidades escolares conforme o cardápio.

V. Recomenda-se a não utilização de utensílios de plástico no servimento de alimentos aos alunos. Pratos, tigelas, copos e demais recipientes de servimento devem ser confeccionados preferencialmente em aço inoxidável ou vidro, em atenção às normas de segurança alimentar e de vigilância sanitária, notadamente quanto ao risco de migração de substâncias químicas do material plástico para o alimento sob ação de temperatura e acúmulos de resíduos;

VI. Os copos de vidro devem apresentar formato sextavado (facetado) na face externa, de modo a proporcionar maior estabilidade e segurança no manuseio pelas crianças, reduzindo o risco de escorregamento, queda e quebra na educação infantil. Sendo preferencial o uso de material em aço inoxidável nas escolas.

VII. Deve ser utilizado utensílio próprio e específico para cada tipo de alimento servido tais como frutas, pães, bolos, sopas, mingau e pipoca, vedada a utilização do mesmo recipiente para preparações de natureza distinta;

VIII. Os bolos, pães de queijo, pipoca, frutas servidas sem casca e carnes para hambúrgueres devem ser preparados e servidas em porções individuais de acordo com o per capita, acondicionadas em utensílios individuais; vedada a distribuição em peça única (bandejas, bacias e outros) da qual mais de um aluno venha a se servir, de modo a evitar que mais de um estudante toque na mesma porção antes do consumo;

11.8.2 Vedação ao Servimento Manual: É expressamente proibido servir qualquer alimento diretamente nas mãos dos alunos ou depositá-lo diretamente sobre mesas, bancadas ou outras superfícies inadequadas. O porcionamento e a distribuição das refeições deverão ser realizados exclusivamente com a utilização de utensílios apropriados e padronizados, higienizados e específicos para cada preparação prevista no cardápio, observando-se os per capitas, as boas práticas de manipulação de alimentos, as normas sanitárias vigentes e a garantia da segurança alimentar dos estudantes.

11.8.3 Fundamentação Técnica dos Materiais: As exigências deste item quanto aos materiais e à individualização dos utensílios de servimento fundamentam-se nas normas de segurança alimentar e de vigilância sanitária aplicáveis, notadamente a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e os regulamentos técnicos da ANVISA sobre materiais, embalagens, equipamentos e utensílios em contato com alimentos (RDC nº 91/2001, RDC nº 105/99 e RDC nº 854/2024), observado ainda o princípio da proteção integral previsto no Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei Federal nº 8.069/1990).

11.8.4 Vedação ao Racionamento: É expressamente vedada a redução, o fracionamento, a diluição ou qualquer outra forma de racionamento das quantidades, gramaturas ou porções estabelecidas no cardápio, nas fichas técnicas e nos quantitativos contratados, ainda que sob alegação de indisponibilidade de insumos, greve, atraso logístico, aumento de custos ou qualquer outra causa imputável à CONTRATADA, ressalvadas exclusivamente às hipóteses de caso fortuito ou força maior formalmente reconhecidas pela CONTRATANTE. Constatado o racionamento, a ocorrência será registrada como inexecução contratual para os fins do **item 24** deste Memorial Descritivo e do **item 13** do Termo de Referência, sujeitando a CONTRATADA à glosa integral do valor das refeições não servidas em conformidade com o cardápio e a ficha técnica, sem prejuízo das demais sanções cabíveis

e da obrigação de fornecimento imediato, às suas expensas, de cardápio substituto de valor nutricional equivalente.

11.8.5 Verificação e Presunção de Descumprimento: A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo e independentemente de justificativa prévia ou de indício formalizado, solicitar à CONTRATADA o histórico de entrega e da quantidade da preparação de insumos de refeições de qualquer unidade educacional, para fins de verificação do cumprimento do cardápio contratado e de apuração de eventual indício de racionamento alimentar. A CONTRATADA deverá atender à solicitação no prazo de até **5 (cinco)** dias úteis, sob pena de presunção relativa de descumprimento do cardápio na unidade e no período objeto da solicitação, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

11.8.6 Consistência para Berçário e demais faixa-etárias nos CDIs: Os alimentos servidos de 0 a 3 anos, deverão observar consistência e corte compatíveis com o desenvolvimento motor-oral de cada faixa etária — amassados, raspados ou cortados em cubos pequenos, conforme cardápio, sendo de responsabilidade da CONTRATADA, por meio de suas merendeiras e sob supervisão da nutricionista de rota e de qualidade, realizar essa adequação na cozinha antes do envio à sala de referência e refeitório, não sendo admitido transferir essa etapa aos professores ou auxiliares no momento do servimento.

11.9DoQuantitativo de alunos: A cada semestre letivo, a CONTRATANTE enviará relatório atualizado com o quantitativo de alunos matriculados nas unidades escolares e suas respectivas modalidades extraídos por meio do sistema I-educar, para organização e ajustes operacionais. Essa informação poderá ser atualizada ao longo do ano letivo.

11.10 Do Atendimento Em Caso De Calamidade Pública (Cláusula Excepcional): Fica autorizada, mediante solicitação formal da Secretaria Municipal de Educação e desde que devidamente justificado o interesse público, a disponibilização de gêneros alimentícios e insumos existentes nas unidades escolares para atendimento à comunidade, em situação de emergência e calamidade pública, sob autorização expressa em legislação federal, normativa específica do FNDE, ato oficial do Governo Federal ou ainda do Poder Público Municipal, devendo ser integralmente observadas as condições, limites e critérios estabelecidos no respectivo instrumento autorizativo.

I. No Município, o fornecimento deverá ser previamente autorizado pela autoridade competente, com indicação expressa da finalidade, do público atendido e do quantitativo estimado, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
II. Fornecimento de Insumos alimentícios disponíveis em suas unidades educacionais (Escolas/CDIs) para atendimento à comunidade afetada, **inclusive em abrigos, centros de acolhimento temporário ou pontos de apoio designados pela Defesa Civil ou autoridade competente**, conforme determinação do Poder Público.
III. Fica expressamente estabelecido que a mão de obra (pessoal de cozinha e distribuição) e os veículos e a estrutura de transporte da CONTRATADA não serão requisitados ou utilizados para a distribuição e/ou preparação desses insumos à comunidade sob a rubrica deste Memorial Descritivo, competindo exclusivamente à CONTRATANTE prover os meios de transporte e a mão de obra eventualmente necessários a essa distribuição e/ou preparação.
IV. A execução deverá assegurar rigoroso controle operacional, incluindo registro detalhado de saída de estoque, rastreabilidade dos itens, identificação dos beneficiários ou público-alvo, datas, quantitativos e responsáveis pela liberação e recebimento, garantindo transparência e possibilidade de auditoria.
V. O pagamento referente aos insumos (gêneros alimentícios) cedidos pela CONTRATADA em razão de Decreto de Calamidade Pública será realizado por dotação orçamentária própria do Município, não vinculada aos recursos da Alimentação Escolar (PNAE), mediante apresentação de nota fiscal e termo de recebimento.

11.11 Da Sustentabilidade Multidimensional: A execução do objeto deverá pautar-se pelas diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, observando-se os seguintes requisitos:

I. **Eixo Ambiental:**Preferencialmente para insumos de menor impacto (orgânicos/agroecológicos) e preferencialmente de equipamentos com **Selo Procel A**. A gestão de resíduos deve priorizar a redução de plásticos de uso único, a segregação na fonte e a compostagem local de resíduos orgânicos, sempre que possível.

II. **Eixo Social, Valorização Profissional e EAN:** A CONTRATADA deverá assegurar que a remuneração de seus profissionais (merendeiras, nutricionistas e demais colaboradores) observe, no mínimo, o Piso Salarial Estadual vigente na região, ou os valores estabelecidos em Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) da categoria, prevalecendo o que for mais benéfico ao trabalhador. Deverá, ainda, observar a legislação trabalhista aplicável e promover ambiente de trabalho adequado, seguro e livre de qualquer forma de discriminação, respeitando as normas de saúde e segurança do trabalho.

III. **Condições de Trabalho, Valorização Profissional e Inclusão:**A CONTRATADA deverá assegurar aos trabalhadores condições de trabalho dignas, seguras e adequadas ao desempenho das atividades, observando a legislação trabalhista e as normas de saúde e segurança, garantindo EPIs e uniformes necessários, bem como ambiente pautado pelo respeito, igualdade de oportunidades e prevenção de discriminação, assédio ou violência. Deverá ainda observar a legislação relativa à proteção do trabalho de crianças e adolescentes, vedando o trabalho infantil e análogo à escravidão, e promover, sempre que compatível com a execução contratual, oportunidades de inclusão e valorização profissional de mulheres, jovens e pessoas com deficiência (PCDs).

IV. **Educação Nutricional (EAN):** Desenvolver e executar ações trimestrais de Educação Alimentar e Nutricional junto aos alunos, de caráter lúdico, educativo e participativo, alinhadas às diretrizes do Programa Municipal Cidade das Crianças (Decreto nº 12.606/2025), observadas as seguintes condições:

   a) **Protagonismo do aluno:** as ações de Educação Alimentar e Nutricional deverão promover a participação ativa e progressiva dos estudantes, respeitando a faixa etária e o desenvolvimento, por meio de experiências práticas e sensoriais que envolvam cores, aromas, sabores e texturas, bem como a origem, o cultivo, o preparo, a cultura e o consumo dos alimentos, preferencialmente articuladas ao **Projeto Horta nas Escolas e CDIs**, quando disponível, fortalecendo a alimentação escolar como espaço de aprendizagem, autonomia, saúde e sustentabilidade.

   b) **Articulação pedagógica e limites sanitários:** as ações deverão ser articuladas com a Nutricionista Responsável Técnica da CONTRATANTE e integradas ao planejamento pedagógico das unidades, respeitando as atribuições dos profissionais envolvidos. A participação dos estudantes em atividades com alimentos deverá observar a faixa etária, as normas sanitárias, de segurança alimentar e demais cuidados aplicáveis, sendo vedada sua participação em etapas de manipulação que envolvam risco ou exijam controle sanitário restrito.

   c) **Prazo de aprovação:** o cronograma e os materiais didáticos deverão ser submetidos à aprovação da Nutricionista Responsável Técnica da CONTRATANTE com **30(trinta)** dias de antecedência à aplicação.

V. **Educação e Eficiência:** estímulo ao uso consciente de água e energia, adoção de medidas e metas para redução do desperdício de alimentos e, quando técnica e sanitariamente adequado, utilização de práticas de aproveitamento integral dos alimentos, em articulação com as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) previstas neste item.

12. DA VIGÊNCIA, DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO

12.1 A vigência contratual e sua prorrogação observarão o disposto nos itens **5.1** e **5.1.1** do Termo de Referência.

12.2 O reajuste, a repactuação e a revisão para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro observarão exclusivamente o disposto nos itens **5.2** a **5.5** do Termo de Referência, que prevalecem para todos os fins.
12.3 Para fins de aplicação dos mecanismos referidos no item **12.2**, a parcela correspondente aos gêneros alimentícios equivale inicialmente a 40% (quarenta por cento) e a parcela correspondente aos serviços a 60% (sessenta por cento) do valor unitário contratado, conforme os itens **11.8.1** e **11.8.2.1** do Termo de Referência e o item **4.4** deste Memorial Descritivo.

13. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 Suprimento de Insumos: A CONTRATADA deverá adquirir, fornecer e manter disponíveis todos os gêneros alimentícios e insumos necessários à execução dos serviços, em quantidade e condições adequadas ao atendimento dos cardápios elaborados pela CONTRATANTE, observando as especificações técnicas, as normas sanitárias e as diretrizes vigentes do PNAE, inclusive quanto à qualidade, composição, restrições e limites aplicáveis aos alimentos adquiridos com recursos do Programa.
13.1.1 Estoque Mínimo Regulador: A CONTRATADA deverá manter, em cada unidade educacional, estoque mínimo regulador de gêneros alimentícios não perecíveis correspondente a, no mínimo, **3 (três) dias de atendimento integral**, calculado com base no cardápio vigente e no quantitativo de educandos atendidos pela unidade, de modo a assegurar a continuidade do fornecimento em situações de falha logística, atraso de entrega ou ruptura pontual da cadeia de suprimentos.
13.1.2 Os gêneros alimentícios industrializados ou processados que possuam prazo de validade deverão ser entregues às unidades educacionais com, no mínimo, **50% (cinquenta por cento) do prazo de validade total restante**, contado entre a data de fabricação e a data de vencimento, observadas as disposições legais e sanitárias aplicáveis.
13.1.3 Para crianças até **3 (três)** anos, são vedados ultraprocessados e adição de açúcar, mel ou adoçantes. Essa restrição prevalece sobre os modelos dos anexos: bebidas com cacau e demais preparações devem ter composição sem açúcar adicionado, aprovada pela equipe de nutrição.
13.1.4 Sede Operacional e Administrativa: A CONTRATADA deverá manter sede operacional e administrativa no Município de Gaspar ou em município situado no raio máximo de 50 km (cinquenta quilômetros) da sede da CONTRATANTE, com estrutura adequada ao planejamento, à coordenação e à gestão integral das atividades operacionais e logísticas essenciais à prestação ininterrupta dos serviços de alimentação escolar no Município.
13.1.4.1 A exigência fundamenta-se nos prazos de resposta indispensáveis à continuidade de serviço essencial e ininterrupto, conforme a justificativa técnica registrada no Estudo Técnico Preliminar, prazos esses que somente podem ser cumpridos com proximidade física entre a estrutura de apoio da CONTRATADA e as unidades atendidas, notadamente:

I. a substituição de colaboradores ausentes no prazo máximo de **02 (duas) horas**, contado da constatação da ausência, nos termos dos **itens 17.1 e 19.4**;
II. a reposição de utensílios em até **02 (duas) horas** e o reparo ou a substituição de equipamentos essenciais em até **05 (cinco) horas**, nos termos dos **itens 20.1.2 e 20.2**;
III. a reposição emergencial de gêneros alimentícios e insumos, de modo a evitar desabastecimento e interrupção do fornecimento das refeições, em complemento ao estoque mínimo regulador previsto no **item 13.1.1**;
IV. o atendimento simultâneo a 33 (trinta e três) unidades educacionais distribuídas por todo o território municipal, com funcionamento dos CDIs das 6h30 às 18h e da EJA no período noturno, conforme o **item 6.5**;
V. a pronta interlocução do preposto e da equipe técnica da CONTRATADA com a fiscalização, para atendimento às notificações e correção das não conformidades em tempo oportuno, nos termos do **item 25.2**.

13.1.4.2 O raio de 50 km (cinquenta quilômetros) constitui o limite de deslocamento compatível com o cumprimento dos prazos referidos no **item 13.1.4.1**, ao mesmo tempo em que admite a instalação em município vizinho, preservando a ampla participação de empresas sediadas na região e evitando a restrição indevida da competitividade.
13.1.4.3 A CONTRATADA deverá comprovar a localização e a adequação do espaço até o início da execução dos serviços, na forma do **item 8.1** deste Memorial Descritivo e do **item 8.1.28** do Termo de Referência, podendo a CONTRATANTE exigir nova comprovação a qualquer tempo, sendo condição para a manutenção da regularidade da execução contratual.
13.1.4.4 A exigência constitui obrigação de execução contratual, e não requisito de habilitação, não sendo exigida sua comprovação na fase de licitação, de modo a não restringir a competitividade do certame.
13.2 Supervisão Técnica e Qualitativa: A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, Nutricionista Responsável Técnica (RT) com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição – CRN competente, para atendimento das exigências legais e contratuais, e assegurar, por meio de sua equipe técnica nutricional, a supervisão contínua da qualidade dos serviços executados em todas as unidades escolares, mediante supervisões periódicas que verifiquem o cumprimento dos procedimentos operacionais padronizados, das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, das normas sanitárias, da correta execução dos cardápios, da qualidade das refeições, da aceitação alimentar, das condições higiênico-sanitárias, da segurança alimentar e nutricional e da adequada execução das dietas especiais, promovendo as orientações técnicas e adotando as medidas corretivas necessárias, intensificando o acompanhamento sempre que houver implantação de novos cardápios, preparações, processos operacionais ou outras situações que justifiquem monitoramento ampliado.

I. Compete ainda às nutricionistas designadas pela CONTRATADA prestar apoio técnico às ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) desenvolvidas no âmbito da rede municipal de ensino, colaborando na elaboração de materiais técnicos, orientações às equipes de manipulação, atividades educativas, campanhas institucionais e demais ações voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável, observadas as diretrizes estabelecidas pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE.
II. A responsabilidade técnica e a supervisão da qualidade constituem funções estratégicas indispensáveis à gestão técnica e ao controle da qualidade da execução contratual, devendo a CONTRATADA dimensionar sua equipe técnica nutricional de modo a assegurar, cumulativamente, essas funções e o acompanhamento técnico presencial das unidades (rotas), sem quantitativos fixos previamente estabelecidos pela CONTRATANTE, observada a obrigatoriedade de Nutricionista Responsável Técnica prevista no caput.

13.3 Responsabilidade Civil e Criminal: A CONTRATADA responde objetivamente por quaisquer acidentes, danos materiais ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus funcionários, terceiros ou alunos, decorrentes de imperícia, imprudência ou negligência, incluindo especificamente casos de intoxicação alimentar.
Parágrafo único. A critério da CONTRATANTE constatado a necessidade, poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outros de responsabilidade da CONTRATADA.
13.4 Monitoramento e Fluxo de Comunicação do Sistema: Verificar diariamente e monitorar ininterruptamente a estabilidade do sistema e de reconhecimento facial, devendo observar o seguinte fluxo de comunicação em caso de falhas, instabilidades ou inconsistências:

I. **Nível Operacional (Unidade):** Constatada a falha no ato do serviço, a Merendeira/Cozinheira, deverá comunicar imediatamente a Direção da Unidade Escolar e a Nutricionista de Rota (NR) da CONTRATADA.
II. **Nível Técnico (Verificação):** A **Nutricionista de Rota (NR)** deverá verificar tecnicamente a ocorrência da falha e formalizar o registro técnico da ocorrência, de forma paralela e sem prejuízo da comunicação imediata a cargo da Gestão Escolar, a qual não depende de validação

prévia da CONTRATADA, sendo vedada a abertura de qualquer planilha de registro manual de refeições, nos termos do item **11.5**, ressalvado o registro manual de frequência nos dias de plantão escolar realizado em polos, na forma dos itens **11.6** e **21.4**.

III. **Nível Administrativo (Formalização):** A Gestão Escolar deverá comunicar a falha à CONTRATANTE, via e-mail oficial, imediatamente após sua constatação, independentemente de validação prévia da CONTRATADA, nos termos do item **22.1**, inciso II, deste Memorial Descritivo. Paralelamente, a CONTRATADA deverá encaminhar à CONTRATANTE, via e-mail oficial, em até **24 (vinte e quatro)** horas após a ocorrência, o registro técnico da verificação realizada pela Nutricionista de Rota, para instrução do procedimento previsto no item **11.5**.

14. RESPONSABILIDADES QUANTO AOS CARDÁPIOS

14.1 Planejamento, Elaboração e Execução dos Cardápios: A elaboração dos cardápios constitui atribuição da equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, observadas as diretrizes e normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. À equipe técnica da CONTRATADA compete assegurar sua correta execução, realizar o acompanhamento técnico nas unidades educacionais e garantir o cumprimento das preparações, porcionamentos, especificações e demais condições estabelecidas contratualmente.

Os cardápios serão encaminhados mensalmente pela CONTRATANTE à CONTRATADA com antecedência mínima de **45 (quarenta e cinco) dias**, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas.

14.2 Alterações e Substituições de Cardápio: Os gêneros alimentícios, preparações e porcionamentos previstos nos cardápios não poderão ser alterados ou substituídos pela CONTRATADA sem prévia autorização da equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, mediante comunicação formal contendo a respectiva justificativa.

14.3 Necessidades Alimentares Especiais – NAE: As dietas destinadas ao atendimento de estudantes com Necessidades Alimentares Especiais – NAE, incluindo restrições alimentares e/ou seletividade alimentar, deverão ser fornecidas pela CONTRATADA conforme orientação da equipe técnica da CONTRATANTE, mediante adaptação ou substituição dos alimentos previstos nos cardápios, sempre que tecnicamente possível, mantendo-se o faturamento vinculado ao respectivo item contratado.

Quando o atendimento demandar insumo não previsto nos cardápios ou na composição dos itens contratados, sua utilização dependerá de solicitação formal, análise técnica e prévia autorização da CONTRATANTE, observados o objeto, as condições e os limites contratuais, não sendo admitida cobrança adicional sem a correspondente autorização.

Parágrafo único. As adaptações e substituições destinadas às Necessidades Alimentares Especiais deverão observar a adequação nutricional, a faixa etária e a condição alimentar do estudante, preservando-se a qualidade, a segurança higiênico-sanitária e a composição nutricional da alimentação fornecida.

14.4 DOS KITS LANCHE 01, 02 e 03, DOS KITS LANCHE E/OU ALMOÇOS EVENTUAIS INSTITUCIONAIS

Os Kits Lanche e os Almoços Institucionais constituem modalidades de atendimento destinadas a atividades pedagógicas, avaliações oficiais ou institucionais e demais ações vinculadas às atividades educacionais ou institucionais da Secretaria Municipal de Educação, observadas as condições previstas neste Memorial Descritivo.

A solicitação deverá ser encaminhada à Diretoria de Alimentação Escolar pela equipe gestora da unidade educacional, pela Diretoria Pedagógica ou por outro setor vinculado à Secretaria Municipal de Educação devidamente autorizado, contendo, conforme aplicável, justificativa, modalidade, quantitativo de participantes, unidade local de atendimento, data, horário e informações relativas às Necessidades Alimentares Especiais, observados os seguintes prazos mínimos:

I. **10 (dez) dias úteis**, para solicitação de **Kits Lanche 01,02 e 03**;

II. **20 (vinte) dias úteis**, para solicitação de **Kits Lanche e/ou Almoços Eventuais Institucionais**, considerando a necessidade de planejamento, organização operacional, aquisição e disponibilização dos gêneros alimentícios e dimensionamento da equipe pela CONTRATADA.

14.4.1 Kits Lanche 01, 02 e 03

Os Kits Lanche destinam-se às atividades pedagógicas realizadas nas dependências das unidades educacionais ou em atividades externas desenvolvidas no Município, tais como visitas técnicas, estudos de campo, avaliações e demais ações previstas no planejamento pedagógico da Rede Municipal de Ensino, sendo **vedada sua utilização em substituição ao almoço regularmente previsto para os estudantes**.

Compete à CONTRATADA realizar a montagem, o porcionamento, a embalagem individual, a identificação dos kits destinados aos estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, bem como o acondicionamento, transporte e entrega, em conformidade com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

14.4.2 Da Composição dos Kits Lanche

Os Kits Lanche observarão os itens, porcionamentos e especificações constantes do **ANEXO V**, bem como os respectivos valores unitários contratados.

A composição poderá ser ajustada conforme a natureza e a duração da atividade, a faixa etária, o quantitativo de participantes e as Necessidades Alimentares Especiais, mediante aprovação da equipe de nutricionistas da CONTRATANTE e anuência da CONTRATADA, desde que utilizados gêneros alimentícios previstos contratualmente e observadas suas respectivas especificações, a viabilidade operacional e o **valor unitário contratado para a respectiva modalidade de Kit Lanche**.

14.4.3 Das Avaliações Oficiais e Institucionais

Nas avaliações promovidas pela Secretaria Municipal de Educação, pelo Governo do Estado ou pelo Governo Federal, poderá ser solicitado o **Kit Lanche 02**, mediante autorização prévia da CONTRATANTE e de acordo com o período de realização das provas, sendo **vedada sua utilização em substituição à refeição principal regularmente prevista para os estudantes**.

A Diretoria Pedagógica encaminhará à Diretoria de Alimentação Escolar, com antecedência mínima de **10 (dez) dias úteis**, a justificativa, a modalidade da avaliação, o cronograma, a data, o local, o horário, os quantitativos de estudantes por turma e unidade e as respectivas Necessidades Alimentares Especiais.

Caberá à Diretoria de Alimentação Escolar conferir, consolidar e encaminhar as informações à CONTRATADA para organização do atendimento.

Para fins de medição e faturamento, a CONTRATADA deverá apresentar, por unidade educacional, **planilha oficial da CONTRATANTE** contendo os quantitativos disponibilizados, efetivamente distribuídos e remanescentes, submetida à validação conjunta do gestor da unidade educacional e do(a) nutricionista responsável pela rota da CONTRATADA, sendo **faturados exclusivamente os quantitativos efetivamente distribuídos aos estudantes**, não sendo as sobras contabilizadas para fins de pagamento.

A Gestão Escolar deverá conferir os quantitativos registrados e comunicar à Diretoria de Alimentação Escolar as eventuais sobras e respectivas justificativas.

A CONTRATADA deverá realizar a entrega dos Kits Lanche na respectiva unidade educacional com antecedência mínima de **1 (um) dia útil da data prevista para a avaliação**, em horário previamente acordado, possibilitando a **conferência dual dos quantitativos e das condições de entrega**, realizada pelo representante da CONTRATADA e pelo gestor responsável da unidade educacional.

A entrega antecipada deverá assegurar tempo hábil para a identificação e correção de eventuais divergências de quantitativo, composição, identificação dos Kits destinados às Necessidades Alimentares Especiais ou demais inconformidades constatadas na conferência, de modo a garantir a regularidade do atendimento no dia da avaliação.

Parágrafo primeiro. Os Kits Lanche não distribuídos em razão da ausência de estudantes ou de outras situações supervenientes deverão ser contabilizados após o encerramento da distribuição e poderão ser recolhidos pela CONTRATADA somente após a conferência e **validação dual dos quantitativos**.
Parágrafo segundo. O Controle da distribuição, as sobras e a apuração para faturamento nos dias de avaliações oficiais ou institucionais, compete à CONTRATADA, por intermédio da merendeira, e à Gestão Escolar da respectiva unidade educacional registrar e controlar os quantitativos de Kits Lanche efetivamente distribuídos e as eventuais sobras, comunicando os registros à nutricionista responsável pela rota da CONTRATADA e à Diretoria de Alimentação Escolar da CONTRATANTE.

14.4.4 Dos Kits Lanches e/ou Almoços Eventuais Institucionais
As demandas extraordinárias que envolvam o fornecimento de **Kits Lanches e/ou Almoços Eventuais Institucionais**, constitui modalidade excepcional de atendimento destinada às atividades institucionais da promovidas isoladamente ou em parceria com outros órgãos e setores municipais, previstos no calendário anual da Secretaria Municipal de Educação, formalmente autorizadas pela(o) Secretária(o) Municipal de Educação. Cabendo à Diretoria de Alimentação Escolar encaminhar a demanda à CONTRATADA para execução. As despesas decorrentes desses fornecimentos serão custeadas exclusivamente por dotação própria (Recurso Próprio), não se utilizando recursos do PNAE.
A solicitação deverá ser encaminhada à Diretoria de Alimentação Escolar com antecedência mínima de **20 (vinte) dias úteis**, de modo a assegurar à CONTRATADA, prazo adequado para o planejamento do atendimento, dimensionamento da equipe, organização logística e disponibilização dos gêneros alimentícios necessários.
A preparação, o fornecimento e a distribuição das refeições ocorrerão exclusivamente em **Unidade Educacional**, podendo ser solicitado a entrega de Kits Lanches em outro local por meio de solicitação da secretaria Municipal de Educação, previamente definida pela CONTRATANTE, em data e horário compatíveis com a programação da atividade, observadas as condições de execução, os porcionamentos e o valor unitário do respectivo item contratado.
14.5 Utilização dos Gêneros Alimentícios em Práticas Pedagógicas: As unidades educacionais poderão utilizar gêneros alimentícios previstos no cardápio diário para desenvolvimento de práticas pedagógicas relacionadas à alimentação, educação nutricional, cultura alimentar, experiências sensoriais, culinária pedagógica e demais atividades previstas em seu planejamento, desde que observado o quantitativo de alunos por turma, não comprometimento da refeição principal e solicitação prévia de autorização e anuência da CONTRATADA quando houver necessidade, sem gerar custos adicionais para a CONTRATANTE, observado o uso exclusivo dos itens já previstos no cardápio do dia.
14.6 Cardápio Comemorativo: A CONTRATADA deverá executar os cardápios comemorativos planejados pela CONTRATANTE, em consonância com o planejamento pedagógico das unidades de ensino e as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), observadas as orientações da equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação.
14.7 Insumos Acessórios: Todas as embalagens e acessórios descartáveis necessários à execução de cardápios especiais (formas, espetos, embalagens de hambúrguer, pipocas, copos, toucas, luvas e outros) são de responsabilidade e ônus exclusivo da CONTRATADA.
14.8 Aceitabilidade: A CONTRATANTE realizará testes de aceitabilidade, mínimo **10 (dez)** por ano, **01 (um)** por mês em cada unidade, em conformidade com a metodologia definida pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026 (ou suas alterações) para as faixas etárias acima de **03(três) anos**, ficando dispensados de teste os itens de hortifrúti servidos in natura. Caso a média de aceitação de uma preparação seja inferior a **70%(setenta por cento)** da nota máxima, será considerada falha na prestação do serviço, ensejando a revisão obrigatória das técnicas de preparo pela CONTRATADA,

sob orientação da equipe técnica da CONTRATANTE, sem prejuízo da glosa prevista no **item 24** deste Memorial Descritivo e das sanções previstas no **item 13** do Termo de Referência.

14.9 Valorização das Preparações Desenvolvidas nas Unidades: A CONTRATANTE, com a anuência e a colaboração da CONTRATADA, poderá incentivar a criatividade das merendeiras na elaboração de preparações saudáveis e de boa aceitabilidade, observados os gêneros, as gramaturas e as diretrizes nutricionais dos cardápios vigentes, como prática de valorização profissional e de reconhecimento dos colaboradores que se destacarem na execução dos serviços.

14.9.1 As preparações propostas somente poderão ser servidas após análise e aprovação da equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, nos termos dos itens **14.1** e **14.2** deste Memorial Descritivo, podendo ser incorporadas aos cardápios da Rede Municipal de Ensino.

14.9.2 As preparações aprovadas poderão integrar caderno de receitas organizado pela CONTRATANTE, com a indicação da autoria e da unidade educacional de origem, mediante autorização expressa do colaborador para o uso de seu nome e imagem, observada a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei Federal nº 13.709/2018).

14.9.3 A participação dos colaboradores é voluntária e não altera as obrigações contratuais, os preços unitários contratados nem gera custos adicionais à CONTRATANTE.

15. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OPERAÇÃO

15.1 Padrão de Qualidade: Todos os gêneros alimentícios devem ser de primeira qualidade, com selos de inspeção (SIF, SIE ou SIM), dentro do prazo de validade e em conformidade com o Código Sanitário e de Defesa do Consumidor.

I. **Segregação:** Alimentos secos, perecíveis e materiais de limpeza devem ser armazenados separadamente para evitar contaminação química ou cruzada.
II. **Integridade:** Alimentos secos abertos devem ser transferidos para recipientes herméticos (potes com tampa), devidamente identificados com etiqueta contendo: nome do produto, data de abertura e data de validade original. Ou ainda conforme especificação da embalagem, quanto ao armazenamento e consumo após aberto.
III. **Insumos da Agricultura Familiar:** A CONTRATADA deverá receber, entregar, armazenar e preparar os itens fornecidos diretamente pela CONTRATANTE via Agricultura Familiar, integrando-os ao fluxo de produção sem custos adicionais.

15.2 Produção e Logística de Contingência: A produção deve ser local (na cozinha da unidade), ressalvadas as hipóteses do item **6.2**.

15.3 Da Impropriedade Técnica e Risco Sanitário: Caso a fiscalização, gestão escolar ou a equipe técnica de nutrição da CONTRATANTE identifiquem qualquer alimento ou preparação **imprópria para o consumo** — assim definida por desconformidade de temperatura (fora da zona de segurança), caracteres organolépticos alterados (aspecto, odor, sabor ou cor), prazo de validade expirado ou suspeita de contaminação — caberá a CONTRATADA:

I. **Substituição Imediata:** Proceder com a substituição integral da preparação ou do insumo sob suspeita no prazo máximo de **01h** (uma) hora, garantindo que o direito à alimentação dos alunos não seja interrompido.
II. **Registro e Notificação:** A ocorrência será objeto de **Auto de Infração** lavrado no ato, contendo registros fotográficos e assinaturas de **02** (duas)testemunhas (podendo ser membros do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, equipe técnica da Diretoria de Alimentação ou Gestão Escolar), o qual servirá de base para a abertura de processo administrativo sancionatório.
III. **Responsabilidade por Danos:** A CONTRATADA responde objetivamente por quaisquer danos à saúde dos comensais, sendo o descarte do alimento determinado pela fiscalização ou equipe técnica da CONTRATANTE prova suficiente da inexecução parcial do serviço, ensejando glosa imediata do item na medição mensal, sem prejuízo das multas contratuais.
IV. **Análise Laboratorial:** Sempre que houver indícios objetivos de não conformidade que possam comprometer a segurança ou a aptidão dos alimentos para consumo, a CONTRATANTE

poderá determinar a coleta de amostras para análise em laboratório acreditado pela Coordenação-Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre), integrante da Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde (REBLAS) ou outro laboratório oficialmente habilitado para a realização dos ensaios pertinentes. Os custos da coleta e da análise laboratorial serão integralmente de responsabilidade da CONTRATADA, decorrente da **responsabilidade de não conformidade dos alimentos fornecidos**.

16. GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

16.1 Sistema de Gestão: A CONTRATADA deverá implementar um sistema de Gestão da Qualidade integral e efetivo, detalhado em um Manual de Boas Práticas (com capítulos específicos para lactários/mamadeiras e dietas especiais) e um Manual de Porcionamento de acordo com a realidade de cada unidade educacional, a serem entregues à CONTRATANTE em até **60** (sessenta) dias após o início do contrato.

16.2 Do Controle de Processos Obrigatórios:

I. **Monitoramento Térmico:** É obrigatória a manutenção de planilhas diárias de registro de tempo e temperatura de alimentos e equipamentos. A CONTRATADA deverá fornecer termômetros digitais de espeto calibrados para todas as unidades.

II. **Coleta de Amostras:** Diariamente, devem ser coletadas amostras de **200g/ml** de todas as preparações servidas (incluindo a água utilizada no preparo), incluindo os alimentos especiais destinados a dietas e restrições alimentares específicas, as fórmulas infantis e o leite materno ofertados nas unidades de Educação Infantil, armazenadas por **72h** (setenta e duas) horas sob refrigeração, devidamente identificadas.

III. **Rastreabilidade:** A CONTRATADA deve garantir a rastreabilidade total dos lotes de gêneros alimentícios utilizados, desde a origem até a distribuição final.

16.3 Caixas Térmicas e/ou Hot box: A CONTRATADA deverá dispor de caixas térmicas e/ou hot box apropriados para o armazenamento, o condicionamento e o transporte dos Kits Lanche (Lanche Extra Curricular) ou de outros alimentos que se fizerem necessários, de modo a preservar a temperatura e as condições higiênico-sanitárias adequadas até o momento do consumo, observadas as especificações técnicas detalhadas no ANEXO VII (Relação de Equipamentos) deste Memorial Descritivo.

16.4 Do Protocolo de Surto e Intoxicação:

I. **Notificação:** Qualquer suspeita de contaminação deve ser comunicada imediatamente à Diretoria de Alimentação Escolar. O lote suspeito deve ser segregado e lacrado até laudo oficial.

II. **Responsabilidade Civil:** Comprovada a responsabilidade da CONTRATADA em casos de intoxicação, esta arcará integralmente com assistência médico-hospitalar, medicamentos e custas judiciais, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

17. DO QUADRO DE PESSOAL E EQUIPE TÉCNICA

17.1 Dimensionamento Operacional durante toda a Execução Contratual: A CONTRATADA deverá definir e manter equipe operacional suficiente e qualificada em cada unidade educacional, considerando o fluxo de preparo e servimento, os horários de funcionamento, as modalidades de atendimento, a estrutura física das cozinhas e a segurança alimentar, sem quantitativos fixos previamente estabelecidos pela CONTRATANTE.

I. Equipe Volante (Reserva Técnica): A CONTRATADA deverá manter equipe volante correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do quadro operacional fixo, apta a cobrir férias, licenças, atestados e demais ausências e a assegurar a continuidade do atendimento, respeitando o prazo de substituição de **02 (duas) horas** previsto no item **19.4** e sem prejuízo das atividades de outras unidades.

II. **Mobilização Inicial: No primeiro dia de atendimento previsto no calendário escolar, a CONTRATADA deverá manter integralmente mobilizadas as equipes necessárias à execução regular dos serviços nas unidades educacionais.**

17.2 Equipe Técnica Nutricional: A CONTRATADA deverá disponibilizar, durante toda a execução contratual, profissionais nutricionistas legalmente habilitados e com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição competente, em quantidade, jornada e distribuição suficientes para assegurar a responsabilidade técnica, a supervisão, a qualidade sanitária e nutricional, a fiscalização interna das rotas e o atendimento às obrigações contratuais.

I. **A equipe nutricional deverá assegurar o acompanhamento técnico presencial das unidades, inclusive mediante profissionais designados para as rotas, segundo a necessidade operacional.**

II. **A CONTRATADA deverá designar profissional nutricionista responsável pelas atividades de supervisão da qualidade, observada a legislação profissional.**

III. A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, Nutricionista Responsável Técnica (RT), devidamente habilitada e com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição – CRN competente, conforme as normas profissionais aplicáveis.

IV. **A CONTRATADA deverá indicar interlocutor técnico qualificado junto à CONTRATANTE, preferencialmente nutricionista, com autonomia para articular as providências operacionais.**

I. **Nutricionistas de Rota:** deverão assegurar o acompanhamento técnico presencial das unidades sob sua responsabilidade, realizando o controle higiênico-sanitário, o acompanhamento da produção, qualidade, adequação e servimento das preparações previstas nos cardápios, incluindo as necessidades alimentares especiais e o preparo de mamadeiras; verificar a qualidade dos hortifrutigranjeiros recebidos nas unidades; registrar e acompanhar as não conformidades identificadas e já corrigi-las; conferir os registros das refeições servidas e alimentar o fluxo de fiscalização e o tratamento dos riscos **RC05 (contaminação)** e **RC10 (gramaturas/per capita)** previstos no Mapa de Gerenciamento de Riscos.

II. **Supervisor** N**utricionista Responsável Técnica (RT):** Deverá responder tecnicamente pelos serviços de alimentação e nutrição objeto da contratação, assegurando o cumprimento das normas técnicas, sanitárias e profissionais aplicáveis, bem como a supervisão técnica necessária à adequada execução dos serviços, nos termos da legislação e das normas do Sistema CFN/CRN. Compete-lhe, ainda, assegurar a elaboração, implementação e atualização das estratégias e procedimentos de contingência relacionados à execução dos serviços de alimentação escolar, de forma a prevenir ou minimizar riscos de descontinuidade do atendimento, contemplando, quando aplicável, situações de absenteísmo, falhas de abastecimento, interrupções operacionais, indisponibilidade de equipamentos e outras situações que possam comprometer a continuidade dos serviços.

III. **Nutricionista Supervisora da Qualidade:** assegura o cumprimento da qualidade dos serviços de alimentação escolar, por meio da supervisão técnica sistemática de todas as unidades atendidas pelo contrato, monitorando o cumprimento dos cardápios, das Boas Práticas de Manipulação, dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), da legislação sanitária e das demais normas aplicáveis. Compete-lhe, ainda, planejar e elaborar as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), em consonância com as diretrizes da alimentação escolar e com as características dos diferentes segmentos atendidos, orientando as Nutricionistas de Rota quanto à metodologia e aos conteúdos a serem desenvolvidos e acompanhando sua execução nas unidades educacionais, além de identificar não conformidades, propor e acompanhar ações corretivas e preventivas, promover orientações técnicas às equipes operacionais e elaborar relatórios técnicos das supervisões realizadas, atuando de forma integrada com a Nutricionista Responsável Técnica (RT), sem prejuízo das atribuições legais desta.

IV. **Coordenador Responsável (Nutricionista):** Deverá atuar como interlocutor oficial da CONTRATADA junto à CONTRATANTE, com autonomia para acompanhar e solucionar, em

tempo oportuno, as inconsistências apontadas pela fiscalização, acompanhar os relatórios técnicos e de medição e assegurar a integração das diferentes áreas envolvidas na execução contratual.

Parágrafo único. Do Acompanhamento dos Registros e da Execução Operacional. A equipe técnica da CONTRATADA deverá acompanhar e garantir os registros e os relatórios de consumo no sistema oficial de medição, bem como toda a execução operacional das cozinhas, não sendo permitida qualquer etapa de validação de relatórios pela CONTRATADA sem anuência da CONTRATANTE.

17.2.1 Suficiência do Quadro e Responsabilidade de Resultado: Caberá à CONTRATADA dimensionar, manter, recompor e ampliar as equipes operacionais e técnicas sempre que necessário para assegurar a continuidade, a qualidade, a segurança alimentar e o cumprimento das obrigações, sem alegar insuficiência de pessoal para justificar falhas.

17.2.2 Primazia da Qualidade: A CONTRATADA obriga-se a garantir a execução dos serviços com o máximo **padrão de qualidade** técnica e sanitária, sendo-lhe vedado alegar insuficiência de pessoal para justificar falhas nos processos de execução dos serviços por ela fornecido durante toda a execução contratual (passivo de glosas e penalidades).

17.2.3 Adequação do Quadro: A CONTRATADA deverá ajustar a composição e a distribuição das equipes quando a fiscalização identificar insuficiência que comprometa o atendimento, a qualidade ou a segurança alimentar, observadas as condições contratuais para alterações determinadas pela CONTRATANTE.

I. Insuficiência imputável à CONTRATADA: constatadas pela fiscalização, em registros formais, falhas recorrentes de execução associadas ao dimensionamento ou à distribuição de pessoal, a CONTRATADA deverá recompor ou ampliar a equipe às suas expensas, sem direito a reequilíbrio, conforme o item **17.2.1**;

II. alteração das condições de execução por determinação da CONTRATANTE: inclusão de unidade ou de turmas, alteração do regime de atendimento previsto no item **4.1**, ampliação do horário de funcionamento ou outra alteração qualitativa das condições de execução, hipóteses em que a ampliação será determinada por ato escrito e motivado, com prazo de mobilização não inferior a **10 (dez) dias úteis**, e ensejará a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, mediante requerimento da CONTRATADA instruído com planilha de custos.

Parágrafo único. Na hipótese do inciso II, a ampliação será implementada a partir da determinação formal, independentemente da conclusão da análise do reequilíbrio, retroagindo os efeitos financeiros à data da efetiva mobilização comprovada.

17.2.4 Interlocução Técnica: O Coordenador Responsável deverá possuir autonomia para providenciar, em tempo oportuno, as medidas necessárias ao atendimento das determinações da fiscalização da CONTRATANTE.

17.2.5 Fundamentação do Dimensionamento: O dimensionamento de profissionais é responsabilidade da CONTRATADA e deverá considerar o fluxo de preparações e servimento, a complexidade das unidades, as substituições tempestivas e a evolução da demanda. Não se estabelece quantitativo fixo de profissionais por unidade ou por função, ressalvadas a obrigatoriedade de Nutricionista Responsável Técnica e a equipe volante mínima de 10% (dez por cento) do quadro operacional fixo, permanecendo exigível a suficiência comprovada pelo resultado do serviço.

17.3 Da Higiene, Conduta e Organização: A CONTRATADA deverá assegurar que todos os colaboradores, fixos e volantes, observem padrões adequados de higiene pessoal, conduta profissional, organização e segurança alimentar, incluindo:

I. uso de uniforme completo, limpo e adequado às atividades, bem como higiene rigorosa das mãos e proibição do uso de adornos e esmaltes, conforme legislação sanitária aplicável;

II. manutenção dos pertences pessoais exclusivamente nos locais destinados para esse fim, sendo vedada sua guarda em bancadas, prateleiras, áreas de armazenamento, manipulação ou preparação;

III. manutenção da organização, limpeza e condições adequadas de higiene dos ambientes de trabalho, independentemente de escalas, turnos ou substituições;
IV. utilização das cozinhas e demais áreas destinadas ao preparo, armazenamento e distribuição exclusivamente para a execução do objeto contratual, sendo vedada a realização de refeições, confraternizações ou atividades particulares nesses espaços;
V. controle de acesso às áreas de produção, sendo vedada a permanência de pessoas não autorizadas e sem o uso de proteção capilar, ressalvados os agentes de fiscalização e demais pessoas autorizadas pela CONTRATANTE no exercício de suas atribuições.

17.4 Do Programa de Treinamento e Capacitação: A CONTRATADA deverá manter programa permanente de capacitação, com periodicidade mínima trimestral, encaminhando previamente à CONTRATANTE o respectivo cronograma e, posteriormente, os registros e listas de presença dos participantes.

17.4.1 Conteúdo Programático Mínimo: A CONTRATADA deverá assegurar que os treinamentos promovam a padronização das práticas de trabalho, com avaliação prática dos participantes, especialmente quanto aos procedimentos de higiene pessoal, higienização e organização de ambientes, manipulação segura dos alimentos, prevenção da contaminação cruzada, controle de temperatura, utilização de equipamentos, preparo das refeições e cumprimento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), observando rigorosamente a legislação sanitária brasileira, cabendo à empresa realizar reforços de capacitação sempre que forem identificadas não conformidades ou dificuldades na execução das atividades.

I. **Boas Práticas (BP):** Manipulação, higienização de hortifrúti e controle de contaminantes, higienização de mãos, coleta de amostras, coleta de temperaturas; higienização de utensílios e equipamentos,
II. **Técnicas Dietéticas Especiais:** Preparo de fórmulas infantis, mamadeiras e manejo de leite materno (conforme protocolos de segurança térmica);
III. **Dietas Restritivas:** Treinamento específico para atendimento a alunos com alergias (APLV, celíacos, diabéticos), focando na prevenção de contaminação cruzada e preparo adequado;
IV. **Segurança e Emergência:** Prevenção de acidentes, uso de EPIs, combate a princípios de incêndio e primeiros socorros;
V. **Sustentabilidade:** Educação ambiental e redução de desperdício conforme o Eixo Ambiental deste Memorial Descritivo.

17.5 Reciclagem de Novos Admitidos: Nenhum colaborador poderá assumir o posto de trabalho sem ter passado pelo treinamento de integração de Boas Práticas e Segurança, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA a prova desta instrução inicial sob responsabilização das práticas inadequadas na execução de suas funções.

18. OPERAÇÃO EM LACTÁRIOS E DIETAS ESPECIAIS

18.1 Higienização de Utensílios: Mamadeiras e copos utilizados para esta finalidade, devem ser esterilizados termicamente (imersão em água fervente por **15min**) ou quimicamente (produtos registrados na ANVISA), conforme RDC 216/2004 e orientação da nutricionista de rota responsável. Unidades com alunos APLV críticos devem ter utensílios segregados e identificados.

18.2 Manejo do Leite Materno sob ciência dos responsáveis pela criança:

I. Recebimento apenas em frascos esterilizados e identificados como nome e turma da criança, data e horário da ordenha (ciência de responsabilidade em termos assinados pelos responsáveis da criança entregue na unidade educacional);
II. Armazenamento exclusivo de refrigeração (**2°C** a **4°C**) por no máximo **12** (doze) horas;
III. Aquecimento exclusivo em banho-maria (proibido uso de micro-ondas);
IV. Descarte imediato de sobras após a oferta.
V. Higienização adequada dos frascos a serem devolvidos aos responsáveis.

19. RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS (RH)

19.1 A CONTRATADA deverá manter atualizados os atestados de saúde ocupacional dos trabalhadores que atuam nas unidades educacionais e disponibilizá-los à fiscalização, sempre que solicitados, em meio físico ou digital, resguardado o sigilo das informações médicas.

19.3 Prerrogativa de Afastamento: A CONTRATANTE reserva-se o direito de exigir o afastamento de qualquer colaborador cuja conduta seja considerada inconveniente ao serviço ou ao ambiente escolar, devendo a substituição ocorrer em até **24h** (vinte e quatro) horas, sem ônus para o Município.

19.4 Cobertura e Gestão de Pessoas: Em caso de ausência de colaborador, por falta, férias, licença ou qualquer outro afastamento, a CONTRATADA deverá providenciar substituto no prazo máximo de **02 (duas) horas**, contado da constatação da ausência, assegurando a continuidade e a adequada execução dos serviços. Para tanto, deverá manter quadro próprio de colaboradores volantes-substitutos, correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do quadro operacional fixo, nos termos do item **17.1**, inciso I, sendo de sua responsabilidade a cobertura integral das ausências. A CONTRATADA deverá adotar mecanismos internos de acompanhamento, reconhecimento e incentivo ao bom desempenho de seus colaboradores, especialmente quanto à assiduidade, cumprimento das normas sanitárias, qualidade da execução, comprometimento e conduta adequada no ambiente escolar, como forma de favorecer a permanência e a valorização dos profissionais que apresentem desempenho satisfatório, observadas as normas trabalhistas aplicáveis.

Parágrafo único. A CONTRATANTE poderá encaminhar à CONTRATADA, registros de elogios, boas práticas ou destaques observados durante as atividades de fiscalização, para que tais informações possam subsidiar os programas internos de reconhecimento e valorização profissional da empresa, sem gerar qualquer vínculo funcional entre a CONTRATANTE e os colaboradores da CONTRATADA.

20. RESPONSABILIDADES: EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

20.1 Aquisição, Modernização e Reposição: A CONTRATADA é integralmente responsável pelo fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários, devendo observar rigorosamente o quadro de utensílios e equipamentos constante do ANEXO VII neste Memorial Descritivo.

20.1.1 Padrão de Eficiência: Os equipamentos disponibilizados para a execução contratual deverão apresentar adequado estado de conservação, pleno funcionamento e atender aos requisitos de eficiência energética e segurança aplicáveis, priorizando-se aqueles classificados com Selo Procel de Economia de Energia na categoria mais eficiente disponível para o respectivo equipamento.

A CONTRATADA deverá assegurar que os equipamentos utilizados possuam desempenho compatível com as necessidades operacionais do serviço em cada unidade e seus fluxos de preparações, observadas as especificações técnicas previstas neste instrumento e a legislação vigente, podendo a CONTRATANTE exigir a substituição daqueles que apresentem desgaste excessivo, falhas recorrentes ou comprometimento da eficiência, segurança ou qualidade da execução contratual.

20.1.2 Reposição de Utensílios: Itens de uso diário (pratos, talheres, copos, panelas, organizadores com tampas e demais utensílios) danificados ou extraviados devem ser repostos em até **02h** (duas) horas.

20.2 Gestão Unificada de Manutenção: A CONTRATADA assume a responsabilidade técnica e financeira pela manutenção de todo o parque de equipamentos (próprios ou cedidos). O descumprimento dos prazos abaixo ensejará glosa e penalidade:

I. **Substituição Crítica:** Em caso de falha ou indisponibilidade de equipamentos essenciais que impeçam total ou parcialmente a produção e distribuição das refeições, tais como fogões, fornos, freezers, geladeiras, liquidificadores industriais e utensílios, a CONTRATADA deverá promover a **adequação**, o **reparo** e a **substituição imediata** por equipamento ou utensílio equivalente, no prazo de até **05h** (cinco)horas para equipamentose de até **02h** (duas)horas para utensílios, de modo a assegurar a continuidade dos serviços.

II. **Manutenção Corretiva:** Para os equipamentos que apresentarem defeitos funcionais que não interrompam a produção das refeições, mas comprometem sua eficiência operacional, tais como exaustores, balanças, descascadores e similares, a CONTRATADA deverá realizar o reparo ou a substituição no prazo máximo de **24h** (vinte quatro) horas, observadas as condições e responsabilidades previstas neste contrato.

III. Manutenção Preventiva: A CONTRATADA deverá executar manutenções preventivas periódicas em todos os equipamentos vinculados à execução contratual, com periodicidade mínima trimestral, mediante cronograma previamente elaborado e apresentado à CONTRATANTE para ciência, acompanhamento e comunicação aos gestores das unidades educacionais quanto às empresas ou técnicos que estarão dentro das unidades educacionais, garantindo a segurança de todos os alunos. Após cada intervenção, deverá ser encaminhado registro comprobatório da manutenção realizada, contendo, no mínimo, a identificação do equipamento, os serviços executados, a data e horário da manutenção, o responsável técnico, nome da empresa, assinatura da supervisora da CONTRATADA e assinatura da gestão da unidade educacional.

Parágrafo primeiro. As manutenções preventivas e corretivas, bem como as substituições de equipamentos, deverão observar os prazos, condições e demais disposições estabelecidas neste contrato, garantindo a segurança, continuidade, a eficiência e a qualidade dos serviços prestados, sem prejuízo ao atendimento regular dos alunos.

Parágrafo segundo. Sempre que houver necessidade de ingresso de equipes de manutenção, assistência técnica ou substituição de equipamentos nas unidades escolares, a CONTRATADA deverá comunicar previamente a Diretoria de Alimentação Escolar, informando a unidade escolar a ser atendida, a data e o horário previstos, o serviço a ser executado, bem como a identificação dos profissionais que realizarão o atendimento. Caberá à CONTRATANTE comunicar a unidade escolar correspondente, a fim de autorizar o acesso e organizar a rotina de funcionamento. Os serviços deverão, obrigatoriamente, ser acompanhados pela nutricionista de rota responsável pela unidade ou pela nutricionista técnica da CONTRATADA.

20.3 Vistoria, Licenciamento e Renovação Obrigatória:

Caberá à CONTRATADA providenciar e manter válidos, às suas expensas, durante toda a vigência contratual, as licenças, alvarás, certificados e registros inerentes à sua atividade empresarial e à execução dos serviços de alimentação, incluindo a licença ou alvará sanitário exigível para as atividades de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, nos termos do item **6.7.5** do Termo de Referência, o registro no Conselho Regional de Nutricionistas, os certificados de controle de pragas previstos no item **20.7** e os comprovantes de manutenção previstos no item **20.2**, bem como atender às vistorias e inspeções dos órgãos competentes relativas à sua atividade.

20.3.1 Compete à CONTRATANTE, na qualidade de responsável pelos imóveis, a obtenção e a manutenção do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) ou documento equivalente, do alvará de funcionamento dos estabelecimentos de ensino e das demais licenças relativas à edificação, bem como a execução das adequações estruturais, elétricas, hidráulicas, sanitárias, de acessibilidade e de prevenção contra incêndio eventualmente exigidas, nos termos do item **21.3**.

20.3.2 Quando a obtenção ou renovação de licença a cargo da CONTRATADA depender de adequação estrutural de responsabilidade da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá comunicar formalmente a exigência à Diretoria de Alimentação Escolar no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados de sua ciência, não lhe sendo imputável a pendência enquanto não executada a adequação, aplicando-se o item **24.1.4**. As adequações decorrentes do uso operacional, da manutenção de equipamentos ou de obrigações próprias da CONTRATADA permanecem sob sua responsabilidade.

20.3.3 A perda de validade, suspensão ou ausência de documento a cargo da CONTRATADA não a exime da continuidade dos serviços, constituindo irregularidade passível das sanções contratuais cabíveis.

20.3.4 Substituição por Inadequação: A CONTRATADA deverá promover a substituição dos equipamentos que, durante a execução contratual, apresentarem não conformidade decorrente de uso inadequado ou de mau funcionamento, verificada em vistoria própria ou dos órgãos de fiscalização, comprometendo a qualidade dos serviços prestados. Conforme item **20.2.**

20.4 Segregação de Bens de Uso Pessoal: É vedado o acondicionamento de alimentos, bebidas ou pertences de uso pessoal dos colaboradores da CONTRATADA nos equipamentos de armazenamento e refrigeração destinados aos gêneros alimentícios da alimentação escolar, ainda que temporariamente. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos seus colaboradores espaço de guarda pessoal segregado e claramente identificado, distinto das áreas e equipamentos vinculados à execução do objeto contratual sempre respeitando as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Manipulação de Alimentos, de modo a preservar a rastreabilidade e a integ**ridade dos insumos do PNAE e afastar qualquer indício de desvio de finalidade.**

20.5 Uso de Celulares e Dispositivos Eletrônicos nas Áreas de Manipulação e Servimento: É vedada a utilização de aparelhos celulares e demais dispositivos eletrônicos de uso pessoal nas áreas de armazenamento, preparo, manipulação, porcionamento e servimento dos alimentos, devendo permanecer guardados em local apropriado durante a execução dessas atividades.

O uso excepcional desses dispositivos somente será admitido quando necessário à execução do serviço e devidamente autorizado, desde que observadas as medidas de higiene aplicáveis e que não haja comprometimento das condições higiênico-sanitárias, da segurança dos alimentos ou da adequada prestação do serviço.

20.6 Limpeza e Manutenção de Instalações Complementares da Cozinha: Constitui obrigação da CONTRATADA a limpeza e a manutenção periódica das instalações complementares vinculadas à operacionalidade da cozinha, incluindo, mas não se limitando a, caixas de gordura, pias, sifões, mangueiras de fogão a gás, exaustores, coifas e telas de proteção, bem como demais demandas de manutenção decorrentes do uso operacional diário da cozinha, sem prejuízo das obrigações de manutenção estrutural e predial atribuídas à CONTRATANTE nos termos do item 21.3 deste Memorial Descritivo. Os materiais e produtos de limpeza e higienização mínimos a serem mantidos disponíveis pela CONTRATADA constam do ANEXO VIII deste Memorial Descritivo.

20.7 Controle de Pragas (Desratização e Dedetização): A CONTRATADA deverá realizar dedetização e desratização nas cozinhas e demais dependências vinculadas à execução contratual, com periodicidade mínima trimestral a cada **03** (três) meses, mediante empresa especializada e regularizada perante os órgãos sanitários competentes, devendo o respectivo atestado/certificado de execução permanecer afixado em local visível na unidade e ser encaminhado à CONTRATANTE para fins de controle e fiscalização.

21. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE (SECRETARIA DE EDUCAÇÃO)

21.1 Gestão e Fiscalização: Exercer a fiscalização técnica e administrativa do contrato, assegurando o cumprimento das cláusulas deste Memorial e o encaminhamento para aplicação de sanções quando houver descumprimento.

21.1.1 Estrutura Técnica de Fiscalização: A CONTRATANTE manterá quadro técnico próprio compatível com a fiscalização in loco da execução contratual nas 33 (trinta e três) unidades educacionais e das demais que possam se constituir, além de veículo destinado ao deslocamento das nutricionistas de rota e, quando aplicável, dos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), conforme fundamentação técnica detalhada.

21.2 Obrigações Financeiras: Empenhar os Recursos Próprios, do PNAE e outros que se fizerem necessários, garantindo o pagamento das faturas em dia, observando o rito de conferência da medição mensal e os recursos destinados.

21.3 Infraestrutura e Insumos Estratégicos:

I. **Utilidades:** Disponibilizar e manter energia elétrica, água potável, sistema de esgoto e central de gás em condições adequadas de funcionamento. Realizar a manutenção das instalações

elétricas, hidráulicas, sanitárias e prediais que não decorram do uso operacional da CONTRATADA.

II. **Infraestrutura Predial:** Disponibilizar cozinhas, despensas, refeitórios e áreas de apoio em condições adequadas de funcionamento, executar reformas, ampliações, adequações estruturais e intervenções civis necessárias, bem como obter e manter válidos o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) ou documento equivalente, o alvará de funcionamento dos estabelecimentos de ensino e as demais licenças relativas à edificação, executando as adequações exigidas pelos órgãos competentes. Comunicar previamente à CONTRATADA sobre reformas programadas com antecedência de **30** (trinta) dias e definir plano de contingência. Nos casos de intervenções emergenciais, a comunicação deverá ocorrer imediatamente após sua identificação, adotando-se as providências necessárias para minimizar os impactos na execução contratual.

III. **Higiene Estrutural:** Realizar, no mínimo, a limpeza semestral das caixas d'água, mantendo atualizados, em cada Unidade Educacional, os certificados ou comprovantes de execução do serviço, bem como Controle de pragas nas áreas estruturais de sua responsabilidade e promover a manutenção predial das instalações sob sua responsabilidade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

IV. **Segurança Patrimonial:** Garantir a segurança patrimonial das instalações, equipamentos e bens públicos existentes nas Unidades Educacionais, adotando as medidas cabíveis para prevenção de furtos, roubos, vandalismo e demais ocorrências, especialmente fora do horário de funcionamento da cozinha.

V. Acesso da CONTRATADA às Unidades: Garantir à CONTRATADA, acesso às dependências das cozinhas e demais áreas necessárias à execução dos serviços, assegurando a entrega das chaves, senhas, autorizações e demais condições operacionais indispensáveis ao cumprimento do objeto contratual.

VI. Disponibilização de Informações: Disponibilizar à CONTRATADA, em tempo hábil, os cardápios, fichas técnicas, relação de estudantes com necessidades alimentares especiais, quantitativos de atendimento, calendários escolares, cronogramas e demais informações indispensáveis à correta execução dos serviços.

21.3.1 Agricultura Familiar: Realizar a Chamada Pública da Agricultura Familiar e assegurar o cumprimento do percentual mínimo estabelecido no item **5.2** deste Memorial Descritivo, garantindo os produtos para preparo pela CONTRATADA.

21.4 Dos Plantões Escolares (CDIs):A CONTRATANTE, por meio dos dados fornecidos pela Diretoria Pedagógica à Diretoria de Alimentação, deverá comunicar à CONTRATADA a realização de plantão escolar com antecedência mínima de **15** (quinze) dias úteis, conforme o disposto no Memorial Descritivo.

I. **Natureza do Registro:** Os plantões escolares ocorrem, em regra, nos CDIs, onde a medição se dá por frequência sistêmica ou manual (diária e meia diária), quando o plantão for realizado por meio de polos, a validação da frequência ocorrerá pelo gestor e pelas professoras da respectiva unidade polo, cabendo ao gestor encaminhar a frequência validada à Diretoria de Alimentação Escolar para inclusão no sistema. Fora dessa hipótese, os registros de refeições ocorrerão normalmente por meio do sistema híbrido (sistemas oficiais de registro de refeição e de registro de frequência), respeitada a modalidade de medição para Educação Infantil.

II. **Forma de Registro e Faturamento:** O faturamento ocorrerá por meio do registro no sistema oficial (sistemas oficiais de registro de refeição e de registro de frequência) ou, quando o plantão for realizado em polos, por meio do diário de frequência manual validado pela unidade, sendo vedada qualquer forma diversa de medição fora do escopo do Termo de Referência e Memorial Descritivo.

III. **Da Garantia Operacional em Dias de Plantão (Mínimo Faturável):** Para garantir a mobilização de mão de obra e insumos, será faturado o mínimo de **50%** (cinquenta por cento) **das refeições**

estimadas para o dia de plantão, caso a presença real seja inferior a este patamar. Se a presença for superior, o faturamento ocorre pelo consumo real registrado. Nessa hipótese, a CONTRATADA fará jus ao recebimento do valor correspondente ao patamar de **50%** (cinquenta por cento), visando o equilíbrio econômico-financeiro da operação de plantão (custos fixos já mobilizados).

21.5 Reunião de Planejamento Inicial: Previamente ao início da execução dos serviços, o setor administrativo e técnico da Secretaria Municipal de Educação reunir-se-á com a CONTRATADA para alinhamento de rotinas, procedimentos, calendário letivo e demais ações necessárias à adequada execução contratual, lavrando-se ata da reunião.

22. RESPONSABILIDADES DA GESTÃO DA UNIDADE EDUCACIONAL (FISCAL SETORIAL DO CONTRATO)

22.1 Monitoramento e Controle de Qualidade e Segurança Alimentar:

I. **Conformidade do Cardápio:** Fiscalizar diariamente se a alimentação servida corresponde integralmente ao cardápio planejado, observando quantidades, apresentações e o cumprimento dos horários estabelecidos.

II. Operacionalidade Tecnológica: monitorar a estabilidade do sistema eletrônico oficial e comunicar imediatamente qualquer instabilidade ou falha técnica, devendo a ocorrência ser formalizada por e-mail e registrada no relatório circunstanciado, com indicação da data, horário, duração e providências adotadas, para aplicação do procedimento previsto no item 11.5 deste Memorial Descritivo.

É vedada a utilização de registros manuais de refeições elaborados exclusivamente em razão da falha como única prova dos quantitativos executados para fins de faturamento, ressalvados o diário de frequência manual dos plantões escolares realizados em polos e o registro de conferência das refeições eventuais, na forma dos itens **3.1.4**, **11.5**, Parágrafo oitavo, **11.6** e **21.4**.

III. **Nos Centros de Desenvolvimento Infantil (CDIs):** considerando que a medição dos serviços será realizada por diária integrada aos registros de frequência escolar dos alunos, é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação por meio de documento oficial e da gestão da unidade escolar assegurar que os professores efetuem o registro diário da frequência dos estudantes de forma adequada, fidedigna e tempestiva, nos períodos matutino e vespertino, conforme os procedimentos estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação. Os registros de frequência constituem instrumento oficial para fins de medição, conferência e liquidação da despesa, cabendo à gestão da unidade adotar as medidas necessárias para garantir a integridade e a regularidade das informações lançadas no sistema.

IV. **Conduta:** Reportar imediatamente à Secretaria Municipal de Educação qualquer funcionário da CONTRATADA incapaz de exercer suas funções (indícios de embriaguez, falta de asseio ou descumprimento de ordens técnicas).

V. **Comunicação imediata:** Comunicar **imediatamente** à Diretoria de Alimentação qualquer suspeita de Doença Transmitida por Alimento (DTA).

VI. **Gestão de Insumos da Agricultura Familiar:** Atuar ou designar servidor específico, como fiel depositário no acompanhamento do recebimento dos produtos da Agricultura Familiar, conferindo a qualidade e o peso dos itens entregues e atestando os respectivos romaneios.

VII. **Solicitação de Refeições Extraordinárias:** As solicitações ou reduções de refeições destinadas aos alunos que permanecerem ou não, na unidade escolar para participação em atividades, projetos, trabalhos, avaliações ou outras ações de natureza pedagógica realizadas fora da rotina regular de atendimento dentro das unidades educacionais deverão ser formalizadas pela gestão da unidade escolar à Diretoria de Alimentação Escolar, com antecedência mínima de **10** (dez) dias úteis. A solicitação deverá conter a justificativa pedagógica da atividade, a data e o horário de realização, o quantitativo reduzido ou estimado de alunos participantes e a indicação do tipo

de refeição solicitada, observados o horário regular letivo, os gêneros alimentícios e preparações previstos nos cardápios em contrato.

VIII. O atendimento da demanda ficará condicionado à aprovação da Equipe de Alimentação Escolar e à anuência da CONTRATADA quanto à viabilidade operacional, logística e de abastecimento, não sendo admitidas solicitações informais ou realizadas fora dos fluxos estabelecidos.

IX. **Alimentos Impróprios:** Identificada qualquer irregularidade (alimento fora da temperatura, aspecto alterado ou validade vencida), o Gestor deve **suspender o consumo imediatamente**, comunicar a Diretoria de Alimentação Escolar para a solicitação de substituição em tempo real e registrar a ocorrência para fins de medidas aplicáveis.

Parágrafo único. A ausência de solicitação formal e de autorização pela Diretoria de Alimentação Escolar, observados os fluxos e prazos estabelecidos neste contrato, não autoriza a produção, o fornecimento, a medição ou o faturamento das refeições demandadas. Quaisquer atendimentos realizados em desacordo com o fluxo formal instituído, sem a devida validação da Diretoria de Alimentação Escolar, não gerarão obrigação de pagamento pela CONTRATANTE, correndo os respectivos riscos e responsabilidades por conta exclusiva de quem autorizou ou executou a demanda irregular.

22.2 Manutenção e Patrimônio

I. **Zeladoria de Equipamentos:** Acompanhar o cumprimento dos prazos de manutenção pela CONTRATADA, conforme item **20** e subitens. Caso o prazo expire sem solução, o Gestor deve reportar a falha imediatamente para fins de aplicação de multa**.**

II. **Inventário Ativo:** Zelar pela conservação dos bens públicos cedidos à CONTRATADA, impedindo o uso inadequado das instalações da cozinha.

22.3 Certificação e Medição (Gestores Educacionais – Fiscais Setoriais do Contrato, nos termos do item 25.3.1):

I. **Relatório Circunstanciado:** Preencher e encaminhar mensalmente o relatório circunstanciado de desempenho da CONTRATADA. O ateste do Gestor Escolar é condição obrigatória para a liquidação da fatura.

II. **Registro de Falhas:** Anotar formalmente qualquer descumprimento contratual, servindo como base documental para que a CONTRATANTE aplique as penalidades previstas.

III. **Validação de Quantitativos:** A validação conjunta com a CONTRATADA restringe-se às entregas do Kit Lanche 2 nos dias de avaliações, nos termos do item **14.4.3**, bem como aos almoços extras solicitados para atendimento às atividades institucionais solicitados pela(o) Secretária(o) Municipal de Educação, observados os critérios e procedimentos estabelecidos neste Memorial Descritivo.

IV. **Interlocução com a Comunidade:** Acompanhar a atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e de outros órgãos de controle, garantindo transparência na execução do Programa de Alimentação Escolar dentro da sua unidade e em observância de sua responsabilidade quanto a fiscalização do contrato.

22.4 Logística de Atendimento e Gestão de Alunos com Necessidades Especiais:

I. **Planejamento:** Fornecer com **15** (quinze)dias úteis de antecedência os quantitativos para plantões**.**

II. **Fluxo Inicial:** Comunicar a demanda de fórmulas/dietas em até **10** (dez) dias corridos após a matrícula ou diagnóstico.

III. **Dietas Especiais:** Coletar laudos e comunicar a demanda de fórmulas/dietas especiais à Secretaria em até **10** (dez) dias corridos da data da matrícula. O Gestor deve zelar pela continuidade do fornecimento, observando o prazo de tolerância de **30** (trinta) dias para laudos em renovação.

IV. **Validade de Laudo:** Orientar as famílias sobre a renovação dos laudos. O fornecimento não será suspenso por **30** (trinta) dias após o vencimento, visando garantir a segurança nutricional do aluno durante a regularização.
V. **Interdição por Risco:** O Gestor tem autoridade para suspender a distribuição de qualquer preparação que apresente sinais de impropriedade (cheiro, cor ou temperatura inadequada), comunicando imediatamente à Secretaria para substituição.
VI. Fornecer termo de ciência e responsabilidade para as famílias, quando estas fornecerem o leite materno para seu filho (a) nas dependências das unidades respeitando os critérios descritos nos itens **7.2.3 e 7.3.1**, inciso III.

23. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E HABILITAÇÃO

23.1 A qualificação técnica, a regularidade profissional, a licença sanitária, a habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e a visita técnica observarão exclusivamente o disposto nos itens **4.5** e **6.3** a **6.9** do Termo de Referência.
23.2 A relação da equipe técnica nutricional e operacional, com os respectivos registros profissionais, não constitui requisito de habilitação e deverá ser apresentada pela CONTRATADA até o início da execução dos serviços, nos termos do item **8.1.44** do Termo de Referência e do item **17** deste Memorial Descritivo. A proponente deverá comprovar que possui em seu quadro, no ato da assinatura do Instrumento Contratual, profissional de nível superior, com habilitação em nutrição, devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, como Responsável Técnica. A manutenção da Responsável Técnica, devidamente habilitada e com registro ativo no CRN, constitui condição indispensável para o início da execução dos serviços e deverá ser observada durante toda a vigência contratual, nos termos do item **13.2** deste Memorial Descritivo.

24. DA GLOSA DE VALORES E DAS OCORRÊNCIAS OPERACIONAIS

As infrações e as sanções administrativas aplicáveis à presente contratação são as previstas no item **13** do Termo de Referência, cujos parâmetros prevalecem para todos os fins. Este item disciplina, de forma complementar, a glosa de valores e a tabela de ocorrências operacionais referida no item **13.19** do Termo de Referência.

24.1 Da Glosa de Valores

Sem prejuízo da eventual aplicação das sanções administrativas previstas neste Memorial Descritivo, a CONTRATANTE poderá promover a glosa total ou parcial dos valores correspondentes aos serviços, fornecimentos ou obrigações não executados, executados parcialmente ou executados em desconformidade com as especificações contratuais, limitada à parcela efetivamente não executada ou desconforme, observados os critérios de medição estabelecidos neste Memorial Descritivo e no Contrato.
24.1.1 Distinção entre Glosa e Multa: A glosa corresponde ao ajuste do valor devido pela CONTRATANTE em razão da ausência, parcialidade ou desconformidade da execução contratual, não possuindo natureza de penalidade administrativa. A multa, por sua vez, possui natureza sancionadora e somente poderá ser aplicada quando caracterizada infração administrativa, mediante observância da competência e do procedimento legalmente estabelecidos.
24.1.2 Regime Jurídico: A glosa poderá ser realizada independentemente da aplicação de penalidade administrativa, quando constatada a ausência, parcialidade ou inadequação da correspondente execução contratual.
24.1.3 Cumulação entre Glosa e Multa: Quando um mesmo fato ensejar, simultaneamente, ajuste ou glosa do valor correspondente à parcela não executada ou executada em desconformidade e puder caracterizar infração administrativa, poderão ser adotadas as medidas correspondentes, desde que possuam fundamentos e finalidades distintas e sejam observados os procedimentos e as competências estabelecidos na legislação, no Edital, no Contrato e neste Memorial Descritivo, não configurando *bis in idem*.

24.1.4 Excludente por Falha de Infraestrutura Predial: Não ensejará glosa, multa ou outra penalidade contratual a impossibilidade de execução, total ou parcial, do serviço decorrente de falha no fornecimento de energia elétrica, água potável ou nas estruturas físicas das unidades educacionais, tais como cozinhas, refeitórios e depósitos, quando tais falhas decorrerem de deficiência na infraestrutura cuja manutenção compete à CONTRATANTE, nos termos do item **21.3** deste Memorial Descritivo. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente a ocorrência à fiscalização tão logo tenha conhecimento do fato, preferencialmente no mesmo dia, para que sejam adotadas as providências cabíveis e realizada a adequada apuração das circunstâncias.

24.2 Das Multas Pecuniárias

24.2.1 Multa Moratória: O atraso injustificado na prestação do serviço ou na reposição de itens sujeitará a CONTRATADA à multa moratória prevista no item **13.7** do Termo de Referência, observados os limites, critérios, base de cálculo e procedimento estabelecidos nos respectivos instrumentos e na legislação aplicável.

24.2.2 Multa Compensatória: A inexecução parcial ou total do Contrato poderá ensejar a aplicação de multa compensatória, observados os limites, critérios e condições estabelecidos no item **13** do Termo de Referência e na legislação aplicável.

24.2.3 Cumulatividade: As multas poderão ser aplicadas cumulativamente quando decorrerem de fatos geradores distintos, observados os limites legais, os critérios de proporcionalidade e o procedimento administrativo aplicável. Após sua regular aplicação, poderão ser descontadas dos créditos eventualmente devidos pela CONTRATANTE à CONTRATADA, observadas a legislação, o Edital e o Contrato.

24.2.4 A constatação e o registro da ocorrência pela fiscalização não implicam aplicação automática de multa. Os fatos deverão ser documentados e, quando puderem caracterizar infração administrativa, encaminhados ao Gestor do Contrato para análise e adoção das providências cabíveis.

24.2.5 A classificação das ocorrências e os percentuais estabelecidos na tabela do item **24.3** constituem parâmetros para o enquadramento das condutas e eventual aplicação de multa, não implicando aplicação automática da penalidade pela fiscalização.

24.3 Dos Graus de Infração e Tabela de Ocorrências

As ocorrências previstas neste item serão classificadas conforme sua natureza e gravidade, constituindo a respectiva classificação para eventual aplicação de multa, observados o procedimento administrativo, a competência da autoridade responsável e os critérios estabelecidos na legislação, no Edital e no Contrato.

Grau de Ocorrência		**Percentual de Multa/Dia**
01	Leve	0,**2%**
02	Média	0,**3%**
03	Grave/**Gravíssimo**	0,**5%**

Item	**Descrição**	**Grau**
1	Deixar de zelar pelas instalações do CONTRATANTE ou bens cedidos	01
2	Descumprir diretriz do Memorial não listada nesta tabela	01
3	Suspender ou interromper serviços sem motivo de força maior	02
4	**Exposição ao risco físico, lesão ou risco letal (Segurança do Trabalho)**	**03**

Item	Descrição	Grau
5	Manter colaborador sem qualificação ou não realizar substituição imediata	01
6	Recusar-se a corrigir serviço solicitado pela Fiscalização/Gestão Escolar	02
7	Permitir execução sem EPI/EPC ou presença de estranhos na cozinha	01
8	Descumprir determinação formal da Diretoria de Alimentação Escolar	02
9	**Alterar o cardápio sem autorização prévia da Nutrição**	**03**
10	Falta de produtos de limpeza na cozinha	02
11	**Alimentos impróprios para consumo ou vencidos**	**03**
12	**Déficit de colaboradores que prejudique o fluxo de refeições**	**03**
13	**Falta de alimentação para alunos com necessidades especiais (Fórmulas/Dietas)**	**03**

24.3.1 O enquadramento da ocorrência nos graus previstos na tabela não determina, por si só, a aplicação da penalidade, devendo ser considerados a natureza e a gravidade da conduta, as circunstâncias do caso, a existência de agravantes ou atenuantes, os danos decorrentes e os demais critérios previstos na legislação aplicável.
24.3.2 Compete aos agentes responsáveis pela fiscalização registrar as ocorrências e reunir os elementos comprobatórios pertinentes, bem como acompanhar as medidas necessárias à regularização da execução contratual.
24.3.3 A eventual aplicação de multa ou de outra sanção administrativa será realizada pela autoridade ou instância competente, mediante o procedimento administrativo aplicável, não cabendo aos fiscais aplicar sanções administrativas pelo simples registro da ocorrência.
24.3.4 Base de Cálculo das Multas Diárias: Os percentuais da tabela deste item incidem sobre o valor mensal medido, no mês de referência, na unidade educacional em que constatada a ocorrência, e serão aplicados por dia em que a ocorrência persistir. Quando a ocorrência alcançar mais de uma unidade educacional, a base corresponderá ao somatório dos valores mensais medidos nas unidades atingidas. A soma das multas diárias aplicadas no mês não excederá 10% (dez por cento) do valor total das faturas do período, nos termos do item **13.19**, inciso I, do Termo de Referência.

24.4 Da Reincidência
24.4.1 A reincidência em ocorrências da mesma natureza, especialmente quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais ou descumprimento de determinações de regularização, deverá ser registrada pela fiscalização e considerada pelo Gestor do Contrato na avaliação da execução contratual e na adoção das providências administrativas cabíveis.
24.4.2 O cometimento reiterado de infrações poderá subsidiar o encaminhamento dos fatos à instância competente para apuração de eventual responsabilidade administrativa e aplicação das sanções cabíveis, observados a legislação, o Edital, o Contrato, o contraditório e a ampla defesa, quando exigíveis.
24.4.3 A reincidência não implicará, automaticamente, rescisão ou extinção do Contrato, impedimento de licitar ou outra penalidade, devendo eventual sanção observar a natureza da infração, sua gravidade, os antecedentes da CONTRATADA, os prejuízos causados e o procedimento e a competência previstos na legislação aplicável.

24.5 Das Excludentes de Responsabilidade
Consideram-se justificadas, desde que devidamente comprovadas e desde que não tenham sido causadas ou agravadas por ação ou omissão da CONTRATADA, as falhas decorrentes de:

I. **casos fortuitos ou de força maior**, devidamente caracterizados, tais como enchentes, epidemias ou emergências que impossibilitem ou comprometam a execução;
II. **interrupção de serviços públicos essenciais**, tais como energia elétrica ou abastecimento de água, quando decorrente de fato imputável à concessionária ou de circunstância alheia à responsabilidade da CONTRATADA;
III. **atos ou omissões imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE** que impeçam ou comprometam a execução regular dos serviços, inclusive indisponibilidade das condições necessárias à execução contratual, desde que devidamente comprovados.

24.5.1 A ocorrência de qualquer das situações previstas neste item deverá ser comunicada pela CONTRATADA à fiscalização tão logo tenha conhecimento do fato, acompanhada, sempre que possível, dos elementos comprobatórios pertinentes, sem prejuízo da avaliação da ocorrência pela CONTRATANTE.

25. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE SOCIAL

A fiscalização da execução contratual será exercida pelos agentes formalmente designados pela CONTRATANTE, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 11.384/2023 e demais normas aplicáveis, sem prejuízo das atribuições legais do Conselho de Alimentação Escolar – CAE no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

25.1 Compete à fiscalização, sem prejuízo das demais atribuições previstas na legislação, no Edital e no Contrato:

I. acompanhar e fiscalizar continuamente a execução dos serviços, verificando a conformidade da prestação contratual com as especificações técnicas, quantitativas e qualitativas estabelecidas no Edital, seus anexos, neste Memorial Descritivo e no Contrato;
II. verificar a adequada disponibilização dos recursos humanos, materiais, equipamentos, insumos e demais meios necessários à execução do objeto;
III. acompanhar, conferir e registrar os quantitativos efetivamente executados, os dados e documentos que subsidiem a medição, o atesto, a liquidação da despesa e o pagamento;
IV. registrar as ocorrências, não conformidades, falhas, descumprimentos e demais fatos relevantes identificados durante a execução contratual, com os respectivos elementos de evidência;
V. comunicar ao Gestor do Contrato as irregularidades constatadas, indicando, sempre que possível, os fatos, documentos, registros e demais elementos necessários à adoção das providências administrativas cabíveis;
VI. acompanhar a adoção das medidas corretivas determinadas pela CONTRATANTE e verificar a efetiva regularização das ocorrências identificadas;
VII. elaborar os relatórios e registros de fiscalização necessários à instrução da medição e dos processos administrativos decorrentes da execução contratual;
VIII. comunicar ao Gestor do Contrato eventual execução parcial, inadequada ou não execução dos serviços, para que sejam adotadas as providências pertinentes quanto à medição, ao pagamento e, quando cabível, à apuração de responsabilidade administrativa.

25.2 Da Notificação para Regularização

25.2.1 A comunicação destinada à correção de faltas, defeitos ou desconformidades da execução contratual será denominada **Notificação para Regularização** e terá natureza de instrumento de fiscalização e acompanhamento da execução, não se confundindo com a sanção administrativa de advertência prevista no art. 156, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

25.2.2 A Notificação para Regularização somente poderá ser expedida pelas nutricionistas da equipe técnica da Diretoria de Alimentação Escolar formalmente designadas como fiscais ou pelo Gestor do Contrato, cabendo ao Fiscal Setorial do Contrato e aos demais agentes de acompanhamento instruir a ocorrência com os registros das não conformidades constatadas e encaminhá-los à Diretoria de Alimentação Escolar para a expedição da notificação. A notificação deverá indicar, sempre que

possível, a ocorrência constatada, a obrigação contratual relacionada, a providência necessária, o prazo para correção e a forma de comprovação do saneamento.
25.2.3 Caberá ao fiscal responsável verificar o cumprimento da determinação e registrar o resultado da verificação.
25.2.4 Sanada a irregularidade no prazo estabelecido, o fiscal deverá registrar a correção e arquivar ou encerrar a ocorrência no sistema ou instrumento de controle utilizado pela CONTRATANTE.
25.2.5 Não sendo regularizada a ocorrência, ou sendo constatada reincidência, agravamento da situação ou risco à continuidade, à qualidade ou à segurança dos serviços, o fato deverá ser encaminhado ao Gestor do Contrato, acompanhado dos elementos comprobatórios pertinentes.

25.3 Da Estrutura de Fiscalização e Gestão
25.3.1 Fiscal Setorial: será exercido pelo gestor da unidade educacional ou por servidor formalmente designado, responsável pelo acompanhamento da execução dos serviços na respectiva unidade, pela identificação e registro das ocorrências, pela verificação da conformidade do atendimento e pelo atesto da efetiva prestação dos serviços, nos termos definidos pela CONTRATANTE, não lhe competindo a expedição de Notificação para Regularização, observado o item **25.2.2**.
25.3.2 Fiscal do Contrato: será exercido por servidor ou profissional formalmente designado pela CONTRATANTE, inclusive integrante da equipe técnica de Nutrição quando assim estabelecido no ato de designação, responsável pelo acompanhamento técnico e contratual da execução, pela análise e consolidação dos registros de fiscalização, pelo acompanhamento das medidas corretivas, pela verificação da conformidade dos serviços e pelo encaminhamento ao Gestor do Contrato das ocorrências que demandem providências de gestão.
25.3.3 Quando as nutricionistas integrantes da equipe técnica forem formalmente designadas como fiscais, caberá a elas, no âmbito de suas atribuições técnicas, manter organizados os registros de ocorrências relacionadas à alimentação escolar, emitir ou encaminhar Notificações para Regularização, acompanhar as correções e produzir os elementos técnicos necessários à fiscalização e à medição.
25.3.4 Gestor do Contrato: agente formalmente designado pela CONTRATANTE, responsável pela coordenação da gestão contratual, consolidação das informações de execução, acompanhamento das obrigações contratuais, análise das ocorrências encaminhadas pela fiscalização, adoção das providências administrativas de sua competência e articulação com os setores competentes para a adequada instrução dos processos de medição, pagamento e eventual apuração de responsabilidade.
25.3.5 O Gestor do Contrato não substitui a fiscalização cotidiana da execução, nem deverá assumir atribuições próprias dos fiscais formalmente designados, sem prejuízo de sua responsabilidade pela coordenação da gestão contratual.
25.3.6 As atribuições dos fiscais e do Gestor do Contrato serão exercidas nos limites estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021, pelo Decreto Municipal nº 11.384/2023, pelas respectivas portarias de designação e demais atos normativos aplicáveis.

25.4 Da Apuração de Infrações e Aplicação de Sanções
25.4.1 A constatação de reincidência de ocorrência, falha ou descumprimento contratual pela fiscalização não implica, automaticamente, aplicação de penalidade, devendo os fatos serem registrados e encaminhados ao Gestor do Contrato para análise e adoção das providências cabíveis.
25.4.2 Quando os fatos puderem caracterizar infração administrativa, a apuração e eventual aplicação de sanção observarão as infrações, sanções, competências e procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 11.384/2023, no Edital e no Contrato.
25.4.3 A aplicação de multa e das demais sanções administrativas deverá observar a competência da autoridade responsável e o procedimento legalmente estabelecido, assegurados o contraditório e a ampla defesa nos casos e na forma previstos na legislação.

25.4.4 A comissão prevista no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando necessária, será constituída e atuará especificamente nos processos de responsabilização para aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.
25.4.5 A aplicação de sanções administrativas não prejudica a adoção das medidas relativas à medição, à glosa dos valores correspondentes aos serviços não executados ou executados em desconformidade e à reparação integral dos danos eventualmente causados à Administração.

25.5 Do Livre Acesso e da Colaboração
25.5.1 A CONTRATADA deverá assegurar aos fiscais, ao Gestor do Contrato e aos demais agentes formalmente designados pela CONTRATANTE acesso às dependências, áreas de produção, armazenamento, distribuição, documentos e registros relacionados à execução do objeto, sempre que necessário ao exercício de suas atribuições.
25.5.2 A CONTRATADA deverá prestar as informações solicitadas pela fiscalização e disponibilizar documentos, registros, amostras e demais elementos necessários à verificação da conformidade dos serviços, bem como permitir a conferência física dos estoques e demais procedimentos de fiscalização previstos no Contrato.
25.5.3 O acesso previsto neste item também será assegurado aos membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e aos órgãos de controle, nos limites de suas respectivas competências legais.

25.6 Da Atuação do Conselho de Alimentação Escolar – CAE
25.6.1 O Conselho de Alimentação Escolar – CAE, na qualidade de órgão de controle social do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, exercerá suas atribuições de acompanhamento e fiscalização nos termos da legislação específica.
25.6.2 No exercício de suas atribuições, o CAE poderá realizar visitas e inspeções nas unidades educacionais e demais locais relacionados à execução da alimentação escolar, observadas suas competências legais e regulamentares.
25.6.3 A CONTRATADA deverá disponibilizar ao CAE, quando solicitado e nos limites de sua competência, os registros e documentos relacionados à execução da alimentação escolar necessários ao exercício do controle social.
25.6.4 O CAE poderá registrar e encaminhar à Secretaria Municipal de Educação as ocorrências e irregularidades identificadas durante suas atividades de acompanhamento, cabendo aos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização contratual avaliar os fatos e adotar as providências administrativas pertinentes.
25.6.5 O exercício das atribuições de controle social pelo CAE não substitui as competências dos fiscais, do Gestor do Contrato ou da autoridade competente para a gestão, fiscalização, medição, liquidação, pagamento e eventual aplicação de sanções administrativas.

25.7 Da Designação e Substituição dos Agentes
25.7.1 Os agentes responsáveis pela gestão e fiscalização contratual serão aqueles formalmente designados pela CONTRATANTE, mediante portaria ou outro ato administrativo competente, prevalecendo as designações vigentes.
25.7.2 As atribuições de cada agente serão exercidas nos limites definidos no respectivo ato de designação, na legislação aplicável e nos documentos que integram a contratação.
25.7.3 A substituição de servidor ou agente designado para a gestão ou fiscalização contratual não invalida os atos de fiscalização regularmente praticados durante o período de sua designação, permanecendo válidos os registros e documentos produzidos no exercício de suas atribuições.

25.7.4 A CONTRATANTE deverá assegurar, sempre que possível, a continuidade dos registros e controles da execução contratual durante eventuais substituições, de modo a preservar o histórico das ocorrências, notificações, correções, medições e demais atos praticados durante a vigência contratual.
25.7.5 Ficam indicados para a gestão e a fiscalização da contratação os agentes relacionados na tabela abaixo, idêntica à constante do item **7.6** do Termo de Referência, observado o disposto nos itens **25.7.1** a **25.7.4**.

<table>
<tr><td>GESTOR DO CONTRATO
SEMED - DAE</td><td>Elizabete Aparecida Santos de Brito
Matrícula: 24284
Cargo: Diretora de Alimentação Escolar</td></tr>
<tr><td rowspan="4">FISCAIS TÉCNICOS
SEMED-
DAE</td><td>Tatiane Wosnes
Matrícula: 15234
Cargo: Nutricionista - RT</td></tr>
<tr><td>Karla Medeiros Luiz Lopez
Matrícula: 11111
Cargo: Nutricionista - QT</td></tr>
<tr><td>Gabriela Maestri
Matrícula: 25520
Cargo: Nutricionista - QT</td></tr>
<tr><td>Cindy Lopes da Silva Amaral
Matrícula: 25642
Cargo: Nutricionista - QT</td></tr>
<tr><td colspan="2">FISCAIS SETORIAIS – UNIDADES ESCOLARES</td></tr>
<tr><td>Cecília Adriana Do Nascimento Custodio
Matrícula: 22295
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Cachinhos de Ouro</td><td>Manuela Andrea Pereira Duarte Kohler
Matrícula: 22419
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Dorvalina Fachini</td></tr>
<tr><td>Eloisa Maria Crespi Cardozo
Matricula: 11904
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Emilia Theiss</td><td>Josiane Elena França
Matrícula: 11890
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Fátima Regina</td></tr>
<tr><td>Keila Cristina de Almeida da Silva
Matrícula: 22341
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Irmã Cecília Venturi</td><td>Danielle dos Santos Krauss
Matrícula: 9113
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Ivan Carlos Duarte</td></tr>
<tr><td>Marileusa Deschamps
Matrícula: 7517
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Vovó Lica</td><td>Sabrina Terezinha Bailer Allegri
Matrícula: 11973
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Mercedes Melato Beduschi</td></tr>
<tr><td>Thaís Hank Ferreira de Andrade
Matrícula: 21303
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Natália Andrade</td><td>Eliane Hoepers
Matrícula: 13133
Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Nelson Alexandre Bornhausen</td></tr>
</table>

Claudia Preis Matrícula: **14816** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Sônia Gioconda Beduschi	Gisele Juliana Hostim Matrícula: **7894** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Tempos de Infância
Eliane Regina Isensee de Souza Matricula: **4625** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Thereza Beduschi	Fernanda Brigido da Silva Matrícula: **9119** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Tia Maria Elisa
Larissa Jeronima Garzewski da Silva Matrícula: **24766** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Vovó Benta	Márcia de Oliveira Caetano Matrícula: **11870** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Vovó Leonida
Fabiana Jucira Deschamps Matrícula: **21361** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Mário Pederneiras	Greice Carolina Tomson Matrícula: **12644** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Dep. Francisco Mastella
Tatiane Apª K. da Silva Matrícula: **22499** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – CDI Maria Salete Oliveira Pereira	Débora Cássia Giacomazzo de Carvalho Matrícula: **14296** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Vereador Laurentino Schmitt - Belchior
Ida Luciani Scottini Matrícula: **3839** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Ervino Venturi	Aline Luíza Simon Camargo Matrícula: **9118** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Ferandino Dagnoni
Maicon De Borba Matrícula: **17469** Cargo: Diretor De Instituição De Ensino – EEB Olímpio Moretto	Márcio Furnringer Matrícula: **22351** Cargo: Diretor de Instituição de Ensino – EEB Luiz Franzói
Juliana Pereira Mabba Schmitt Matrícula: **21899** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Vitório Anacleto Cardoso	Maria Rogéria da Silva Matrícula: **3847** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Norma Mônica Sabel
Rúbia Ignaczuk Matrícula: **17420** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Rudolfo Gunther	Ane Caroline Sinhuk Matrícula: **12812** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Angélica Costa
Andréa Visinhewsk Matrícula: **12809** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Aninha Pamplona Rosa	Simara Nicoletti Matrícula: **7881** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Dolores Krauss
Valdete Goll Matrícula: 95 Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Zenaide Schmitt Costa	Alexandrina Maria Tomaselli Filippe Matrícula: **22292** Cargo: Diretora de Instituição de Ensino – EEB Ana Lira

Jessé Oliveira De Aviz Matrícula: **22296** Cargo: Diretor de Instituição de Ensino – Educação de Jovens e Adultos - EJA	

25.8 Da Comissão Pedagógica Interna

25.8.1 A CONTRATANTE poderá instituir, no âmbito das unidades educacionais, Comissão Pedagógica Interna de Acompanhamento da Alimentação Escolar, composta por profissionais da unidade educacional e, quando definido pela Secretaria Municipal de Educação, por representantes dos estudantes, observadas a faixa etária, as condições de participação e as diretrizes pedagógicas da unidade.

25.8.2 A Comissão terá caráter pedagógico, participativo e consultivo, podendo contribuir para o acompanhamento da alimentação escolar, da educação alimentar e nutricional, da aceitação das preparações, da organização dos momentos de alimentação e da identificação de situações que mereçam atenção da equipe responsável pela alimentação escolar.

25.8.3 – Compete à Comissão, no âmbito de sua atuação:

I. acompanhar os momentos de alimentação e observar aspectos relacionados à organização, ao ambiente alimentar e à aceitação das preparações;
II. registrar percepções, sugestões e situações identificadas durante as atividades, encaminhando-as aos responsáveis pela unidade educacional ou à equipe de fiscalização da alimentação escolar;
III. contribuir para ações de educação alimentar e nutricional e para a valorização da alimentação escolar como parte do processo educativo;
IV. colaborar, quando solicitado, com atividades de avaliação, escuta e acompanhamento relacionadas à alimentação escolar;
V. comunicar aos responsáveis pela unidade educacional ou aos agentes de fiscalização situações que possam indicar irregularidades, riscos ou desconformidades na execução dos serviços.

25.8.4 Os registros ou apontamentos realizados pela Comissão Pedagógica Interna terão caráter subsidiário e informativo, não substituindo os registros formais produzidos pelos fiscais designados para o acompanhamento da execução contratual.

25.8.5 As situações identificadas pela Comissão que possam caracterizar descumprimento contratual deverão ser encaminhadas ao Fiscal Setorial do Contrato ou ao Fiscal do Contrato, que realizará a verificação técnica e formal da ocorrência e adotará as providências cabíveis no âmbito de suas atribuições.

25.8.6 A Comissão Pedagógica Interna não possui competência para emitir Notificação para Regularização, determinar glosa, aplicar multas ou outras sanções administrativas, autorizar faturamentos ou praticar atos próprios da fiscalização ou da gestão contratual.

25.8.7 A participação de estudantes na Comissão terá finalidade exclusivamente educativa e participativa, não lhes sendo atribuídas responsabilidades administrativas, técnicas ou funcionais relacionadas à fiscalização contratual.

25.8.8 A composição, forma de funcionamento, periodicidade das reuniões, instrumentos de registro e demais procedimentos da Comissão poderão ser definidos pela Secretaria Municipal de Educação, considerando as características e necessidades de cada unidade educacional.

26. MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS DO CONTRATO

Em atenção ao gerenciamento de riscos da contratação, previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 (art. 18, §1º, inciso X, e art. 22), apresenta-se o mapa de riscos neste memorial descritivo no ANEXO X, desta contratação, contemplando os eventos identificados, sua avaliação quanto à probabilidade, ao impacto e ao nível, bem como as respectivas ações preventivas e de contingência, com indicação dos responsáveis pelo monitoramento.

A alocação dos riscos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA observa o disposto no art. 22 da Lei Federal nº 14.133/2021, cabendo a cada parte a gestão dos riscos a si atribuídos neste mapa, sem prejuízo das demais obrigações previstas neste instrumento e no contrato.

ANEXO I

RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES

ESCOLAS		ENDEREÇO	FONE (47)
1	EJA – Educação de Jovens e Adultos	Rua Arnoldo Schramm, nº **210**, Centro. CEP **89110-097**	**30912202**
2	EEB Zenaide Schmitt Costa	Rua Jacob Junkes, nº **186**, Bairro Santa Terezinha. CEP **89.114-189**	**30912232**
3	EEB Norma Mônica Sabel	Rua Pedro B. Sabel, **405**, Bairro Margem Esquerda. CEP **89.116-658**	**30912228**
4	EEB Prof. Vitório Anacleto Cardoso	Estrada Geral Poço Grande nº 87, Bairro Lagoa. CEP **89.115-290**	**30912231**
5	EEB Prof. (a) Dolores Luzia dos Santos Krauss	Rua Guilherme Sabel, nº **350**, Bairro Figueira. CEP **89.110-520**	**30912223**
6	EEB Ferandino Dagnoni	Rua Vó Ida Dagnoni, nº 58, Bairro Gasparinho. CEP **89.112-375**	**30912225**
7	EEB Luiz Franzói	Rua Vitório Fantoni, nº **343**, Bairro Bateias. CEP **89.113-206**	**30912226**
8	EEB Ervino Venturi	Rua Artur Poffo, nº **425**, Bairro: Santa Terezinha. CEP **89.114-355**	**30912224**
9	EEB Prof. (a) Angélica de Souza Costa	Rua Rodolfo Müller, **128** loteamento Arábia Saudita, Margem Esquerda. CEP **89.116-750**	**30912230**
10	EEB Prof. (a) Aninha Pamplona Rosa	Rua Rodolfo V. Pamplona, nº **3320**, Bairro Gaspar Mirim. CEP **89.114-051**	**30912221**
11	EEB Mário Pederneiras	Estrada Geral Poço Grande, nº **5435**, Bairro Lagoa. CEP **89.111-420**	**30912227**
12	EEB Vereador Laurentino Schmitt - Belchior	Rua Bonifácio Haendchen, nº **945**, Belchior Central. CEP **89.117-680**	**30912222**
13	EEF Prof. Olímpio Moretto	Rua Prefeito Leopoldo Schramm nº **2.425**, Bairro Gaspar Grande. CEP **89.111-000**	**30912233**
14	EEB Prof. Rudolfo Günther	Estrada Geral Gaspar Grande, nº **13600**, Gaspar Alto. CEP **89.111-420**	**30912229**
15	EEF Prof. (a) Ana Lira	Rua Itália, nº **6041**, Alto Gasparinho. CEP **89.112-820**	**30912234**

ESCOLAS		ENDEREÇO	FONE (47)
CDIs		**ENDEREÇO**	**FONE (47)**
16	CDI Irmã Cecília Venturi	Rua Bonifácio Haendchen, nº **4390**, Belchior Alto. CEP **89.117-870**	**30911209**
17	CDI Cachinhos de Ouro	Rua Helena Augusta Gaertner, nº **500** Figueira. CEP **89.110-450**	**30912205**
18	CDI Fátima Regina	Rua Frei Solano, nº **3693**, Gasparinho. CEP **89.112-340**	**30912208**
19	CDI Tia Maria Elisa	Rua Teresa Cristina Maciel, nº **290**, Bela Vista. CEP **89.111-018**	**30912218**
20	CDI Vovó Leonida	Rua Amélia Schmitt, nº 55, Santa Terezinha. CEP **89.114-162**	**30912220**
21	CDI Deputado Francisco Mastella	Rua Francisco Spengler, nº **2662**, Poço Grande. CEP **89.115-152**	**30912206**
22	CDI Dorvalina Fachini	Rua Prefeito Júlio Schramm, nº **635**, Bairro 7 de Setembro. CEP **89.114-738**	**30912207**
23	CDI Maria da Silva (Vovó Lica)	Rua Antônio Zendron, nº **275**, Margem Esquerda. CEP **89.116-566**	**30912211**
24	CDI Vovó Benta	Rua Prefeito Leopoldo Schramm, 2461, Gaspar Grande. CEP **89.110-995**	**30912219**
25	CDI Thereza Beduschi	Rua Johana Brenk Barbieri, nº 70, Barracão. CEP **89.113-330**	**30912217**
26	CDI Emília Theiss	Rua Estrada Geral Gaspar Grande, nº **601**, Gaspar Grande. CEP **89.111-420**	**30912031**
27	CDI Ivan Carlos Debortoli Duarte	Rua Lauro Schneider, nº 14, Santa Terezinha. CEP **89.114-270**	**30912210**
28	CDI Maria Salete Oliveira Pereira	Rua Jacob Müller, nº **497**, Coloninha. CEP **89.110-283**	**30912212**
29	CDI Natália Andrade dos Santos	Estrada Geral do Poço Grande, nº **5697**, Bairro Lagoa. CEP **89.110-000**	**30912213**
30	CDI Prof. (a) Mercedes Melato Beduschi	Rua José Rangel, nº **332**, Bairro Bateias. CEP **89.113-215**	**30912214**
31	CDI Sônia Gioconda Beduschi Buzzi	Rua Antônio Moser, nº **110**, Bela Vista. CEP **89.110-694**	**30912215**
32	CDI Tempos de Infância	Rua Gabriel Schmitt, nº **335**, Loteamento Schmitt, Bairro Belchior Central. CEP **89.117-756**	**30912216**
33	CDI Nelson Alexandre Bornhausen	Rua Luiz Franzoi, **2100** – Bairro Margem Esquerda. CEP **89.116-652**	**30912238**

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MARCAS DE REFERÊNCIA

A. Alimentos Perecíveis

Itens	Produtos
01	**ABACAXI** - Unidade, com casca e coroa, sem machucados, diâmetro mínimo de 10 cm, comprimento mínimo de 15 cm.
02	**ABACATE** - Em kg, pesando em média 400g a unidade, casca íntegra e brilhante, isento de partes pútridas, em grau adequado de maturação.
03	**ABÓBORA** - Em kg, lisa sem falha, cor amarela/ laranja, casca sem alterações.
04	**ABOBRINHA VERDE ITALIANA OU MENINA** - Com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.
05	**AIPIM** - Aipim descascado, de 1ª qualidade, cortado em toletes e higienizados, de fácil cozimento e congelado através do "sistema de congelamento rápido" ou ainda acondicionado a vácuo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme a legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso, data de embalagem e prazo de validade.
06	**ALFACE** - Unidade, folhas firmes sem falhas, novas, cor verde brilhante.
07	**ALHO** - Em kg, a granel, grupo nobre, roxo, especial classe 4.
08	**BANANA BRANCA** - Em kg, lisa, casca sem alterações, de cor amarelo/ levemente esverdeada, com diâmetro mínimo de 3 cm e comprimento mínimo de 8 cm, sem manchas pretas.
09	**BANANA CATURRA** - Em kg, lisa, diâmetro mínimo 3 cm, comprimento mínimo 12 cm, cor amarelada, sem manchas pretas.
10	**BATATA DOCE** - Em kg, lavada, sem machucados, com diâmetro mínimo de 7 cm.
11	**BATATA INGLESA** - Em kg, branca, lavada, casca lisa, sem falhas, diâmetro mínimo de 5 cm e altura mínima de 7 cm.
12	**BATATA SALSA** amarela, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas.
13	**BETERRABA** - Em kg, lisa sem falha, nova e sem rugas, altura mínima 7 cm, diâmetro mínimo 6 cm, cor vermelha/ roxa, sem manchas pretas, casca sem alterações.
14	**BRÓCOLIS** - Em Kg, limpo, sem falhas, sem folhas, novo, sem manchas pretas e/ou amareladas, altura mínima 13 cm, cor verde escuro.
15	**CAQUI CHOCOLATE** - Em kg, unidades pesando entre 80 a 100g, cor alaranjada, em perfeitas condições de maturação e conservação.

Itens	Produtos
16	**CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO EM CUBOS** - Corte em cubos padronizados de 4x4 cm, sem gordura, sem nervos, 1ª qualidade, cor vermelho vivo e brilhante, consistência firme, não amolecida nem pegajosa. Embalagem a vácuo de 1Kg. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (carne inspecionada), nº de registro em órgão competente (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC.
17	**CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO MOÍDA** - Sem gordura, sem nervos, 1ª qualidade, cor vermelho vivo e brilhante, visualmente não apresentar pontos esbranquiçados, evidenciando gordura. Embalagem a vácuo de 1Kg. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (carne inspecionada), nº de registro em órgão competente (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC.
18	**CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO ISCAS** -Corte em iscas padronizadas, aproximadamente 1 cm de espessura por 5 a 8 cm de comprimento, sem gordura, sem nervos, de 1ª qualidade, cor vermelho vivo e brilhante, consistência firme, não amolecida nem pegajosa. Embalagem a vácuo de 1 kg. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (carne inspecionada), com número de registro no órgão competente (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade mínima de **3 (três)** semanas a partir da data de entrega, transporte sob refrigeração, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC.
19	**CARNE SUÍNA EM CUBOS** -Cortes de pernil em cubos padronizados de 3x3cm, sem gordura aparente, sem cartilagens, ossos e pele, coloração rosada a avermelhada e uniforme. Embalagem a vácuo de 1Kg. A carne suína não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza: cisticercos, hematomas, fibroses e resíduos de tinta de carimbo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (carne inspecionada), nº de registro em órgão competente (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, informações nutricional, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC.
20	**CARNE SUÍNA EM ISCAS** -Cortes de pernil em iscas padronizadas, aproximadamente 1 cm de espessura por 5 a 8 cm de comprimento, sem gordura aparente, sem cartilagens, ossos e pele, coloração rosada a avermelhada e uniforme. Embalagem a vácuo de 1 kg. A carne suína não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza, tais como cisticercos, hematomas, fibroses e resíduos de tinta de carimbo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (carne inspecionada), com número de registro no órgão competente (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, informações nutricionais, validade mínima de **3 (três)** semanas a partir da data de entrega, transporte sob refrigeração, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC.
21	**CEBOLA** - Em kg, branca, casca lisa, sem falhas, diâmetro mínimo de 5 cm e altura mínima de 7 cm.

Itens	Produtos
22	**CENOURA** - Em kg, lisa sem rugas e nova, diâmetro mínimo 2 cm e diâmetro máximo 3 cm, comprimento mínimo 10 cm, cor laranja.
23	**CHÁ DIVERSOS SABORES (MISTO DE ERVAS E FRUTAS DESIDRATADAS)** - Produtos desidratados e embalados hermeticamente, em potes de **100** gramas, com data de validade de no mínimo 6 meses. Deverá apresentar odor característico, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não características e fungos. Costar data de fabricação.
24	**CHUCHU** - Em kg, liso, sem machucados, comprimento mínimo 10 cm, cor verde.
25	**CORTE CONGELADO DE FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI)** - Consistência e cor características do produto, carne tenra, conter no máximo de **2%** de gordura e **0%** de pele, **embalagem em pacote de 1Kg original do frigorífico de procedência do produto,** contendo todos os dados exigidos na embalagem, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, registro no S.I.E. ou S.I.F. Validade de no mínimo 4 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC em recipiente isotérmico. **Marcas de referência: Perdigão, Macedo, Nat, Sadia, Seara, Copacol.**
26	**CORTE CONGELADO DE FRANGO – SOBRECOXA DESOSSADA** - Sem tempero, sem osso, com pele, congelada, adição de no máximo **6%** de água, **embalagem em pacote de 1Kg original do frigorífico de procedência do produto**. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 4 semanas a partir da data de entrega. transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC em recipiente isotérmico. **IMPORTANTE:** Este produto deverá conter no máximo de **8% de gordura e 5% de pele em peso.** **Marcas de referência: Perdigão, Macedo, Nat, Sadia, Seara, Copacol.**
27	**CORTE CONGELADO DE FRANGO – SOBRECOXA COM OSSO** - Sem tempero, com osso, com pele bem aderida à carne e sem excesso de gordura subcutânea, congelada, adição de no máximo **6%** de água, **embalagem em pacote de 1Kg original do frigorífico de procedência do produto**. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 4 semanas a partir da data de entrega. transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC em recipiente isotérmico. **IMPORTANTE:** Este produto deverá conter no máximo de **8% de gordura e 20% da superfície com pele.** **Marcas de referência: Perdigão, Macedo, Nat, Sadia, Seara, Copacol.**
28	**CORTE CONGELADO DE FRANGO – COXINHA DA ASA** - Sem tempero, pele aderida, íntegra, sem excesso dobrado ou solto, com teor de gordura visível não superior a **10%** do peso total, produto congelado, **embalagem em pacote de 1Kg original do frigorífico de procedência do produto**. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Validade de 4 semanas a partir da data de entrega. transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC em recipiente isotérmico. **Marcas de referência: Perdigão, Macedo, Nat, Sadia, Seara, Copacol.**
29	**COUVE-FLOR** - Em kg, limpa, sem falhas, sem folhas, nova, sem manchas pretas, altura mínima 13 cm, diâmetro mínimo 15 cm, cor verde/ esbranquiçado.
30	**COUVE MANTEIGA** - Em maço. Folhas frescas, integras, sem sinal de murcha, intactas, firmes, bem desenvolvidas, maço de 250g, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Itens	Produtos
31	**CREME DE LEITE PASTEURIZADO** (NATA). - Homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Composição: Gordura láctea: mínimo de **25%**. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de **30 dias** a partir da data da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no Ministério da Agricultura. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
32	**ERVILHA CONGELADA** - Selecionada, lavada, branqueada congelada, embalada e estocada nos padrões técnicos, não uniformes, embalados em sacos de polietileno de 300g, resistentes. Transportado em temperatura inferior a pelo menos 0ºC, fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela legislação vigente. **Marcas de referência: Lar, Sadia, Seara, Copacol.**
33	**ESPINAFRE** - Em maço. Folhas frescas, integras, sem sinal de murcha, intactas, firmes, bem desenvolvidas, maço de 250g, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
34	**FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA** - Sem espinhas, consistência e cor características do produto, carne firme e tenra, de cor e odor característicos, isento de manchas, escurecimento ou sinais de descongelamento, **com embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) de 1Kg,** contendo todos os dados exigidos na embalagem, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, registro no S.I.M., S.I.E. ou S.I.F. Validade de no mínimo 4 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a -12ºC, que não permita o descongelamento, nem parcial. **Limites técnicos: adição máxima de 8% de água e o peso líquido indicado na embalagem deve corresponder ao peso real do produto sem considerar o glaceamento**.
35	**GOIABA VERMELHA** - Kg, de primeira qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa plástica retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.
36	**INHAME** - Kg. Fresco, limpo, coloração uniforme e odor característico à espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.
37	**IOGURTE DE FRUTA** - Com polpa de fruta, embalagem plástica de 900g, consistência característica de "iogurte", conter modo de conservação, nº de registro em órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.), conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio ≤ 9 ºC. **Marcas de referência: Piá, Tirol, Batavo, Danone, Salubi, Nestlé.**

Itens	Produtos
38	**IOGURTE NATURAL SEM AÇUCAR** - Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem contendo 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. - Iogurte natural sem açúcar, obtido de leite de vaca integral, pasteurizado, fermentado por fermentos lácteos próprios. Não deve conter açúcar, além disso, não deve conter outros adoçantes, corantes e conservantes artificiais na sua composição. Não pode conter óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas. Deve apresentar consistência cremosa ou firme. Validade deverá ser no mínimo **20 dias** de validade a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de **170** gramas ou **900** gramas de peso líquido, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. (SIF ou SIE) atendendo as normas da legislação vigente. A entrega do produto deve ser efetuada em veículo refrigerado com temperatura igual ou inferior a 5ºC. e devidamente higienizado de acordo com as normas vigentes.
39	**LARANJA LIMA** - Em kg, madura, lisa sem falhas, altura mínima de 5 cm e diâmetro mínimo de 5 cm, cor amarelada/ levemente esverdeada.
40	**LARANJA PERA** - Em kg, para suco, madura, lisa, sem falhas, altura mínima 7 cm, diâmetro mínimo 6 cm, cor amarela/ levemente esverdeada.
41	**LEITE UHT INTEGRAL** - Integral, esterilizado, homogeneizado tipo longa vida, embalagem Tetra Pak de 1 litro, sem conservantes, conter modo de conservação, nº de registro em órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Tirol, Languiru, Aurora, Parmalat, Piracanjuba.**
42	**LIMÃO** - Em kg, altura mínima 4 cm, diâmetro mínimo 4 cm, cor verde.
43	**MAÇA ARGENTINA** - Em kg, lisa, sem falhas, cor vermelho brilhante, com diâmetro mínimo de 7 cm.
44	**MAÇÃ FUJI** - Em kg, lisa, sem falhas, cor vermelho brilhante.
45	**MAMÃO** - Em kg, liso, comprimento mínimo 20 cm, sem manchas pretas, cor amarelo/ alaranjado.
46	**MANGA PALMER** - Em kg, unidades íntegras, frescas e limpas, grau médio de amadurecimento; coloração amarela - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
47	**MANTEIGA SEM SAL** -Produto de 1ª qualidade. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 500g, com teor mínimo de **80%** de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.

Itens	Produtos
48	**MELADO NATURAL DE CANA** - Embalagem de **500** gramas, intacta, sem defeitos, apresentando data de fabricação e validade, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.
49	**MELANCIA** **-** Tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 8 a 10 quilos cada.
50	**MELÃO AMARELO** - Em kg,fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, acondicionados de conformidade com a legislação vigente.
51	**MILHO VERDE NA ESPIGA** - Milho verde in natura, na espiga, descascado e limpo. Cada unidade deve ter entre **170** a **200** gramas. Com coloração dos grãos amarelos, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. A espiga deverá ser descascada no máximo dois dias antes da entrega. Não deve estar sujo de terra e materiais estranhos. Não deve conter palha e estigma (cabelo do milho). Embalagem: pacote plástico transparente contendo 5 unidades de milho na espiga.
52	**MILHO CONGELADO** - Selecionado, lavado, congelado, embalado e estocado nos padrões técnicos, embalados em sacos de polietileno de 300g, resistentes. Transportado em temperatura inferior a pelo menos 0ºC, fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela legislação vigente. **Marcas de referência: Lar, Sadia, Seara, Copacol.**
53	**MORANGO** - In natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, em embalagem plástica transparente, sem sinais de fungos ou apodrecimento.
54	**OVOS DE GRANJA** - Vermelho, tamanho grande, inteiros, casca intacta, limpos, validade de **15 dias** em lugar seco e arejado e **25 dias** conservado em geladeira, devem ser acondicionados em caixas apropriadas com embalagens especiais com prazo de validade e data de seleção, rótulo e especificações na embalagem. Produto com inspeção Estadual ou Federal do Ministério da Agricultura.
55	**PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR** - Pão caseiro produzido com farinha enriquecida com ferro e acido fólico, sem conservantes, SEM AÇÚCAR, produzido com ingredientes minimamente processados. Deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve estar poroso, macio, homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. "evidência de formas sujas". Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno. A embalagem deve estar intacta, o rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade de **05 dias** a partir da data da entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes. Deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes. **Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.**

Itens	Produtos
56	**PÃO DE AVEIA SEM AÇÚCAR** - Pão caseiro produzido com farinha enriquecida com ferro e acido fólico, farinha de aveia, sem conservantes, SEM AÇÚCAR, produzido com ingredientes minimamente processados. Deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve estar poroso, macio, homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. "evidência de formas sujas". Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno. A embalagem deve estar intacta, o rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade de **05 dias** a partir da data da entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes. Deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes. **Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.**
57	**PÃO DE LEITE** - Pão de forma em fatias com 20 gramas cada fatia, embalagem de **400** gramas, com validade **05 dias** a partir da data da entrega. Com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. "evidência de formas sujas". Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes. Deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes. **Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.**
58	**PÃO PRÓPRIO PARA CACHORRO-QUENTE** - Em unidade, com no mínimo 50 gramas cada, com validade **05 dias**, com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. "evidência de formas sujas". Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes. Deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes. **Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.**
59	**PÃO PRÓPRIO PARA HAMBÚRGUER** - Em unidade, com no mínimo 50 gramas cada, com validade **05 dias**, com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. "evidência de formas sujas". Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes. Deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes.**Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.**
60	**PÃO DOCE TIPO MASSINHA** - Em unidade, com no mínimo 80 gramas cada, com creme de baunilha e farofa, com validade de até 48 horas, com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente, deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes. **Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.**
61	**PÃO DE QUEIJO** - Em unidade, com no mínimo 50 gramas cada, com validade de até 48 horas, com boa aparência, consistência macia, embalado em embalagem plástica e transparente, deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes. **Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.**
62	**PEPINO** - Em kg, liso, sem machucados, comprimento mínimo 10 cm, cor verde.

Itens	Produtos
63	**PÊSSEGO** - Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. **Entrega respeitará a sazonidade**.
64	**PÊRA ARGENTINA (PACKHAM OU WILLIAMS OU D'ANJU)** - Em kg, lisa, sem falhas, cor verde levemente amarelada, com altura mínima de 10 cm e diâmetro mínimo de 7 cm.
65	**PÊRA** - Em kg, lisa, sem falhas, cor verde brilhante, com altura mínima de 10 cm e diâmetro mínimo de 7 cm.
66	**PITAYA** - Em Kg, inteira, madura, sem machucados, mofo, podridão, rachaduras ou manchas escurecidas, medindo aproximadamente 350g a 800g por unidade, polpa firme, odor e sabor característicos, sem odores estranhos. Embalagens para transporte devem permitir a ventilação e proteger o produto contra esmagamento.
67	**POLPA DE FRUTAS** **-** Em kg, congelada, de sabores variados, sem açúcar, **100**% natural de fruta. Diluição máxima de 1:**4 (1kg de polpa para 4L de água)** rendendo 5L de suco após o preparo. Não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes em sua composição. Deverá apresentar registro nos órgãos competentes. A validade deverá ser superior a 3 meses a partir da data de entrega.
68	**QUEIJO MUSSARELA** - De 1ª qualidade, fatiado, embalagem original do produto de 1Kg, deverá conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, nº de registro em órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.) transporte a frio ≤ 9 ºC. **Marcas de referência: Veneza, Fajofama, Casa do Queijo e Lactovale.**
69	**QUEIJO RICOTA FRESCA** - Queijo de massa fresca obtido por meio da precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite de vaca, com adição de leite. Ingredientes: Soro de leite, leite integral e/ou desnatado, acidulante (geralmente ácido lático ou cítrico) e sal (opcional). Não deve conter amido ou outros espessantes não permitidos. Consistência mole, não pastosa, textura rugosa, úmida e quebradiça. Cor branca a creme claro. Sabor e odor suaves, característicos, sem acidez excessiva ou amargor. Registro ativo no órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE, SISP ou SIM). Embalagem plástica, hermeticamente fechada a vácuo ou em atmosfera modificada, atóxica e resistente. Rotulagem conforme normas vigentes (tabela nutricional, lote, fabricação, validade e alergênicos). Deve ser entregue sob refrigeração constante (temperatura de 1°C a 8°C, ou conforme recomendação do fabricante). Marcas de referência: Tirolez, Quatá, Santa Clara.
70	**REPOLHO** - Em kg, limpo, liso, altura mínima 13 cm, diâmetro mínimo 15 cm, cor verde/ esbranquiçado.
71	**TANGERINA POKAN** - Casca espessa, consistência firme, com peso médio entre **120** e 140g/und, coloração própria e em perfeitas condições de maturação e conservação.
72	**TEMPERO VERDE** - Em maço, de 1ª qualidade, composto de cebolinha e salsinha, de coloração verde brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas. Deverá ser embalado em plástico de polietileno transparente.

Itens	Produtos
73	**TOMATE** - Em kg, limpo, liso, altura mínima 6 cm, diâmetro mínimo 6 cm, cor vermelho/ levemente esverdeado, de polpa firme.
74	**VAGEM** - Em kg, coloração verde, intacta e sem manchas.

B. Alimentos Não Perecíveis:

Itens	Produtos
75	**AÇAFRÃO** - Pó fino homogêneo, coloração amarela intensa, de boa qualidade, embalagem plástica com 40g de peso líquido, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
76	**AÇÚCAR REFINADO** - Refinado, embalagem de 1 kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: União, Da Barra, Alto Alegre, Caravelas.**
77	**AMEIXA SECA** - Frutas desidratadas, inteiras sem caroço, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos, textura macia. Embalagem de **150** gramas. Prazo de validade: no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
78	**AMIDO DE MILHO** - Caixa de **500** gramas, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Maiscerta Neilar, Maisena, Fleischmann, Yoki, Fugini.**
79	**ARROZ BRANCO** - Tipo 1, embalagem pacote de 1kg, polido, classe longo fino, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Tio João, Urbano, Kiarroz Fumacense, Kika, Buriti, Minutinho.**
80	**ARROZ PARBOILIZADO** - Tipo 1, parboilizado, classe longo fino, embalagem pacote de 5kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. **Não será aceito o produto que apresentar grãos com manchas escurecidas**. **Marcas de referência: Tio João, Urbano, Kiarroz Fumacense, Kika, Buriti, Minutinho.**
81	**ARROZ VERMELHO** - Grão integral de arroz vermelho, não polido, de qualidade superior, orgânico, embalagem pacote de 5kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. **Não será aceito o produto que apresentar grãos com manchas escurecidas**.
82	**AVEIA EM FLOCOS FINOS/GROSSOS** - Aveia integral, em flocos finos/grossos, isento de sacarose, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de **15%** por peso, acondicionada em lata vedada, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-**33 (Decreto 12486, de 20/10/78)**. (**5002**-4 – UF **003**). Embalagem com **170** grs a **200** grs. **Marcas de referência: Quaker, Yoki, Nestlé, Allnutri, Jasmine.**

Itens	Produtos
83	**BISCOITO POLVILHO SALGADO** - Embalagem contendo no mínimo 80g; Características: salgado, assado e crocante. Composição básica: a base de polvilho, ovo, gordura vegetal, sal refinado, isento de glúten. Sem adição de produtos químicos e conservantes. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade; embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. Na data da entrega o produto deverá ter validade mínima de **03 (três)** meses a partir da data de fabricação. Para kit embalagem unitária de 40 gramas
84	**BISCOITO POLVILHO COM BATATA DOCE** - Embalagem contendo no mínimo 80g; Características: salgado, assado e crocante. Composição básica: a base de polvilho, ovo, farinha de batata doce, gordura vegetal, sal refinado, isento de glúten. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade; embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. Na data da entrega o produto deverá ter validade mínima de **03 (três)** meses a partir da data de fabricação. Para kit embalagem unitária de 40 gramas. **Marcas de referência: Sell-e.**
85	**BISCOITO CASEIRO** - Em kg, de sabores variados, deverá constar na embalagem do produto: nome do produtor (a), endereço, ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá estar íntegro e isento de partes queimadas ou quebradas. A validade deverá ser superior a 3 meses a partir da data de entrega. Não deve conter gordura trans, margarina ou adoçante na composição.
86	**BISCOITO DOCE** - Tipo de leite de 1ª qualidade, embalagem de **400** gramas, com protetor interno, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. Para kit embalagem unitária de aproximadamente 30 gramas. **Marcas de referência: Nestlé, Orquídea, Casaredo, Marilan.**
87	**BISCOITO DOCE ROSQUINHA** - Tipo rosquinha, sabores variados, embalagem de **300** a **330** gramas, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. Para kit embalagem unitária de aproximadamente 30 gramas. **Marcas de referência: Nestlé, Orquídea, Casaredo, Marilan, Zezé.**
88	**BISCOITO SALGADO** - Tipo água e sal, embalagem de **400** gramas, com protetor interno, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. Para kit embalagem unitária de aproximadamente 30 gramas. **Marcas de referência: Isabela, Mabel, Marilan, Casaredo, Prodasa, Todeschini, Orquídea.**
89	**CACAU EM PÓ** - **100%** Cacau, não alcalino, sem adição de álcalis, e açúcar. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Embalagem pode ser de 200g, 500g ou 1kg, sacos de poliéster metalizados, atóxico, hermeticamente selados. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. **Marcas de referência: Nestlé.**

Itens	Produtos
90	**CACAU EM PÓ 50%** - Chocolate em pó **50%** Cacau, para preparo de leite com chocolate (bebida). Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Embalagem pode ser de 200g, 500g ou 1kg, sacos de poliéster metalizados, atóxico, hermeticamente selados. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. **Marcas de referência: Nestlé, Choco Leite.**
91	**CAFÉ A VÁCUO PURO** - Torrado e moído extra forte, embalagem de **500** gramas, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Deverá estar descrito na embalagem "Extra Forte".** **Marcas de referência: Melitta, Caboclo, 3 Corações, Pilão, Damasco.**
92	**CANELA EM PÓ** - Canela em pó pura, sem açúcar, sem amido de milho, cor marrom, odor característico. Embalagem plástica transparente, própria livre de danos.
93	**CANELA EM RAMA** - Embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
94	**COLORÍFICO** - Em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em embalagens de 500g. Sem Glúten e sem gordura trans. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
95	**CRAVO DA ÍNDIA** - Embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
96	**DOCE DE FRUTA CREMOSO** - Doce cremoso de frutas de sabores variados, embalagem pote plástico de **400** gramas, com tampa e lacre de proteção (pote), conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Ritter, CooperGaspar.**
97	**DOCE DE FRUTA CREMOSO SEM AÇÚCAR** - Embalagem em pote plástico de 400g, com tampa e lacre de proteção. Sabores variados sem adição de açúcar, contendo 100% de fruta. Deverá conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impresso na embalagem, data de validade.
98	**FARINHA DE AVEIA** - Caixa de **200** gramas, **100%** aveia, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Quaker, Yoki.**
99	**FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL** - Tipo 1, embalagem de 1kg, grupo seca, extrafina, classe branca, não torrada, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Baschirotto, Santa Rita, Super 10, Amafil.**
100	**FARINHA DE MILHO OU FUBÁ-FINA** - Com **100%** de farinha de milho, embalagem de 1kg, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) na proporção de no mínimo 4,2mg/100g e 150mcg/100g, respectivamente. Conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, com validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Sinhá, Yoki, Dom Pedro, Juréia, Momil.**

Itens	Produtos
101	**FARINHA DE MILHO OU FUBÁ - GROSSA (não será aceito farinha de milho grossa tipo Biju)** - Com **100%** de farinha de milho, embalagem de 1kg, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) na proporção de no mínimo 4,2mg/100g e 150mcg/100g, respectivamente. Conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, com validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Sinhá, Yoki, Dom Pedro, Juréia, Momil.**
102	**FARINHA DE TRIGO** - Tipo especial, de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) na proporção de no mínimo 4,2mg/100g e 150mcg/100g, respectivamente. Fornecer em embalagem de 5kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Não serão aceitos produtos de coloração amarelada, fora do padrão para o produto.** **Marcas de referência: Dona Benta, Orquídea, Sudoeste, Renata, Nordeste.**
103	**FEIJÃO CARIOCA** - Tipo 1, não torrado, fornecer em embalagem de polietileno transparente atóxico de 1kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Caldão, Urbano, Caldo Bom.**
104	**FEIJÃO PRETO** - Tipo 1, não torrado, fornecer em embalagem de polietileno transparente atóxico de 1kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Caldão, Urbano, Caldo Bom.**
105	**FERMENTO DE BOLO** - Em pó químico, embalagem de **100** gramas, conter ingredientes, modo de conservação, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Royal, Fleischmann, Dona Benta.**
106	**FERMENTO DE PÃO** - Fermento instantâneo para pão, embalagem de **125** gramas, conter ingredientes, modo de conservação, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Fermais, Nordeste, Fleischmann, Gold Instant, Dona Benta.**

Itens	Produtos
107	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO – DE 0 MESES a 6 MESES** - Embalagem de 800g. Fórmula infantil em pó para lactentes até os 6 meses de vida, à base de proteínas lácteas, com DHA e ARA, prebióticos e nucleotídeos. Contém: lactose, proteína do soro do leite*, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de girassol alto oleico, óleo de canola, óleo de girassol), leite desnatado*, fibras alimentares (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), carbonato de cálcio, óleo de peixe, citrato tripotássico, cloreto de sódio, fosfato de cálcio dibásico, fosfato tricálcico, óleo de *Mortierella alpina*, ácido L-ascórbico, bitartarato de colina, cloreto de magnésio, taurina, sulfato ferroso, cloreto de colina, sulfato de zinco, mio-inositol, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, nicotinamida, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, acetato de DL-alfa tocoferila, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, palmitato de retinila, DL-alfa tocoferol, cloridrato de cloreto de tiamina, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodato de potássio, acetato de retinila, iodeto de potássio, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, D-biotina, cianocobalamina e emulsificante lecitina de soja. **CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE PEIXE.** Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente e atender as normas do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar a data de entrega. **IMPORTANTE: Este alimento será utilizado para o cumprimento do cardápio do berçário, será servido como líquido e utilizado para elaboração de papinha.**
108	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO – A PARTIR DOS 06 MESES a 12 MESES** - Embalagem de 800g. Fórmula infantil de seguimento, formulado para lactentes entre 6 meses e 1 ano de vida, a base de proteínas lácteas intactas, com prebióticos, DHA e ARA e Nucleotídeos. Contém: lactose, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol), leite desnatado*, fibras alimentares (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), proteína do soro de leite*, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, óleo de peixe, ácido L-ascórbico, óleo de *Mortierella alpina*, cloreto de colina, L-cistina, taurina, sulfato ferroso, inositol, sulfato de zinco, acetato de DL-alfa-tocoferila, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, gluconato cúprico, palmitato de retinila, DL-alfa-tocoferol, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês (II), ácido N-pteroil-L-glutâmico, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, D-biotina, cianocobalamina e emulsificante lecitina de soja. **CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE PEIXE.** Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente e atender as normas do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar a data de entrega. **IMPORTANTE: Este alimento será utilizado para o cumprimento do cardápio do berçário, será servido como líquido e utilizado para elaboração de papinha.**
109	**GELEIA 100% FRUTA** - Sabor de Frutas Vermelhas. Ingredientes: Amora, Morango, Framboesa, Mirtilo, Suco Concentrado (Maçã, Ameixa, Uva, Limão), Estabilizante Pectina de Fruta. Contém **100%** de fruta e é adoçada com suco de maçã, sem adição de açúcar. Unidade de 250g.

Itens	Produtos
110	**LEITE EM PÓ INTEGRAL (somente para o preparo de receitas)** - Leite em pó integral, instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, contendo no mínimo **25%** de proteína e máximo de **27%** de lipídios. Umidade máxima de 3,**5%**. Quando misturado com água, deverá diluir totalmente, sem formar grumos, e deverá resultar em um líquido homogêneo e com características próprias de leite, como cor e sabor. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem de ser de 1 kg de peso líquido, sacos de poliéster metalizado, termos soldados. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente.
111	**MACARRÃO TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO OU FITILHO** - Massa de sêmola com ovos, embalagem de **500** gramas, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Isabela, Orquídea, Germani, Renata, Galo, Dona Benta, Parati.**
112	**MACARRÃO TIPO ALFABETO** - Massa de sêmola com ovos, embalagem de **500** gramas, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Isabela, Renata, Germani.**
113	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE** - Massa de sêmola com ovos, embalagem de **500** gramas, conter ingredientes, enriquecido com ferro e ácido fólico (B9), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Isabela, Orquídea, Germani, Renata, Galo, Dona Benta, Parati.**
114	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO** - Massa de sêmola com ovos, embalagem de **500** gramas, conter ingredientes, enriquecido com ferro e ácido fólico (B9), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Isabela, Orquídea, Germani, Renata, Galo, Dona Benta, Parati.**
115	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO TRICOLOR COM VEGETAIS** - Massa de sêmola com ovos, embalagem de **500** gramas, conter ingredientes, enriquecido com ferro e ácido fólico (B9), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.
116	**MACARRÃO TIPO PENNE** - Massa de sêmola com ovos, embalagem de **500** gramas, conter ingredientes, enriquecido com ferro e ácido fólico (B9), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Isabela, Orquídea, Germani, Renata, Galo, Dona Benta, Parati.**
117	**MELADO NATURAL DE CANA** - Embalagem de **500** gramas, intacta, sem defeitos, apresentando data de fabricação e validade, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Da Magrinha, Hort, DaColônia.**
118	**MILHO PARA PIPOCA** -Classe amarelo, grupo duro, tipo 1, livre de impurezas, sujidades e parasitos. Embalagem de **500** gramas

Itens	Produtos
119	**ÓLEO DE SOJA** - Vegetal comestível, tipo 1, sem colesterol, embalagem plástica (pet) de 900ml, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Soya, Leve, Liza, Primor.**
120	**ORÉGANO** - Produto resultante da desidratação da folha do Origanum vulgare, L. acompanhada. Constituído de espécimes vegetais genuínos. Cor verde pardacenta, com aroma e sabor próprios. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), conforme determina a Resolução RDC nº **175**, de 08/07/**2003**. Embalagem: de polietileno contendo 50 gramas de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.
121	**PAÇOCA SEM AÇÚCAR** - Paçoca de amendoim, obtida por moagem, homogeneização e prensagem de amendoim torrado. Isenta de açúcares adicionados (sacarose, glicose, frutose). Ingredientes: Amendoim torrado, edulcorantes permitidos pela ANVISA (ex: maltitol, sucralose, eritritol) e sal. Não deve conter glúten. Formato geométrico definido (cilíndrico ou retangular), sem quebras excessivas. Cor bege/marrom-claro. Sabor e aroma característicos de amendoim torrado, sem sabor residual amargo ou ranço. Individual, plástica, hermeticamente fechada, atóxica. Rotulagem conforme normas vigentes da ANVISA (com tabela nutricional, lote, validade e alertas de alergênicos). **Marcas de referência: Da Colônia, Santa Helena, Flormel.**
122	**PINHÃO** - Semente da árvore *Araucaria angustifolia*, em estado natural, fresca, sã e limpa. Grãos graúdos, firmes ao tato, com casca íntegra, de coloração castanha característica. Isentos de carunchos, brocas, fungos (mofo), sujidades, substâncias estranhas ou excesso de umidade externa. Produto proveniente da safra corrente (ano vigente), colhido após o período de maturação natural. Não serão aceitos pinhões verdes. Embalagens limpas, secas, sem contaminação biológica ou química.
123	**POLVILHO AZEDO** -Polvilho azedo, proveniente de fécula de mandioca, **100%** natural. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com 500g ou 1 kg, data de fabricação recente. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de **3 (três)** meses a contar da data da entrega.
124	**POLVILHO DOCE** -Polvilho doce, proveniente de fécula de mandioca, **100%** natural. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com 500g ou 1 kg, data de fabricação recente. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de **3 (três)** meses a contar da data da entrega.
125	**SAL** - Refinado, iodado, embalagem de 1kg, conter composição, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, nº de registro no Ministério da Saúde, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Zizo, Miramar, Fino Sal, Cisne, Diana.**
126	**SUCO INTEGRAL DE LARANJA** - Suco natural integral de laranja, embalagem de vidro contendo 1L ou 1,5 litros, sem conservantes, sem adição de açúcar, sem adição de adoçante, sem adição de água e sem adição de corantes. Bebida homogeneizada, preparado a partir da extração da fruta, isento de sujidades. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.

Itens	Produtos
127	**SUCO INTEGRAL DE MAÇÃ** - Suco natural integral de maçã, embalagem de vidro contendo 1L ou 1,5 litros, sem conservantes, sem adição de açúcar, sem adição de adoçante, sem adição de água e sem adição de corantes. Bebida homogeneizada, preparado a partir da extração da fruta, isento de sujidades. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.
128	**SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ** - Suco natural integral de maracujá, embalagem de vidro contendo 1L ou 1,5 litros, sem conservantes, sem adição de açúcar, sem adição de adoçante, sem adição de água e sem adição de corantes. Bebida homogeneizada, preparado a partir da extração da fruta, isento de sujidades. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.
129	**SUCO INTEGRAL DE UVA** - Suco natural integral de uva, embalagem de vidro contendo 1L ou 1,5 litros, sem conservantes, sem adição de açúcar, sem adição de adoçante, sem adição de água e sem adição de corantes. Bebida homogeneizada, preparado a partir da extração da fruta, isento de sujidades. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Para kit embalagem tetra pak unitária de aproximadamente 200ml.
130	**UVA PASSA BRANCA** - Fruta desidratada sem semente, sem adição de açúcar, livre de manchas, fermentações, mofo. Textura macia. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de **150** gramas.
131	**UVA PASSA PRETA** - Fruta desidratada sem semente, sem adição de açúcar, livre de manchas, fermentações, mofo. Textura macia. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de **150** gramas.
132	**VINAGRE** - De álcool, embalagem plástica transparente de **900** ml, conter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Heinig, Chemim.**

C. Alimentos para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais:

Itens	Produtos
133	**ADOÇANTE DIETÉTICO** -Adoçante natural em pó ou líquido, obtido de plantas ou frutas, específico para uso em dietas com restrição de açúcares, como diabéticos e outros. Embalagem de acordo com legislações vigentes. **Marcas de referência: Stévia.**

Itens	Produtos
134	**ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ DIET** - Para dietas com ingestão controlada de açúcares. Instantâneo, sem adição de açúcar, fonte de vitaminas e minerais. Embalagem de 210g, contendo ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. Não deverá conter glúten. **Marcas de referência: Gold, Lowçucar.**
135	**ARROZ INTEGRAL** - Tipo 1, subproduto parboilizado integral, classe longo fino, embalagem pacote de 1kg, fonte de fibras, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Tio João, Urbano, Blue Ville.**
136	**BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL** (sem glúten, sem lactose, sem açúcar, sem ovos). - Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem mínima de 150g. Validade mínima de 4 meses da entrega. **Marcas de referência: Camil.**
137	**BISCOITO INTEGRAL ZERO AÇÚCAR** - Para dieta de ingestão controlada de açúcares, tipo Rosquinhas Zero Açúcar, sabor Laranja e Cenoura, alimento integral, fonte de fibras, proteínas e sem adição de açúcares. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), milho integral em pó, fibra natural solúvel em pó, maltodextrina, amido, flocos de laranja, flocos de cenoura, alfarroba em pó, edulcorantes naturais maltitol e glicosídeo de esteviol, fermentos fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, emulsificante natural lecitina de soja e aromas. Alérgicos: contém derivado de trigo e de soja. Pode conter aveia, centeio, cevada, avelã, amêndoa, amendoim, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, noz, pecã, pistache, pinoli e castanhas. Embalagem com informação nutricional data de validade, selo de qualidade e confiança da Associação Nacional de Assistência ao Diabético. Peso líquido 150g.
138	**BISCOITO COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE** - Embalagem de 150g, sabores variados, com ingredientes **100%** naturais e integrais, isento de glúten e sem adição de leite e derivados. Deverá apresentar alto teor de fibras, fonte de proteínas, cálcio e ferro. Embalagem com ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. O produto pode ser consumido por celíacos, diabéticos, intolerantes à lactose, alérgicos às proteínas do leite de vaca (APLV).
139	**BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE E ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE** - Tipo água e sal, embalagem de **400** gramas, com protetor interno, produto sem lactose e isento de proteína do leite, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Liane.**
140	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL** Biscoito salgado integral, embalagem de 350 a 400g, elaborado com farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo como componente principal, crocante, sem sinais de umidade ou ranço, contendo glúten, em embalagem íntegra, conforme legislação vigente.

Itens	Produtos
141	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE E ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE** - Tipo Maria, de 1ª qualidade, embalagem de **400** gramas, com protetor interno, produto sem lactose e isento de proteína do leite, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Liane.**
142	**BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE** - Tipo sequilhos, sem glúten, sem lactose e isento de proteínas do leite, de 1ª qualidade, embalagem de **350** gramas, sabores variados, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.
143	**BISCOITO POLVILHO SALGADO VEGANO** - Embalagem contendo no mínimo 80g; Características: salgado, assado e crocante. Não deve conter leite e derivados, nem ovos, nem outros produtos de origem animal. Sem adição de produtos químicos e conservantes. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade; embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. Na data da entrega o produto deverá ter validade mínima de **03 (três)** meses a partir da data de fabricação. Para kit embalagem unitária de 40 gramas
144	**BOLO DE CENOURA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE** **-** Ingredientes: farinha de arroz, cenoura, açúcar demerara, ovos, óleo de girassol, amido de milho, fermentos químicos. Não contém glúten. Peso: 300g
145	**BOLO DE BANANA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE** **-** Ingredientes: farinha de arroz, banana, açúcar demerara, ovos, óleo de girassol, amido de milho, fermentos químicos. Não contém glúten. Peso: 300g
146	**CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA) SEM LACTOSE** - Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. Diabéticos: contém glicose. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
147	**ESPESSANTE ALIMENTAR** - Embalagem de 300g. Espessante alimentar composto por amido de milho e gomas alimentícias, pronto para uso e indicado para espessar preparações quentes ou frias. Conta com um mix de gomas alimentícias com propriedades espessantes e resistente à ação da amilase, presente na saliva. A associação deste mix com o amido de milho torna o produto mais seguro em situações de disfagia. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente e atender as normas do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar a data de entrega.
148	**FARINHA DE ARROZ** - Ingredientes: **100%** grãos de arroz (oriza sativa spp.) moídos. Não contém glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primaria: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 01 Kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 04 meses de validade.

Itens	Produtos
149	**IOGURTE DE FRUTA SEM LACTOSE** - Com polpa de fruta, leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactaste e fermentos lácteos. Embalagem contendo entre 130g a 500g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, consistência característica de "iogurte", conter modo de conservação, nº de registro em órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.), conter informações nutricionais, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio ≤ 9 ºC.
150	**IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE** - Ingredientes permitidos: Leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactaste e fermentos lácteos. Não poderá ter adição de açúcar ou edulcorantes. Embalagem contendo entre 130g a 500g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas.
151	**IOGURTE VEGANO DE MORANGO** - Ingredientes: água, polpa de coco, amido de mandioca, morango, maçã em pó, suco de limão, sal rosa do Himalaia, espessante pectina cítrica, fermentos: BifidocanteriumSpecies, LactobacillusAcidophillus, Lactobacillus DelbrueckiiSubsp. Bulgaricus, Lactobacillus Paracasei e Streptococcus Thermophilus. O produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
152	**IOGURTE LIGHT** Iogurte parcialmente desnatado ou com redução de gordura, conforme característica "light" declarada no rótulo, com sabor de morango e consistência característicos, embalagem individual de aproximadamente 180 mL, conforme legislação vigente.
153	**IOGURTE DIET** Iogurte formulado sem adição de açúcares, com especificação de produto "diet", podendo conter edulcorantes autorizados, com sabor de morango e consistência característicos, em embalagem individual de aproximadamente 180 mL, conforme legislação vigente.
154	**LEITE DE VACA UHT SEM LACTOSE** - Leite de vaca sem adição de lactose, para dieta com restrição de lactose, esterilizado, homogeneizado tipo longa vida, embalagem Tetra Pak de 1 litro, sem conservantes, conter modo de conservação, nº de registro em órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Tirol, Languiru, Aurora, Parmalat, Piracanjuba.**
155	**LEITE VEGANO** - Bebida de soja ou arroz para dietas de alunos com alergias alimentares. Ingredientes: Água e amêndoa, ou aveia, ou caju + coco, ou original orgânico. Embalagem: contendo até 1 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar da data da entrega.
156	**LEITE DESNATADO UHT** Leite de vaca UHT, embalagem tetra pak de 1L, homogeneizado, desnatado, sem adição de açúcar ou outros ingredientes, em embalagem longa vida, conforme legislação vigente.

Itens	Produtos
157	**LEITE SEMIDESNATADO UHT** Leite de vaca UHT, embalagem tetra pak de 1L, homogeneizado, semi desnatado, sem adição de açúcar ou outros ingredientes, em embalagem longa vida, conforme legislação vigente.
158	**MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN** - Massa alimentícia a base de arroz, embalagem de 500g, isento de glúten. Embalagem com ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Marcas de referência: Urbano.**
159	**MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO** - Farinha de trigo integral como principal ingrediente, embalagem de **500** gramas, fonte de fibras, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.
160	**MANTEIGA VEGANA** - Embalagem de 200g, **100**% vegetal, a base de óleos vegetais, não deve conter gordura trans, lactose e ingrediente de origem animal. Embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, informação nutricional. Validade de, no mínimo, 4 meses.
161	**ÓLEO DE GIRASSOL (Produto para Alérgicos a Soja)** - Vegetal comestível, tipo 1, sem colesterol, embalagem plástica (pet) de 900ml, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.
162	**PÃO SEM GLÚTEN TRADICIONAL FATIADO** - Embalagem de **175** g a 500g, alimento para dietas especiais isentas de glúten, com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente, deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional. **Marcas de referência: Aminna.**
163	**PÃO FATIADO INTEGRAL** - Embalagem de 500g, alimento para dietas especiais rica em fibra, com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente, deverá apresentar como primeiro ingrediente "farinha de trigo integral", ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes.
164	**QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE** - Acondicionado em embalagens 200g a 500g. Deve apresentar odor característico. A embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE). Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
165	**TAPIOCA (MASSA PRONTA)** - Fécula de mandioca hidratada, soltinha, macia, sem adição de conservantes e sem a necessidade de peneirar. Embalagem de **500** g de peso líquido, pacotes de polietileno transparente. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de 10 meses a contar da data da entrega. **Marcas de referência: Rocha.**

ANEXO III

INCIDÊNCIA MENSAL DOS ALIMENTOS NOS CARDÁPIOS – Educação Infantil

Gêneros alimentícios	Berçário	Acima de 12 meses
ACOMPANHAMENTO PARA PÃES		
Manteiga	-	14x
Doce de fruta sem açúcar	-	6x
Queijo mussarela	-	12x
AMIDO		
Macarrão (diversos)	-	10x
Macarrão aletria	13x	-
Arroz	30x	40x
Arroz vermelho	1x	2x
Polenta	8x	10x
Farofa	-	10x
Batata inglesa	18x	10x
Batata doce	2x	2x
Batata salsa	2x	2x
Aipim	-	2x
BEBIDAS		
Leite puro	-	2x
Leite com cacau	-	10x
Suco de fruta integral (sabores variados)	-	12x
Suco natural/polpa congelada (frutas variadas)	-	8x
Chá de ervas com frutas desidratadas	-	Pode substituir o suco nos dias frios
Iogurte natural com polpa de frutas	-	2x
Fórmula infantil	20 a 30x	-
LANCHES		
Biscoito de polvilho	-	4x
Pão caseiro	-	10x
Pão hot dog	-	6x
Pão de hambúrguer	-	2x

Gêneros alimentícios	Berçário	Acima de 12 meses
Pão de aveia	-	8x
Preparações (pão de queijo, bolinho de arroz, tortas salgadas com frango, carne ou peixe e legumes)	-	4x
Pão torrado	-	2x
Bolo sem açúcar	-	2x
Pipoca	-	2x
Mingau de aveia com fruta	24 x (com fórmula infantil)	-
HORTIFRUTI		
Legumes cozidos ou refogados	40x	40x
Legumes e verduras crus	20x	40x
Frutas	40x	60x
LEGUMINOSA		
Feijão preto	20x	24x
Feijão carioca	4x	4x
PROTEÍNAS (incluindo acompanhamento de pão)		
Ovos (ovos mexidos, omelete...)	4x	10x
Sobrecoxa de frango	17x	10x
Peito de frango	2x	4x
Patinho em cubos/iscas	13x	10x
Patinho moído	5x	10x
Patinho moído hambúrguer	-	2x
Patinho moído almôndega	-	2x
Filé de tilápia	-	4x
Carne suína	1x	2x
ITENS PARA PREPARAÇÕES		
Queijo mussarela	-	3x
Ervilha congelada	-	2x
Milho congelado	-	2x
Leite	-	2x

Gêneros alimentícios	Berçário	Acima de 12 meses
Farinha de trigo	-	2x
Temperos em geral	Diariamente	Diariamente

INCIDÊNCIA MENSAL DOS ALIMENTOS NOS CARDÁPIOS – Ensino Fundamental

Gêneros alimentícios	Parcial	Contraturno 1	Contraturno 2	Integral	EJA
ACOMPANHAMENTO PARA PÃES					
Manteiga	4x	8x	18x	18x	10x
Doce de fruta /Melado	2x	2x	4x	4x	3x
Queijo mussarela	4x	8x	12x	12x	16x
AMIDO					
Macarrão (diversos)	8x	12x	8x	6x	-
Macarrão aletria	Somente para sopa	Somente para sopa	Somente para sopa	Somente para sopa	-
Arroz	30x	44x	32x	24x	-
Arroz vermelho	2x	3x	2x	1x	-
Polenta	8x	12x	8x	6x	-
Farofa	16x	24x	16x	8x	-
Batata inglesa	8x	12x	8x	4x	-
Batata doce	2x	3x	2x	1x	-
Batata salsa	2x	3x	2x	1x	-
Aipim	2x	3x	2x	1x	-
BEBIDAS					
Leite puro	-		-	-	-
Leite com cacau	2x	4x	12x	12x	6x
Suco de fruta integral (sabores variados)	4x	6x	14x	24x	24x
Suco polpa congelada (frutas variadas)	2x	2x	2x	2x	6x
Chá de ervas com frutas desidratadas	-	-	-	-	-
Iogurte (sabores variados)	2x	2x	2x	4x	12x
Café com leite	-		-	8x	18x
LANCHES					
Biscoito de polvilho	-	-	-	2x	-
Pão caseiro	4x	4x	8x	14x	9x
Pão hot dog	2x	4x	8x	8x	9x
Pão de hambúrguer	2x	2x	2x	1x	3x

Pão de aveia	2x	2x	4x	8x	3x
Preparações (pão de queijo, bolinho de arroz, tortas salgadas com frango, carne ou peixe e legumes)	2x	2x	2x	2x	12x
Pão torrado	-	-	-	2x	-
Bolo	4x	4x	4x	4x	12x
Pipoca	2x	2x	2x	1x	3x
Biscoito caseiro	-	-	4x	4x	12x
Pão tipo massinha doce	-	-	-	-	3x
HORTIFRUTI					
Legumes cozidos ou refogados	32x	48x	32x	20x	-
Legumes e verduras crus	32x	48x	32x	20x	15x
Frutas	24x	40x	40x	40x	60x
LEGUMINOSA					
Feijão preto	20x	40x	20x	14x	-
Feijão carioca	4x	8x	4x	2x	-
PROTEÍNAS (incluindo acompanhamento de pão)					
Ovos (ovos mexidos, omelete...)	4x	8x	10x	8x	9x
Sobrecoxa de frango	10x	12x	10x	6x	-
Peito de frango	2x	2x	2x	2x	12x
Patinho em cubos	8x	12x	8x	6x	-
Patinho moído	8x	10x	8x	6x	12x
Patinho moído hambúrguer	2x	2x	2x	2x	3x
Patinho moído almôndega	2x	2x	3x	1x	-
Filé de tilápia	4x	4x	6x	2x	-
Carne suína	2x	6x	3x	2x	-
ITENS PARA PREPARAÇÕES					
Queijo mussarela	2x	3x	2x	2x	3x
Ervilha congelada	2x	3x	2x	2x	3x
Milho congelado	2x	3x	2x	2x	3x
Leite	2x	3x	3x	2x	3x
Farinha de trigo	2x	3x	2x	2x	3x
Temperos em geral	Diariamente	Diariamente	Diariamente	Diariamente	Diariamente

- Alguns alimentos não citados acima poderão constar no cardápio com frequência de 4x ou menos ao ano, em escolas e CDIs.
- Iogurte natural nas escolas poderá fazer parte de algumas receitas.

ANEXO IV

MODELOS DE CARDÁPIOS

MODELO DE CARDÁPIO PARA AS UNIDADES ESCOLARES COM PERÍODO PARCIAL 01

Faixa Etária: acima de 5 (cinco) anos (Cardápio 1)

O Horário das refeições pode sofrer alterações de acordo com a necessidade de cada unidade

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche matutino 9h às 10h **Lanche vespertino** 14h30m as 15h30m	Arroz Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Repolho e Cenoura ralada (**Opção**: Sopa de Carne com Legumes e Aletria)	Arroz/ Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Beterraba cozida e Pepino	Pão fatiado com manteiga e queijo Chocolate Quente/Frio (Leite com Chocolate **50%** cacau) Maçã	Polenta/ Arroz Carne de panela Ensopada **Salada**: Alface Couve-flor cozida Banana branca	Bolo de Chocolate Iogurte Tangerina/ Ponkan
2ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche matutino 9h às 10h **Lanche vespertino** 14h30m as 15h30m	Polenta/ Arroz Sobrecoxa de frango ensopada **Salada**: Repolho e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Farofa com cenoura ralada Carne de Panela **Salada**: Tomate e Brócolis cozidos	Pão de hot dog com ovos mexidos Suco de uva integral Maçã	Arroz/Feijão Batata doce Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Pepino e Cenoura Cozida Banana branca	Arroz/ Feijão Purê de batatas Filé de tilápia assado **Salada**: Repolho e Tomate Melancia
3ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche matutino 9h às 10h **Lanche vespertino** 14h30m as 15h30m	Arroz vermelho Macarrão Almôndegas ao molho de tomate **Salada:** Repolho e Cenoura cozida	Arroz/Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Pepino e Beterraba cozida	Pão de hot dog com carne moída, alface e tomate Suco de uva integral Laranja	Arroz Carne de panela com aipim **Salada**: Alface e Tomate Banana branca	Arroz/Feijão Lombo suíno refogado **Salada**: Repolho Cenoura cozida Maçã

4ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche matutino 9h às 10h **Lanche vespertino** 14h30m as 15h30m	Polenta/ Arroz Filé de tilápia ensopado **Salada**: Repolho e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Farofa Sobrecoxa de frango assada Abobrinha Refogada **Salada**: Pepino e Cenoura cozida	Sanduíche de pão hot dog com Patê de Frango com cenoura ralada e cheiro verde Suco de uva integral Maçã	Arroz/Feijão Escondidinho de batata com carne moída (purê de batatas, carne moída e queijo) **Salada:** Brócolis e Tomate Banana branca	Pão de hambúrguer Hambúrguer caseiro assado, queijo, alface e tomate Suco de uva integral Melancia Pipoca

O cardápio pode sofrer alterações, conforme solicitação da CONTRATANTE.

MODELO DE CARDÁPIO PARA UNIDADES ESCOLARES COM PERÍODO PARCIAL 02 (Para escolas que tem alunos em período parcial e integral)
Faixa etária: acima de 5 (cinco) anos (Cardápio 2)
O Horário das refeições pode sofrer alterações de acordo com a necessidade de cada unidade

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche matutino 9h às 10h **Lanche vespertino** 14h30m as 15h30m	Arroz vermelho Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Repolho e Cenoura ralada	Arroz/ Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Beterraba cozida e Pepino	Pão com Manteiga e Queijo Suco de uva integral Laranja	Arroz/Feijão Purê de batata Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Alface Couve-flor cozida Banana branca	Arroz/ Feijão Carne suína refogada **Salada**: Brócolis e Repolho Maçã
2ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche matutino 9h às 10h **Lanche vespertino** 14h30m as 15h30m	Polenta/ Arroz Sobrecoxa de frango ensopada **Salada**: Repolho e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Farofa com cenoura ralada Carne de Panela **Salada**: Cenoura cozida e Pepino	Pão caseiro com manteiga e doce de frutas Suco de uva integral Melancia	Arroz/Macarrão Almôndegas ao molho de tomate **Salada**: Alface e Couve-flor Banana branca	Arroz/ Feijão Purê de batatas Filé de tilápia assado **Salada**: Beterraba e Repolho Maçã

3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche matutino 9h às 10h **Lanche vespertino** 14h30m as 15h30m	Arroz Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Cenoura Cozida Repolho	Arroz/ Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Beterraba e Pepino	Arroz/Polenta Filé de tilápia ensopado **Salada**: Repolho Tomate Maçã	Arroz Carne de panela com aipim **Salada:** Couve-Flor e Tomate Banana branca	Bolo de chocolate (cacau) Chocolate quente/frio (leite com chocolate (50%) Pokan
4ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira (Cardápio Comemorativo)**
Lanche matutino 9h às 10h **Lanche vespertino** 14h30m as 15h30m	Polenta/ Arroz Carne de panela **Salada**: Repolho e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Farofa Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Cenoura cozida e Pepino	Arroz/Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Brócolis cozido e tomate Maçã	Arroz/Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Couve-flor e Cenoura cozida Banana branca	Pão de hambúrguer Hambúrguer caseiro assado, queijo, alface e tomate Suco de uva integral Pipoca Melancia

O cardápio pode sofrer alterações, conforme solicitação da CONTRATANTE.

MODELO DE CARDÁPIO PARA UNIDADES ESCOLARES COM CONTRATURNO 1
Faixa etária: acima de 5 (cinco) anos (Cardápio 3)
O Horário das refeições pode sofrer alterações de acordo com a necessidade de cada unidade
***Este cardápio será executado nas unidades que tenham CONTRATURNO em dias alternados e o valor da refeição do almoço será considerado o item INTEGRAL ALMOÇO.**

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche matutino 9h às 10h	Arroz Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Repolho e Cenoura ralada	Arroz/ Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Beterraba cozida e Pepino	Pão fatiado com manteiga e queijo Chocolate Quente/Frio (Leite com Chocolate **50%** cacau) Maçã	Polenta/ Arroz Carne de panela Ensopada **Salada**: Alface Couve-flor cozida Banana branca	Bolo de Chocolate Iogurte Tangerina/ Pokan
Almoço	Arroz/Feijão Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Pepino Beterraba Cozida	Polenta/ Arroz Carne moída **Salada**: Cenoura cozida Tomate	Arroz/Macarrão ao sugo (macarrão com molho de tomate) Sobrecoxa de Frango assada **Salada:** Repolho e Cenoura ralada	Arroz/Feijão Aipim Cozido Carne de Panela **Salada**: Beterraba Cozida e Pepino	Arroz/Feijão Farofa de couve Sobrecoxa de Frango Assada **Salada:** Salada mista

Lanche vespertino 14h30m as 15h30m	Polenta/ Arroz Filé de tilápia ensopado **Salada**: Cenoura cozida Pepino	Pão Caseiro com Manteiga Chocolate gelado (Leite com Chocolate **50%** cacau) Laranja	Arroz/Feijão Omelete com espinafre e tomate **Salada**: Brócolis e Repolho	Arroz/Macarrão Sobrecoxa de Frango Ensopado **Salada**: Tomate Chuchu cozido Maçã	Bolo de Chocolate Iogurte Banana branca
2ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche matutino 9h às 10h	Polenta/ Arroz Sobrecoxa de frango ensopada **Salada**: Repolho e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Farofa com cenoura ralada Carne de panela **Salada**: Tomate e Brócolis cozidos	Pão de hot dog com ovos mexidos Suco de uva integral Maçã	Arroz/Feijão Batata doce Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Pepino e Cenoura cozida Banana branca	Arroz/ Feijão Purê de batatas Filé de tilápia assado **Salada**: Repolho e Tomate Melancia

Almoço	Arroz/Feijão Farofa Carne de panela **Salada**: Cenoura cozida Pepino	Arroz/Polenta Sobrecoxa de frango ensopado **Salada**: Couve-flor cozida e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Carne suína refogada **Salada:** Cenoura e Chuchu cozidos	Arroz/Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Salada mista	Arroz/Feijão Batata doce Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Alface e Beterraba ralada
Lanche vespertino 14h30m as 15h30m	Arroz/Macarrão ao sugo (macarrão com molho de tomate) Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Chuchu cozido Repolho	Pão de aveia com manteiga e queijo Suco de Frutas integral Banana branca	Arroz vermelho/Polenta Carne moída **Salada**: Beterraba cozida Repolho Laranja	Arroz/Feijão Carne suína refogada **Salada**: Tomate e Alface Maçã	Pão de hot dog com ovos mexidos Suco de Uva Integral Banana e mamão
3ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche matutino 9h às 10h	Arroz vermelho Macarrão Almôndegas ao molho de tomate **Salada**: Repolho e Cenoura cozida	Arroz/ Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Pepino e Beterraba cozida	Pão de hot dog com carne moída, alface e tomate Suco de uva integral Laranja	Arroz Carne de panela com aipim **Salada**: Alface e Tomate Banana branca	Arroz/Feijão Carne suína refogado **Salada**: Repolho Cenoura cozida Maçã

Almoço	Arroz/Feijão Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Chuchu cozido e Repolho	Arroz/Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Beterraba cozida Pepino	Arroz/Feijão Farofa Carne de Panela **Salada**: Tomate e Couve-flor cozida	Arroz Picadinho de frango com legumes (tomate, cebola, brócolis) Salada mista	Arroz/Feijão Carne moída com cenoura e chuchu **Salada**: Pepino e Tomate
Lanche vespertino 14h30m as 15h30m	Arroz/Polenta Carne de panela **Salada:** Pepino e Beterraba cozida	Pão de Hot Dog Ovo mexido Suco de uva integral Banana branca	Arroz/Macarrão Sobrecoxa de Frango ensopada **Salada**: Brócolis Cenoura cozida Pêra	Arroz/Feijão Purê de batatas Filé de tilápia assado **Salada**: Repolho Laranja	Pão caseiro com manteiga e queijo Suco de uva integral Banana branca

4ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira (Cardápio Comemorativo)
Lanche matutino 9h às 10h	Polenta/ Arroz Filé de tilápia ensopado **Salada**: Repolho e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Farofa Sobrecoxa de frango assada Abobrinha refogada **Salada:** Pepino e Cenoura cozida	Sanduíche de pão dog com patê de frango com cenoura ralada e cheiro verde Suco de uva integral Maçã	Arroz/Feijão Escondidinho de batata com carne moída (purê de batatas, carne moída e queijo) **Salada**: Brócolis e Tomate Banana	Pão de hambúrguer Hambúrguer caseiro assado, queijo, alface e tomate Suco de uva integral Pipoca Melancia
Almoço	Arroz/Feijão Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Repolho e Tomate	Arroz/Feijão Farofa com abobrinha Carne de panela **Salada**: Salada Mista	Arroz/Macarrão Sobrecoxa de frango ensopado **Salada**: Repolho e Beterraba cozida	Arroz/Feijão Ovos mexidos **Salada:** Salada mista	Arroz/Feijão Filé de tilápia **Salada:** Salada Mista

Lanche vespertino 14h30m as 15h30m	Arroz/Macarrão Almôndegas ao molho de tomate **Salada**: Pepino Beterraba cozida	Pão Caseiro com Manteiga Chocolate quente (Leite com Chocolate **50%** cacau) Melancia	Arroz/ Feijão Purê de batatas Carne de panela **Salada**: Tomate e Pepino Laranja	Risoto de frango **Salada**: Repolho Mamão e Banana	]Pão de hambúrguer Hambúrguer caseiro assado, queijo, alface e tomate Suco de uva integral Pipoca Melancia

O cardápio pode sofrer alterações, conforme solicitação da CONTRATANTE.

MODELO DE CARDÁPIO PARA ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL
Faixa etária: acima de 5 (cinco) anos (Cardápio 4)
O Horário das refeições pode sofrer alterações de acordo com a necessidade de cada unidade

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Manhã 9h 15m	Biscoito Caseiro Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Maçã	Pão Caseiro com Manteiga Leite com café Banana	Pão com Manteiga e Queijo Suco de frutas integral Mamão	Pão de Hot Dog Ovo mexido Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Laranja	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga e Doce de Fruta Suco de Frutas Pêssego

Almoço 11h30m às 12h	Arroz vermelho Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada:** Repolho e Cenoura ralada	Arroz/ Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Beterraba cozida e Pepino	Arroz/ Polenta Carne de panela **Salada**: Repolho e Brócolis cozidos	Arroz/Feijão Purê de batata Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Alface Couve-flor cozida	Arroz/ Feijão Carne suína refogada **Salada**: Brócolis e Repolho
Lanche da Tarde 14h45m	Rosquinha de polvilho Suco de uva integral Laranja	Pão de hot dog Ovos mexidos Banana	Bolo de cenoura Suco de uva integral Maçã	Pão caseiro com manteiga e melado Suco de laranja integral Abacaxi e mamão	Pão com Manteiga e Queijo Suco de uva Integral Banana branca
2ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche da Manhã 9h15m	Biscoito Caseiro Chocolate quente/frio (leite com chocolate 50%) Maçã	Pão com Manteiga Suco de uva integral Banana branca	Pão caseiro com Manteiga e Queijo Leite com café Melancia	Pão de Hot Dog Ovos Mexidos Chocolate quente (leite com chocolate 50%) Mamão e banana branca	Pão Caseiro com Manteiga e Doce de frutas Suco de uva integral Banana branca

Almoço 11h30m às 12h	Polenta/ Arroz Sobrecoxa de frango ensopada **Salada**: Repolho e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Farofa com cenoura ralada Carne de panela **Salada**: Cenoura cozida Pepino	Arroz/Feijão Batata doce Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Repolho e Tomate	Arroz/Macarrão Almôndegas ao molho de tomate **Salada**: Alface Couve-flor	Arroz/ Feijão Purê de batatas Filé de tilápia assado **Salada**: Beterraba e Repolho
Lanche da Tarde 14h45m	Rosquinha de polvilho Suco de uva integral Laranja	Pão de caseiro Ovos mexidos Suco de laranja integral Maçã	Pão de hot dog recheado com carne desfiada, queijo, tomate e alface Suco de uva integral Banana branca	Biscoito Caseiro Iogurte Maçã	Pão caseiro de aveia com Manteiga e Queijo Suco de laranja Integral Melancia
3ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche da Manhã 9h15m	Biscoito Caseiro Chocolate quente/frio (leite com chocolate 50%) Maçã	Pão Caseiro com Manteiga e queijo Leite com Café Banana branca	Pão de hot dog Ovo mexido Suco de frutas Pêssego	Pão caseiro de aveia com Manteiga Chocolate quente/frio (leite com chocolate 50%) Mamão	Pão caseiro com Manteiga e melado Suco de uva integral Salada de frutas
Almoço 11h30m às 12h	Arroz Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Cenoura Cozida Repolho	Arroz/ Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Beterraba e Pepino	Arroz/Polenta Filé de tilápia ensopado **Salada**: Repolho Tomate	Arroz Carne de panela com aipim **Salada:** Couve-flor e Tomate	Arroz/Feijão Frango com legumes (cubos de peito de frango refogado, cenoura, brócolis, cebola, tomate) **Salada:** Repolho

Lanche da Tarde 14h45m	Rosquinha de polvilho Suco de uva integral Laranja	Pão hot dog com carne moída, tomate e alface Suco de uva integral Maçã	Pão Caseiro com manteiga e melado Suco de laranja integral Banana branca	Pão hot dog Patê de frango com cenoura e cheiro verde Suco de uva integral Melancia	Bolo de chocolate (cacau) Chocolate quente/frio (leite com chocolate 50%) Maçã
4ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira (Cardápio Comemorativo)**
Lanche da Manhã 9h15m	Biscoito Caseiro Chocolate quente/frio (leite com chocolate 50%) Maçã	Pão Caseiro com Manteiga e queijo Leite com café Banana	Pão de hot dog Ovo mexido Suco de uva integral Pêssego	Pão caseiro de aveia com Manteiga Chocolate quente/frio (leite com chocolate 50%) Mamão	Pão caseiro com Manteiga e melado Suco de uva integral Salada de frutas
Almoço 11h30m às 12h	Polenta/ Arroz Carne de panela **Salada:** Repolho e Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Farofa Sobrecoxa de frango assada Abobrinha refogada **Salada**: Pepino e Cenoura cozida	Arroz/macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada**: Brócolis e Tomate	Arroz/Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assado **Salada**: Couve-flor e Cenoura cozida	Arroz/Feijão Carne moída com batatas **Salada:** Salada mista
Lanche da Tarde 14h45m	Rosquinha de polvilho Suco de uva integral Laranja	Pão caseiro com manteiga e melado Chocolate quente/frio (leite com chocolate 50%) Maçã	Pão caseiro de aveia com Manteiga e queijo Suco de uva integral Melancia	Pão caseiro Omelete de espinafre com tomate Suco de laranja integral Maçã	Pão de hambúrguer Hambúrguer caseiro assado, queijo, alface e tomate Suco de uva integral Pipoca Melancia

O cardápio pode sofrer alterações, conforme solicitação da CONTRATANTE.

MODELO DE CARDÁPIO PARA ESCOLA PARCIAL COM CONTRATURNO 2
Faixa etária: acima de 5 (cinco) anos (Cardápio 5)
O Horário das refeições pode sofrer alterações de acordo com a necessidade de cada unidade

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche Matutino Contraturno 8h30	Biscoito Caseiro Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Maçã	Pão Caseiro com Manteiga e Doce de Fruta Leite com café Banana branca	Pão com Manteiga e Queijo Suco de frutas integral Mamão	Pão de Hot Dog Ovo* mexido Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Laranja	Pão Caseiro com Manteiga e Doce de Fruta Suco de Frutas Bergamota
Lanche Matutino Parcial **Almoço Contraturno 11h30 às 12h**	Arroz/Feijão Carne Ensopada **Salada:** Pepino Beterraba Cozida	Polenta/Arroz Sobrecoxa de frango ensopada **Salada:** Couve flor cozida Tomate	Arroz/Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada:** Repolho e Cenoura ralada	Arroz/Feijão Iscas suínas refogadas **Salada:** Beterraba Cozida e Pepino	Arroz/Feijão Farofa com couve Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Salada mista
Lanche Vespertino 14h30	Polenta/Arroz Filé de Tilápia ensopado **Salada:** Cenoura cozida e pepino	Bolo de Chocolate Suco de uva integral Laranja	Arroz/Feijão Omelete de espinafre com tomate **Salada:** Beterraba ralada e Brócolis cozido	Arroz/Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada:** Tomate e Alface Maçã	Pão de Hot Dog Ovo* mexido Suco de uva integral Banana branca

2ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche Matutino Contraturno 8h30	Biscoito Caseiro Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Maçã	Pão Fatiado com Manteiga ou Melado Suco de uva integral Banana Branca	Pão de Hot Dog Ovos Mexidos Leite com café Laranja	Pão Caseiro com Manteiga e Queijo Suco de uva integral Mamão	Pão Caseiro com Manteiga e Doce de Frutas Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Banana branca
Lanche Matutino Parcial **Almoço Contraturno 11h30 às 12h**	Arroz/Feijão Farofa com couve Carne de panela **Salada:** Cenoura cozida e Pepino	Arroz/Polenta Sobrecoxa de frango ensopada **Salada:** Tomate e Alface	Arroz/Feijão Carne suína refogada **Salada:** Brócolis e Chuchu cozidos	Arroz/Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada:** salada mista	Arroz/Feijão Batata doce Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Alface e Beterraba ralada
Lanche Vespertino 14h30	Arroz/Macarrão Sobrecoxa de frango ensopada **Salada:** Beterraba cozida Repolho	Pão Fatiado com manteiga e queijo Chocolate quente (leite com chocolate **50%**) Maçã	Arroz /Polenta Carne Moída com ensopada **Salada:** Beterraba Cozida Repolho Laranja	Arroz/Feijão Carne suína refogada **Salada:** Tomate e Alface Maçã	Bolo de Chocolate Suco de uva integral Banana branca

3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche Matutino Contraturno 8h30	Biscoito Caseiro Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Maçã	Pão Caseiro com Manteiga e queijo Leite com Café Banana branca	Pão de hot dog Ovo mexido Suco de Frutas integral Bergamota	Pão Caseiro com Manteiga Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Laranja	Pão Caseiro com Manteiga e doce de frutas Suco de uva integral Maçã
Lanche Matutino Parcial **Almoço Contraturno 11h30 às 12h**	Arroz/Feijão Carne de Panela **Salada:** Cenoura ralada e Repolho	Arroz/Macarrão Sobrecoxa de Frango Ensopada **Salada:** Beterraba Cozida Pepino	Arroz/Feijão Farofa Iscas suínas refogadas **Salada:** Tomate com cebola	Arroz Picadinho de frango com legumes (tomate, cebola, brocólis) **Salada:** Salada mista	Arroz/Feijão Carne moída com cenoura e chuchu **Salada:** Pepino e Tomate
Lanche Vespertino 14h30	Arroz/Polenta Sobrecoxa de Frango Ensopada **Salada:** Pepino e Beterraba Cozida	Pão de Hot Dog Carne moída com molho de tomate Suco de uva integral Tangerina/ pokan	Arroz/Feijão Purê de batatas Filé de tilápia assado **Salada:** Beterraba ralada Cenoura Cozida Maçã	Arroz/Macarrão Carne Moída com molho de tomate **Salada:** Repolho Laranja	Pão Caseiro com Manteiga Iogurte Bergamota

4ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche Matutino Contraturno 8h30	Biscoito Caseiro Chocolate quente (leite com chocolate **50%**) Maçã	Pão Caseiro com Manteiga e queijo Leite com Café Banana	Pão de hot dog Ovo mexido Suco de uva integral Bergamota	Pão Caseiro com Manteiga Chocolate quente/frio (leite com chocolate **50%**) Laranja	Pão de Hambúrguer Hambúrguer caseiro assado, queijo, alface e tomate Suco de uva integral Bergamota Pipoca
Lanche Matutino Parcial **Almoço Contraturno 11h30 às 12h**	Arroz/Feijão Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Repolho e Tomate	Arroz/Feijão Farofa com abobrinha Carne de Panela **Salada:** Salada Mista	Arroz/Macarrão Sobrecoxa de frango ensopado **Salada:** Repolho e Beterraba Cozida	Arroz Picadinho de frango com legumes (tomate, cebola, brocólis) **Salada:** Salada mista	Arroz/Feijão Filé de tilápia assado Purê de batatas **Salada:** Salada Mista
Lanche Vespertino 14h30	Macarrão Carne moída com molho de tomate **Salada:** Pepino Beterraba Cozida (opção: Almôndegas ao molho de tomate)	Pão Caseiro com Manteiga Chocolate Quente (Leite com Chocolate **50%** cacau) Melancia	Arroz/ Feijão Purê de batatas Carne de panela **Salada:** Tomate e Pepino Laranja	Arroz/Macarrão Carne Moída com molho de tomate **Salada:** Repolho Laranja	Pão de Hambúrguer Hambúrguer caseiro assado, queijo, alface e tomate Suco de uva integral Bergamota Pipoca

MODELO DE CARDÁPIO DOS BERÇÁRIOS
Faixa Etária: 6 (seis) a 12 (doze) meses (Cardápio 6)
O Horário das refeições pode sofrer alterações de acordo com a necessidade de cada unidade

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Manhã 8h às 9h	Mingau de aveia com maçã Argentina cozida Leite materno ou fórmula	Mamão amassado Leite materno ou fórmula	Banana Branca amassada Leite materno ou fórmula	Mingau de aveia com pêra Argentina (Packham ou Williams ou D'anju) cozida Leite materno ou fórmula	Abacate amassado com banana amassada Leite materno ou fórmula
Almoço 11h às 12h	Arroz papa Macarrão aletria Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Cenoura cozida Chuchu cozido	Arroz papa/ Caldo de feijão Carne moída com batata Beterraba cozida Brócolis cozido	Arroz papa/ Caldo de feijão Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Cenoura cozida Couve-flor cozida	Arroz papa Polenta mole Carne moída Cenoura cozida Brócolis cozido	Arroz papa/ Caldo de feijão Purê de batata com abóbora Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Beterraba cozida
Lanche da tarde 13h às 14h	Pêra Argentina raspada ou cozida e amassada	Mingau de aveia com maçã cozida	Mamão amassado	Banana branca amassada	Mingau de aveia com banana branca
Pré Janta 15h às 16h	Arroz papa Polenta cremosa Carne ensopada desfiada Beterraba cozida Abobrinha refogada e amassada	Arroz/ Caldo de Feijão Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Cenoura cozida Chuchu cozido	Macarrão aletria/Caldo de feijão Carne moída Brócolis cozido Purê de abóbora	Arroz/Caldo de feijão Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Beterraba cozida	Sopa de Carne com batata, cenoura, chuchu e aletria

2ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Manhã 8h às 9h	Mingau de aveia com maçã Argentina cozida Leite materno ou fórmula	Mamão amassado Leite materno ou fórmula	Banana Branca amassada Leite materno ou fórmula	Mingau de aveia com pêra Argentina (Packham ou Williams ou D'anju) cozida Leite materno ou fórmula	Abacate amassado com suco de laranja lima Leite materno ou fórmula
Almoço 11h às 12h	Arroz papa Polenta cremosa Carne moída ensopada Cenoura cozida e Chuchu cozidos	Arroz papa/ Caldo de feijão Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Beterraba cozida Brócolis cozido	Arroz papa/ Caldo de feijão Carne moída com batatas Abobrinha refogada Chuchu e Cenoura cozidos	Arroz papa/ Caldo de feijão Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Cenoura cozida Couve-flor cozida	Arroz papa/ Caldo de feijão Omelete com espinafre e tomate Brócolis cozido Beterraba cozida
Lanche da tarde 13h às 14h	Pêra Argentina raspada ou cozida e amassada	Mingau de aveia com maçã Argentina	Mamão amassado	Mingau de aveia com banana branca	Banana Branca amassada
Pré Janta 15h às 16h	Sopa de Frango com batata, cenoura, chuchu e aletria	Arroz papa/ Caldo de feijão Purê de batatas Carne moída ensopada Cenoura cozida	Sopa de Frango com batata, cenoura, brócolis e aletria	Sopa de carne com batata, cenoura, chuchu e aletria	Sopa de frango com batata, cenoura, abobrinha e aletria

3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Manhã 8h às 9h	Mingau de aveia com maçã Argentina cozida Leite materno ou fórmula	Banana branca amassada Leite materno ou fórmula	Mingau de aveia com pêra Argentina (Packham ou Williams ou D'anju) cozida Leite materno ou fórmula	Mamão amassado Leite materno ou fórmula	Mingau de aveia com banana amassada Leite materno ou fórmula
Almoço 11h às 12h	Arroz papa/ Polenta cremosa Carne moída Cenoura cozida Chuchu cozido	Arroz papa/ Caldo de feijão Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Abobrinha refogada Couve-flor cozida	Arroz papa Caldo de feijão Carne de panela desfiada Abobrinha e Cenoura refogados	Arroz papa/ Caldo de feijão Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Abóbora refogada Brócolis cozido	Arroz papa/ Caldo de feijão Purê de batata Ovos mexidos Couve-flor cozida
Lanche da tarde 13h às 14h	Abacate amassado com suco de laranja lima	Mingau de aveia com maçã	Mamão amassado	Banana branca amassada	Maçã Argentina raspada ou cozida e amassada
Pré Janta 15h às 16h	Sopa de Frango com batata, cenoura, chuchu e aletria	Arroz/ Caldo de feijão Carne de panela com batatas Cenoura cozida	Arroz papa/ Polenta cremosa Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Brócolis cozido	Arroz/ Caldo de Feijão Carne de panela desfiada Couve-flor	Sopa de Frango com batata, cenoura, chuchu e aletria

4ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Manhã 8h às 9h	Mingau de aveia com maçã Argentina cozida Leite materno ou fórmula	Banana branca amassada Leite materno ou fórmula	Mingau de aveia com pêra Argentina (Packham ou Williams ou D'anju) cozida Leite materno ou fórmula	Mamão amassado Leite materno ou fórmula	Banana branca amassada Leite materno ou fórmula
Almoço 11h às 12h	Arroz papa Macarrão aletria Carne moída com molho Cenoura cozida Chuchu refogado	Arroz papa/ Caldo de feijão Batata doce amassadinha Sobrecoxa de frango ensopada com chuchu e desfiada Beterraba cozida	Arroz papa Polenta Carne moída Abobrinha refogada Cenoura cozida	Arroz papa/ Caldo de Feijão Purê de batatas Sobrecoxa de frango ensopada com cenoura e desfiada Couve-flor cozida	Arroz papa/ Caldo de feijão Carne suína desfiada Brócolis cozido Beterraba cozida
Lanche da tarde 13h às 14h	Pêra Argentina (Packham ou Williams ou D'anju) raspada ou cozida e amassada	Mingau de aveia com maçã Argentina	Banana branca amassada	Mingau de aveia com banana branca	Mamão amassado
Pré Janta 15h às 16h	Arroz/Polenta Sobrecoxa de frango ensopada desfiada Abóbora refogada Beterraba	Sopa de carne com batata, chuchu e abóbora e aletria ou arroz	Arroz/Caldo de Feijão Sobrecoxa de frango ensopada com chuchu e desfiada Beterraba cozida	Sopa de carne com batata, chuchu e abóbora e aletria	Sopa de frango com batata, cenoura, brócolis e aletria

IMPORTANTE: Crianças menores de **6 (seis)** meses de idade deverão receber exclusivamente leite materno ou fórmula infantil ou ter a alimentação prescrita pelo Pediatra.

Trabalhar gradativamente a evolução do cardápio das crianças com idade superior a 12 (doze) meses.

- **Cardápios podem sofrer alterações, conforme solicitação da CONTRATANTE;**

MODELO DE CARDÁPIO DOS CENTROS DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL (CDIs) - Faixa Etária: acima de 12 (doze) meses (Cardápio 7)

O Horário das refeições pode sofrer alterações de acordo com a necessidade de cada unidade

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã 8h às 9h	Biscoito de polvilho Ovos mexidos Leite gelado ou quente com chocolate **50%** cacau Maçã	Pão caseiro com manteiga Suco de uva integral Banana branca	*Pão hot dog Ovo mexido Suco de laranja sem açúcar Pokan	Pão de aveia com doce de frutas sem açúcar e manteiga Leite gelado ou quente com chocolate **50%** cacau Mamão e Banana branca	Pão caseiro de aveia com manteiga e queijo Suco de uva integral Pêra e Laranja
Almoço 11h às 12h	Macarrão/ Arroz vermelho Sobrecoxa de Frango ensopada com chuchu **Salada**: Repolho e Cenoura cozida	Arroz/ Feijão Carne moída com batata **Salada:** Beterraba cozida Brócolis cozido	Arroz/ Feijão Farofa Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Couve-flor Tomate	Polenta/ Arroz Filé de tilápia ensopado **Salada**: Brócolis cozido Cenoura cozida	Arroz/ Feijão Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Repolho Pepino
Lanche da tarde 13h às 13h30m	Laranja e Pêra	Pokan	Maçã	Banana branca e Pokan	Melancia
Jantar 15h às 16h	Arroz/Polenta Carne de panela Abobrinha refogada **Salada:** Beterraba cozida Pepino	Arroz/ Feijão Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Repolho e Cenoura ralada	Arroz/ Macarrão Almôndegas ao molho de tomate **Salada**: Brócolis cozido Pepino	Arroz/Feijão Farofa com abobrinha ralada Sobrecoxa de frango ensopada **Salada**: Beterraba cozida Alface	*Pão hot dog Ovo mexido Suco de uva integral Fruta

PREFEITURA DE GASPAR
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Manhã 8:00h às 9:00h	Pão de Queijo Leite Gelado ou Quente com chocolate **50%** cacau Maçã	Pão Caseiro com Manteiga Suco de uva integral Banana branca	Pão caseiro com manteiga e queijo Leite gelado ou morno Melão e Pêra	*Pão caseiro Ovos mexidos Suco de laranja sem açúcar Mamão	Pão pizza (pão, queijo, tomate picadinho e orégano) Suco de Abacaxi sem açúcar Pokan
Almoço 11h às 12h	Polenta/ Arroz Carne moída **Salada**: Cenoura cozida Pepino	Arroz/ Feijão Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Tomate Brócolis cozido	Arroz/Feijão Carne moída com batatas **Salada**: Cenoura cozida Chuchu Cozido	Arroz/ Feijão Farofa Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Couve-flor cozida Alface	Arroz/ Feijão Omelete com espinafre e tomate **Salada**: Repolho
Lanche da tarde 13h às 13h30m	Pêra e Melão	Maçã e Laranja	Pokan	Banana branca	Melancia
Jantar 15:00h às 16:00h	Arroz/ Macarrão ao sugo (macarrão com molho de tomate) Sobrecoxa de frango assada **Salada:** Repolho e Tomate	Arroz/ Feijão Filé de tilápia assados em cama de batata e cebola **Salada**: Repolho Beterraba cozida	Pão Caseiro de Aveia com manteiga e queijo Suco de Laranja sem açúcar Maçã	Arroz/Macarrão Carne moída com molho de tomate Salada: Brócolis Tomate	*Pão hot dog Ovo mexido Suco de uva integral

3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Manhã 8:00h às 9:00h	Torradas Doce de fruta sem açúcar Leite gelado ou quente com chocolate **50%** cacau Maçã	Pão caseiro integral com manteiga Suco de uva integral Banana branca	*Pão de hot dog Ovo mexido Suco de laranja sem açúcar Pokan	Pão de aveia com doce de frutas sem açúcar e manteiga Leite gelado ou quente com chocolate **50%** cacau Banana branca e Pêra	Pão caseiro de aveia com manteiga e queijo Chá de capim limão com frutas desidratadas Banana branca
Almoço 11h às 12h	Polenta/ Arroz Carne moída **Salada**: Cenoura cozida Pepino	Arroz/Feijão Farofa com abobrinha Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Couve-flor cozida e tomate	Arroz/Feijão Carne de panela Abobrinha e Cenoura refogados **Salada**: Repolho Tomate	Arroz/ Feijão Sobrecoxa de frango ensopada Abóbora refogada **Salada**: Brócolis cozido Beterraba cozida	Arroz/ Feijão Filé de tilapia assado em camadas de batatas e cebolas. **Salada**: Couve-flor cozida Tomate
Lanche de tarde 13h às 13h	Laranja e Pêra	Maçã	Melão e Pokan	Banana branca	Mamão e Laranja
Jantar 15h às 16h	Arroz Macarrão ao sugo (macarrão com molho de tomate) Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Beterraba cozida Repolho	Arroz/Feijão Carne de panela com batatas **Salada**: Repolho e Cenoura ralada	Polenta/Arroz Sobrecoxa de frango ensopada **Salada**: Brócolis cozido Pepino	Arroz/Feijão Farofa Carne de panela **Salada**: Brócolis cozido e Pepino	*Pão hot dog Ovos mexidos Suco de uva integral Fruta

4ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira (Cardápio Comemorativo)	Sexta-feira
Lanche da Manhã 8h às 9h	Torrada com doce de frutas sem açúcar iogurte natural batido com morango congelado ou polpa de morango	Pão caseiro com manteiga Suco de uva integral Banana branca e mamão	Pão caseiro com manteiga e queijo Leite gelado ou quente com chocolate **50%** cacau Pokan	Pão de hambúrguer Hambúrguer caseiro com queijo, tomate e alface Suco de uva integral Espetinho de frutas Pipoca (maiores de 3 anos) *Rosquinha de polvilho	Pão caseiro de aveia com manteiga e queijo Suco de fruta integral Melancia
Almoço 11h às 12h	Macarrão/ Arroz Almôndegas de carne moída ao molho de tomate **Salada**: Cenoura cozida Pepino	Arroz/ Feijão Batata doce assada Sobrecoxa de frango ensopado **Salada**: Beterraba cozida Repolho	Arroz/Polenta Carne moída **Salada**: Vagem cozida e Tomate	Arroz/ Feijão Escondidinho de batata com frango desfiado (purê de batata, frango, queijo) **Salada**: Tomate e Cebola	Arroz/Feijão Farofa Carne suína refogada **Salada**: Repolho e Brócolis cozido
Lanche da tarde 13h às 14h	Laranja	Maçã	Laranja e Pêra	Banana branca	Pokan e Maçã

Jantar 15h às 16h	Arroz/Polenta Filé de tilápia ensopado **Salada**: Beterraba cozida Repolho	Arroz/ Feijão Carne moída com batatinha **Salada**: Tomate e Pepino	Arroz/Feijão Farofa com cenoura ralada Sobrecoxa de frango assada **Salada**: Repolho	Pão de hambúrguer Hambúrguer caseiro com queijo, tomate e alface Suco de uva integral Espetinho de frutas Pipoca (maiores de 3 anos) *Rosquinha de polvilho	Pão caseiro com manteiga Suco de uva integral Frutas

IMPORTANTE: O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e alérgicos a proteína do leite de vaca.
*O pão com ovo deve ser servido separadamente, em recipientes individuais.
*Rosquinha de polvilho para menores de 3 anos nos dias de cardápio comemorativo.

MODELO DE CARDÁPIO PARA AS UNIDADES ESCOLARES
Faixa Etária: EJA – Ensino de Jovens e Adultos (Cardápio 8)
- Cardápios podem sofrer alterações, conforme solicitação da CONTRATANTE;

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche matutino 8h às 8h15m **Lanche vespertino** 14h às 14h15m **Lanche noturno** 18h às 18h15m	Pão de Queijo Leite com Café	Sanduíche de manteiga, queijo e tomate Suco de uva integral Frutas	Bolo de laranja Iogurte Frutas	Pão de Hot Dog com Carne moída Suco de uva integral Frutas	Biscoito caseiro Leite com café Frutas

2ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche matutino 8h às 8h15m **Lanche vespertino** 14h às 14h15m **Lanche noturno** 18h às 18h15m	Pão de queijo Leite com café	Sanduíche de manteiga, queijo e tomate Suco de uva integral Frutas	Pão de hot dog com ovos mexidos Iogurte Frutas	Pão de hambúrguer Hambúrguer caseiro, queijo, tomate e alface Suco de uva integral Frutas	Sanduíche de manteiga, queijo e tomate Iogurte Frutas
3ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche matutino 8h às 8h15m **Lanche vespertino** 14h às 14h15m **Lanche noturno** 18h às 18h15m	Pão de queijo Leite com café	Sanduíche de manteiga, queijo e tomate Suco de uva integral Frutas	Bolo de chocolate Café com leite Frutas	Pão de hot dog com Patê de frango Iogurte Frutas	Biscoito caseiro Leite com café Frutas
4ª Semana	**Segunda-feira**	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Lanche matutino 8h às 8h15m **Lanche vespertino** 14h às 14h15m **Lanche noturno** 18h às 18h15m	Pão de queijo Leite com café	Sanduíche de manteiga, queijo e tomate Suco de uva integral Frutas	Massinha Leite com café Frutas	Torta salgada de frango com legumes Iogurte Frutas	Sanduíche de queijo e tomate Suco de frutas Frutas

ORIENTAÇÕES:

- Para as crianças que permanecerão nos CDI´s após as 17h, deverá ser servido frutas ou rosquinhas de polvilho, a quantidade de crianças que necessitarão deste lanche, será informada previamente pela contratada.
- O mingau de aveia servido nos cardápios de berçário deverá ser preparado com a fórmula infantil, de acordo com a necessidade de cada criança.
- O pão de queijo, as torradas, as almôndegas, hambúrgueres, bolos sem açúcar servidos nos CDI´s deverão ser produzidos nas unidades, não sendo permitidos alimentos industrializados.
- As almôndegas, hambúrgueres servidos nas escolas deverão ser produzidos nas unidades, não sendo permitidos alimentos industrializados.
- No dia do cardápio comemorativo, para as crianças menores de **3 (três)** anos deverá ser ofertado rosquinha de polvilho, pois para esta idade não é permitido servir pipoca.
- As frutas e legumes serão servidas conforme a sazonalidade.
- Quando previsto nos cardápios "doce de fruta e manteiga" ou "melado e manteiga", deve ser ofertado as duas opções separadamente.
- A unidade do EJA poderá ter cardápio alterado para preparações salgadas, mediante aviso prévio da CONTRATADA.
- Os cardápios citados neste documento são meramente exemplificativos, tendo como objetivos apresentar a composição e variedade das refeições a serem ofertadas, podendo a CONTRATANTE realizar adequações e incluir outras preparações ao longo da execução contratual, desde que sejam respeitados os gêneros alimentícios, as especificações técnicas e os padrões de qualidade estabelecidos no descritivo deste documento.

ANEXO V

KIT LANCHE ATIVIDADES EXTRACURRICULAR/ EVENTUAIS INSTITUCIONAIS
KIT 01
1 unidade de **200ml** (caixa) de suco integral de uva (sem adição de açúcar, água, conservantes e corantes)
1 sanduíche de pão fatiado com queijo ou 1 pão de queijo **(50g)** (manter temperatura em caixa térmica tipo hotbox)
1 maçã ou fruta da época
KIT 02
1 unidade de **200** ml (caixa) de suco integral de uva (sem adição de açúcar, água, conservantes e corantes)
1 sanduíche de pão com doce de fruta ou 1 massinha **(50g)**
1 banana ou fruta da época
KIT 03
1 unidade de **200** ml (caixa) de suco integral de uva (sem adição de açúcar, água, conservantes e corantes)
1 Sanduíche de pão de hambúrguer com hambúrguer caseiro de carne moída e temperos, queijo, alface, tomate.
1 maçã ou fruta da época
Observação: A composição e o porcionamento dos Kits Lanche deverão ser adequados à faixa etária dos estudantes, observadas as normas vigentes da alimentação escolar.

KIT LANCHE ATIVIDADES EXTRACURRICULAR/ EVENTUAIS INSTITUCIONAIS

Composição do Almoço Extra: Os itens fornecidos seguirão o cardápio vigente do mês da unidade educacional executora da refeição, conforme planejamento elaborado pela Nutricionista Técnica Responsável.

Observação: *Em dias de avaliações Institucionais promovidas pela Secretaria Municipal de Educação, Governo Estadual ou Federal, os itens do* ***kit 02, poderão sofrer alteração:*** *o suco integral de uva* ***(200 ml)*** *será mantido e os demais itens (sanduíche) serão substituídos por* ***1 (um)*** *pacote de biscoito porcionado* ***(40g),*** *conforme tabela de itens, sem alteração no valor contratado. A solicitação deverá ser formalizada com antecedência mínima de* ***10 (dez) dias*** *úteis.*

OBSERVAÇÕES:

- Os kits lanches serão fornecidos mediante solicitação da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO;
- Os kits lanches 01, 02 e 03 poderão ser utilizados nas atividades pedagógicas externas realizadas fora da unidade escolar aos estudantes regularmente matriculados na rede municipal de Gaspar. Cabe à CONTRATADA fornecer e providenciar a devida organização e distribuição dos kits, assegurando o cumprimento das normas de segurança higiênico-sanitária de todos os itens fornecidos.
- O kit lanche 03 destina-se às avaliações institucionais da unidade escolar, voltadas aos estudantes regularmente matriculados, podendo ser utilizado em ações internas ou externas vinculadas ao planejamento pedagógico, vedada sua destinação a eventos ou públicos estranhos ao objeto do contrato.
- As demandas extraordinárias que envolvam o fornecimento de **Kits Lanche e/ou Almoços Eventuais Institucionais** constituem modalidade excepcional de atendimento destinada às atividades institucionais da Secretaria Municipal de Educação, previstas no calendário anual oficial
- **IMPORTANTE: Sob nenhuma circunstância o kit lanche poderá substituir a refeição principal (em unidades CDIs, em unidades Integrais ou com Jornada Ampliada, o item almoço), tendo em vista que sua composição nutricional não atende às exigências desse tipo de refeição.**

ANEXO VI

Quantidade em gramas de alimentos por refeição pronta por aluno (porção alimento preparado):

Produto	Berçário	Educação Infantil	Ensino Fundamental e EJA (Merenda)	Ensino Fundamental (Almoço)
Abacaxi	20	30	0	0

Produto	Berçário	Educação Infantil	Ensino Fundamental e EJA (Merenda)	Ensino Fundamental (Almoço)
Abacate	20	30	-	-
Abóbora	20	30	40	40
Abobrinha Verde	20	30	30	30
Aipim cozido	25	30	60	60
Aipim purê	25	35	65	80
Alface picado	0	10	15	15
Alho	1	2	2	2
Arroz Branco (sopa)	15	20	0	0
Arroz Parboilizado (risoto)	25	40	80	80
Arroz Parboilizado (único carboidrato)	25	40	60	70
Arroz Parboilizado + 1 carboidrato	20	30	50	50
Arroz Vermelho	25	40	60	70
Aveia em Flocos	20	15	-	-
Banana Branca	100	100	120	-
Banana Caturra	100	100	120	0
Batata Doce	30	40	50	50
Batata Inglesa (inteira)	30	40	50	50
Batata Inglesa (purê)	30	40	60	60
Batata Salsa	20	40	50	50
Beterraba	20	30	40	40
Biscoito Polvilho Salgado	-	60	90	-
Biscoito Polvilho Batata Doce		60	90	-
Biscoito Caseiro	-	60	90	-
Biscoito (Doce ou Salgado)	-	60	90	-
Biscoito Doce Rosquinha	-	-	70	-
Bolos	-	50	100	-
Brócolis	15	30	40	-
Cacau em pó	-	15	20	-
Cacau em pó **50%**	-	15	20	-
Café em Pó	0	8	8	0
Caqui	-	50	100	-
Carne Bovina Patinho em Cubos ensopado	30	50	90	90

Produto	Berçário	Educação Infantil	Ensino Fundamental e EJA (Merenda)	Ensino Fundamental (Almoço)
Carne Bovina Patinho Moída ensopado	30	50	90	90
Carne suína cubos	30	50	70	70
Cebola Branca	5	10	20	30
Cenoura	20	25	30	30
Chá pronto	-	90ml	120ml	-
Chuchu	10	20	30	40
Couve-Flor	15	30	40	-
Couve manteiga	10	15	20	20
Creme de leite (nata)	-	10	15	-
Doce de Fruta	-	15	20	-
Ervilha	-	15	20	20
Espinafre	10	15	20	20
Farinha de aveia	10	15	20	-
Farinha de Mandioca	0	20	30	30
Farinha de Trigo (para molhos)	5	10	10	10
Feijão Carioca	30	50	80	80
Feijão Preto	30	50	80	80
Filé de Peixe - Tilápia	-	70	90	90
Fórmula infantil (0 a 6 meses)	30	-	-	-
Fórmula infantil (6 a 12 meses)	30	-	-	-
Frango – filé sassami	30	50	90	90
Frango - Sobrecoxa sem osso	30	50	90	90
Frango – Sobrecoxa com osso	50	70	110	110
Frango – coxinha asa	50	100	200	200
Geleia **100**% fruta	-	15	20	-
Goiaba	50	150	150	-
Inhame	20	30	40	40
Iogurte de fruta	-	100	150	-
Iogurte natural	-	100	-	-
Laranja Lima	50	-	-	-
Laranja Pera	-	130	150	0
Leite	70	100	150	0
Leite zero Lactose	70	100	150	0
Leite	70	100	150	0
Maçã Argentina	80	-	-	-
Maçã Fuji	60	150	150	0

Produto	Berçário	Educação Infantil	Ensino Fundamental e EJA (Merenda)	Ensino Fundamental (Almoço)
Macarrão sopa	15	20	30	30
Macarrão	20	40	80	80
Mamão	30	80	-	-
Manga Palmer	30	120	-	-
Manteiga	0	10	15	-
Melado	-	15	20	-
Melancia	-	80	150	-
Melão	30	50	-	-
Milho pipoca (cru)	-	10	15	-
Milho verde espiga	-	150	-	-
Milho	-	15	20	20
Morango	-	50	-	-
Ovo	30	50	50	50
Pão Caseiro	-	40	-	-
Pão Cachorro-Quente	-	25 (1/2 und.)	50 (1 und.)	-
Pão Fatiado de Trigo	0	25 (1 fatia)	50 (2 fatias)	-
Pão de hambúrguer	-	25 (1/2 und.)	50	-
Pão tipo massinha	-	-	50	-
Pão de queijo	-	50	50	-
Pepino	-	20	30	30
Pêssego	30	80	80	-
Pêra Argentina (Packham ou Williams ou D'anju) cozida	80	-	-	-
Pêra	50	80	80	-
Pitaya (sem casca)	-	50	80	80
Suco de Polpa fruta	-	100	180	-
Polenta	25	60	80	80
Queijo Mussarela Fatiado	-	15	15	-
Repolho Verde	15	25	30	30
Suco integral	0	100	180	-
Tangerina/ Pokan	40	100	120	-
Tomate para Salada	-	20	30	40
Vagem	-	30	40	40

Equipe volante (reserva técnica): no mínimo 10% (dez por cento) do quadro operacional fixo, nos termos do item 17.1, inciso I, deste Memorial Descritivo

* 10% (dez por cento) do quadro operacional fixo é considerado nível seguro para garantir a cobertura contínua nas 33 (trinta e três) unidades, cobrindo férias, atestados e outras ausências legais sem interrupção do serviço, sem prejuízo do dimensionamento de responsabilidade da CONTRATADA.

ANEXO VII

RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA COZINHAS

Observação: A definição dos equipamentos para cada unidade escolar será realizada considerando as características e limitações do espaço físico disponível.

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Afiador de facas	Material: inox e diamantado
Amassador de batatas	Amassador em inox
Bacia	Bacia em aço inox, capacidade 7,5 L
Bacia	Bacia plástica, graduada, capacidade 5,5L, material atóxico para alimentos.
Bacia grande	Bacia plástica redonda reforçada, 32 litros, plástico resistente.
Bacia média	Bacia plástica redonda reforçada, 19,5 litros, plástico resistente.
Bacia pequena	Bacia plástica redonda reforçada, 11 litros, plástico resistente.
Balde grande	Balde em plástico reforçado, 18 litros, plástico resistente.
Balde médio	Balde em plástico reforçado, 8 litros, plástico resistente.
Batedor manual tipo pêra	Em aço inox com cabo branco de polietileno, 25 cm.
Bobinas de sacos/saquinhos 28x41cm	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) de primeiro uso (**100**% virgem), atóxico e inodoro. **Não é permitida a utilização de material reciclado.**
Bobinas de sacos/saquinhos 40x60cm	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) de primeiro uso (**100**% virgem), atóxico e inodoro. **Não é permitida a utilização de material reciclado.**
Bule grande	De alumínio c/ cabo Baquelite, c/ capacidade para 3,4 litros.
Caçarola 5L	Alumínio polido com espessura mínima de 3mm, capacidade 5 litros com 2 alças reforçadas e tampa.
Caçarola 10L	Alumínio polido com espessura mínima de 3mm, capacidade 10 litros com 2 alças reforçadas e tampa.

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Caçarola 20L	Alumínio polido com espessura mínima de 3mm, capacidade 20 litros com 2 alças reforçadas e tampa
Caixa grande leitosa com tampa	Caixa retangular de polipropileno, atóxico para alimentos, sem travas de fixação na tampa, capacidade 11 litros.
Caixa média leitosa com tampa	Caixa retangular de polipropileno, atóxico para alimentos, sem travas de fixação na tampa, capacidade 6,5 litros.
Caixa pequena leitosa com tampa	Caixa retangular de polipropileno, atóxico para alimentos, sem travas de fixação na tampa, capacidade 3,5 litros.
Caixa rasa grande leitosa sem tampa	Caixa retangular de polietileno de alta densidade, atóxico para alimentos, capacidade 17 litros.
Caixa rasa média leitosa sem tampa	Caixa retangular de polietileno de alta densidade, atóxico para alimentos, capacidade 7 litros.
Caixa rasa pequena leitosa sem tampa	Caixa retangular de polietileno de alta densidade, atóxico para alimentos, capacidade 2,2 litros.
Caldeirão de alumínio 27L	Alumínio polido com espessura mínima de 3mm, capacidade 27 litros com 2 alças reforçadas e tampa
Caldeirão de alumínio 12L	Alumínio polido com espessura mínima de 3mm, capacidade 12 litros com 2 alças reforçadas e tampa
Caldeirão de alumínio 8L	Alumínio polido com espessura mínima de 3mm, capacidade 8 litros com 2 alças reforçadas e tampa

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Canecas	Canecas Inox, com capacidade de 300ml. (maior durabilidade)
Chaleira grande	De alumínio, com cabo Baquelite, com capacidade de 5 litros.
Concha	Concha de aço inox de 1ª qualidade, super reforçado, comprimento de 46cm, largura de 12 cm, altura 5 cm, espessura de 1,5 cm.l
Conjunto de panelas para unidades pequenas	Panela em aço inox. Fundo triplo amplo, saída de vapor, superfície lisa que evite acúmulo de resíduos. Peças: 1 Panela 18cm, 1 Caçarola funda 16cm, 1 Caçarola rasa 22 cm e 1 Frigideira 20cm.
Colher de arroz	De aço inox de 1ª qualidade, super reforçado, comprimento do cabo 34 cm, comprimento total de 50 cm.
Colher de servir	Colher para servir em aço inox, com espessura mínima de 1,0 mm comprimento mínimo 19 cm, cabo em inox, primeira linha.
Colher de Sopa	Em aço inox AISI **304** ou **430**, lâmina e cabo monobloco (em única peça, sem emendas), comprimento de 17,5cm.
Colheres de Mesa para Sobremesa	Em aço inox AISI **304** ou **430**, lâmina e cabo monobloco (em única peça, sem emendas), comprimento de 15,3cm.
Copo de vidro	Copo de vidro temperado incolor, liso, capacidade 320ml.
Descascador de legumes	Descascador de legumes, fabricado com plástico atóxico e resistente, lâmina em aço inox, comprimento aproximado de 14 cm e largura aproximada de 6cm.
Escorredor de macarrão 5L	Escorredor de macarrão em inox 5 litros com alças.

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Escorredor de macarrão 11L	Escorredor de macarrão em inox 10 litros com alças.
Escova para mamadeira	Escova específica para higienização de mamadeiras, com cabo longo e cerdas macias em nylon, material atóxico e resistente, de uso exclusivo para este fim. Substituir sempre que apresentar desgaste ou contaminação.
Escorredor de pratos	Escorredor de pratos, em aço inox, para 16 pratos montado com porta-talheres.
Escumadeira	Escumadeira de aço inox de 1ª qualidade, super reforçado, comprimento de 56 cm, largura de 14 cm, altura 4 cm, espessura de 1,5 cm.
Faca de carnes	Faca para cozinha, tipo açougueiro, com lâmina em inox cromo e acabamento satin, com desbaste perfeito, cabo anatômico em polipropileno e com superfície texturizada, com no mínimo 33 cm, selo de garantia.
Faca de legumes	Faca para corte de legumes/frutas, lâmina de aço inox, cabo de polipropileno branco, anatômico, com textura especial e proteção antimicrobiana, comprimento 199mm, resistente, desbaste perfeito terminado em "V", ausência total de fendas.
Faca de pão	Lâmina em aço inox, cabo em Polipropileno na cor branca, comprimento da lâmina 25 cm e do cabo 13 cm.
Facas de mesa	Em aço inox AISI **304** ou **430**, lâmina e cabo monobloco (em única peça, sem emendas), comprimento de 20 cm.
Forma Grande para bolo	Retangular de alumínio com bordas, medindo 46x33x5 cm, alumínio polido resistente.

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Forma média para bolo	Retangular de alumínio com bordas, medindo 36x26x7 cm, alumínio polido resistente.
Forma para cup cake	Retangular de alumínio ou teflon, com cavidades para múltiplos cupcakes (12 ou 24 unidades)
Frigideira 30cm	Frigideira de alumínio, com 30 cm de diâmetro, com revestimento de material antiaderente.
Frigideira 22cm	Frigideira de alumínio, com 22 cm de diâmetro, com revestimento de material antiaderente.
Garrafa térmica	Garrafa térmica 1,9 litros - descrição: com base giratória, ampola em aço inox, acionamento através de alavanca. Revestimento externo em polipropileno, aço inox escovado. Saída do líquido através de (pressão, tampa giratória). Capacidade: 1,9 litros com alavanca preto/inox. Dimensões aproximadas: altura: 33 cm, largura: 17 cm, profundidade: 17 cm, peso: 1, Capacidade: 1,9 litros com alavanca preto/inox. Dimensões aproximadas: altura: 33 cm, largura: 17 cm, profundidade: 17 cm, peso: 1,486 kg. Garantia do fornecedor 1 ano.**486 Capacidade: 1,9 litros com alavanca preto/inox. Dimensões aproximadas: altura: 33 cm, largura: 17 cm, profundidade: 17 cm, peso: 1,486 kg. Garantia do fornecedor 1 ano.** kg. Garantia do fornecedor 1 ano. Capacidade: 1,9 litros com alavanca preto/inox. Dimensões aproximadas: altura: 33 cm, largura: 17 cm, profundidade: 17 cm, peso: 1,486 kg. Garantia do fornecedor 1 ano.

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Garfos de mesa	Em aço inox AISI **304** ou **430**, lâmina e cabo monobloco (em única peça, sem emendas), com 4 dentes, comprimento de 18cm.
Jarra plástica	Jarra plástica, composta por material virgem de primeira qualidade, atóxico, com tampa, resistente, transparente e graduado, com capacidade de 2 litros.
Jarra plástica	Jarra plástica, composta por material virgem de primeira qualidade, atóxico, com tampa, resistente, transparente e graduado, com capacidade de 5 litros.
Leiteira	Caneca em alumínio, cabo de baquelita, capacidade 3,0 litros e 7,5 litros.
Lixeira	Lixeiras de material resistente, fácil higienização, com pedal, tampa basculante e capacidade conforme necessidade da unidade escolar.
Monobloco	Monobloco plástico vazado – hortifrut – cor branca, polipropileno polietileno de alta densidade, para contato direto com alimentos e para uso em temperatura abaixo de 0º . Medidas internas – 300x330x525mm, externas – 310x360x550mm. 52 litros
Panela de pressão 4,5L	Panela de pressão com capacidade para aproximadamente 4,5 litros. Material: alumínio, revestimento polido, indicador de pressão, válvula reguladora de pressão que mantém a pressão exata para o cozimento. Pegador antitérmico e anatômico. Tampa com 6 sistemas de segurança e trava. Fechamento externo indicada para fogão gás/lenha/elétrico. Níveis de pressão 11 libras. Certificados, produto em conformidade com a portaria do INMETRO nº **328** de16/09/**2008**. Aprovada pelo INMETRO. Capacidade aprox. 4,5 litros. Garantia 1 ano. Altura do produto 21,1 cm, largura do produto 28,5 cm, profundidade do produto 45,9 cm.

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Panela de pressão 10L	Composição/Material: Alumínio polido de alta qualidade; Cabo e Tampa Baquelite, antitérmicos; Válvula de Segurança controladora da pressão. Capacidade: 10 litros. Dimensões aproximadas: 24 cm de diâmetro. Dimensões aproximadas da embalagem do produto - cm (A x L x P) 26,5 x 28,5 x 41,5 cm. Garantia 2 anos.
Panela de pressão 20L	Composição/Material: Alumínio polido de alta qualidade; Cabo e Tampa Baquelite, antitérmicos; Válvula de Segurança controladora da pressão. Capacidade: 20 litros. Dimensões aproximadas: 24 cm de diâmetro. Dimensões aproximadas da embalagem do produto - cm (A x L x P) 26,5 x 28,5 x 41,5 cm. Garantia 2 anos.
Peneira	Peneira em aço inox com diâmetro de 13 cm e comprimento aproximado de 28,5 c
Pegador	Pegador multiuso totalmente em aço inox polido, aproximadamente 30 cm, em material de primeira qualidade.
Pote Grande para Mantimentos	Recipiente de Polipropileno, transparente, resistente, capacidade de 8 litros e dimensões de (22,8x21,4x25,8) cm.
Pote médio para Mantimentos	Recipiente de Polipropileno, transparente, resistente, capacidade de 4,5 litros e dimensões de (19,3x18x22) cm.
Pote pequeno para mantimentos	Recipiente de Polipropileno, transparente, resistente, capacidade de 2,3 litros e dimensões de (15,6x14,4x17,9) cm.
Cumbuca Infantil para Frutas e Preparações Pastosas	Cumbuca infantil confeccionada em polipropileno (PP) alimentício, atóxico, livre de BPA, resistente a impactos, lavável e reutilizável. Superfície lisa, sem porosidades e sem cantos vivos. Própria para contato com alimentos quentes e frios. **Capacidade recomendada:300** ml a **350** ml.

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Prato Infantil para Bolos e Lanches	Prato infantil raso confeccionado em polipropileno alimentício ou policarbonato de alta resistência, atóxico, livre de BPA, resistente a quedas e lavagens frequentes. **Diâmetro recomendado:** 18 a 22 cm.
Pratos fundos para refeições	Vidro temperado, liso, incolor, redondo. Diâmetros: 22 cm na boca e 12,7 cm na base.
Ralo para pia tipo cesta (ou com aba/peneira)	Observar o diâmetro exato da borda ou do cesto conforme o tipo de cuba utilizado em cada pia.
Ralador em aço inox	Ralador, possui 4 faces, aço inox, onde poderão ser feitos diversos tipos de alimentos. Alças em plástico para proporcionar firmeza durante a utilização do produto, dimensões aproximadas do produto (LxAxC): 10,5 x 0,8 x 23cm
Tábua de cortar Verde – Grande **(Hortifrutigranjeiros)**	Placa em polipropileno, cor Verde, para cortar legumes ou frutas, formato retangular, medindo aproximadamente 45 x 30 cm, com uma das extremidades em forma de alça. A tábua deverá possuir no mínimo 1 cm de espessura.
Tábua de cortar vermelha - Grande **(Carnes cruas)**	Placa em polipropileno, cor vermelha, para cortar **carnes cruas**, formato retangular, medindo aproximadamente 45 x 30 cm, com uma das extremidades em forma de alça. A tábua deverá possuir no mínimo 1 cm de espessura.
Tábua de cortar Azul - Grande **(Pescados)**	Placa em polipropileno, cor vermelha, para cortar **peixes/pescados**, formato retangular, medindo aproximadamente 45 x 30 cm, com uma das extremidades em forma de alça. A tábua deverá possuir no mínimo 1 cm de espessura.
Tábua de cortar Amarela - Grande **(Aves)**	Placa em polipropileno, cor vermelha, para cortar **aves (carne de frango)**, formato retangular, medindo aproximadamente 45 x 30 cm, com uma das extremidades em forma de alça. A tábua deverá possuir no mínimo 1 cm de espessura.

Abridor de lata	Em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1,0mm.
Tábua de cortar Marrom - Grande **(Alimentos cozidos)**	Placa em polipropileno, cor vermelha, para cortar **alimentos cozidos (prontos)**, formato retangular, medindo aproximadamente 45 x 30 cm, com uma das extremidades em forma de alça. A tábua deverá possuir no mínimo 1 cm de espessura.
Tábua de cortar branca - Pequena	Placa em polipropileno, cor branco, formato retangular, medindo aproximadamente 28 x 21 cm, com uma das extremidades em forma de alça. A tábua deverá possuir no mínimo 1 cm de espessura.
Tesoura	Tesoura com cabo plástico alta qualidade, 2 lâminas de S/S **420**, afiadas para o corte. Lâminas afiadas material do punho: Plástico com cabo preto.
ITEM ESPECÍFICO PARA CDI (Lactário e uso de fórmula infantil)	
Escova para mamadeiras.	Escova específica para higienização interna de mamadeiras, confeccionada com cabo longo em material plástico atóxico e resistente, cerdas macias em nylon de alta durabilidade, ponta arredondada para limpeza do fundo da mamadeira sem danificar a superfície. Material lavável, de fácil higienização e de uso exclusivo para este fim. **Observação:** Deve ser substituída sempre que apresentar desgaste das cerdas, deformações ou sinais de contaminação.
Esterilizador de mamadeiras.	Equipamento destinado à esterilização de mamadeiras, bicos, tampas e acessórios infantis por meio de vapor de água, garantindo redução da carga microbiana e maior segurança sanitária para alimentação infantil.

RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA COZINHAS Observação: A definição dos utensílios para cada unidade escolar será realizada considerando o número de refeições e número de serviços por dia, para cada unidade escolar.

RELAÇÃO DE MOBILIÁRIOS MÍNIMOS PARA COZINHAS

Pia com bancada	Confeccionada em aço inoxidável, material resistente, liso, lavável, com 1 ou 2 cubas. Prateleira inferior lisa ou gradeada com pés reguláveis.

Pia com bancada	Confeccionada em aço inoxidável, material resistente, liso, lavável, com 1 ou 2 cubas. Prateleira inferior lisa ou gradeada com pés reguláveis.
Mesa de manipulação inox	Confeccionada em aço inoxidável, material resistente, liso, lavável, pés tubulares em aço inoxidável. Prateleira lisa inferior. Sapatas reguláveis de polietileno. Capacidade 150kg.
Estante	Estantes contendo 4 e 5 planos lisos. Confeccionada totalmente em polietileno, material resistente, liso, lavável. Capacidade 250kg.
Mesa lisa de parede com prateleira	Tampo e prateleira inferior em aço inoxidável escovado AISI **304** – bitola 20; Estrutura em aço inox AISI **304**; Pés em aço inox diâmetro 1 1⁄2"; Sapatas de nivelamento em polietileno injetado.

ANEXO VIII

MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE ÁREAS E EQUIPAMENTOS

Relação mínima de materiais e produtos de limpeza e higienização que a CONTRATADA deverá manter disponíveis e em quantidade suficiente nas unidades educacionais, para atendimento das áreas de produção, armazenamento, distribuição e das instalações complementares referidas nos itens **20.6** e **20.7** deste Memorial Descritivo, sem prejuízo de outros produtos tecnicamente necessários e devidamente registrados nos órgãos competentes (ANVISA/Ministério da Saúde).

Material / Produto	**Especificação técnica**	**Finalidade / Área de aplicação**
Detergente neutro biodegradável	Registro no Ministério da Saúde/ANVISA; pH neutro; próprio para uso em superfícies e utensílios em contato com alimentos	Lavagem de louças, utensílios, bancadas e superfícies de manipulação
Detergente desengordurante alcalino	Registro no Ministério da Saúde/ANVISA; ação desengordurante	Coifas, exaustores, fornos, chapas e superfícies engorduradas

Material / Produto	Especificação técnica	Finalidade / Área de aplicação
Desinfetante/sanitizante à base de hipoclorito de sódio ou similar	Registro no Ministério da Saúde/ANVISA; concentração conforme orientação do fabricante e RDC **216/2004**	Sanitização de utensílios, bancadas, pisos e superfícies em geral
Álcool etílico 70º INPM	Registro no Ministério da Saúde/ANVISA	Higienização de superfícies e antissepsia complementar das mãos
Sabonete líquido antisséptico	Registro no Ministério da Saúde/ANVISA; próprio para lavatórios de manipuladores	Higienização das mãos dos manipuladores de alimentos
Desincrustante enzimático / saca-gordura	Ação enzimática ou biológica; próprio para tubulações e caixas de gordura	Limpeza e manutenção de caixas de gordura, pias, sifões e ralos, nos termos do item **20.7**
Esponjas e buchas não abrasivas	Material que não risque superfícies de aço inoxidável	Lavagem de utensílios e equipamentos em aço inoxidável
Panos multiuso identificados por cor/setor	Materiais descartáveis, com sistema de identificação por cor para evitar contaminação cruzada	Limpeza de bancadas, equipamentos e superfícies, segregados por área
Escovas de cerdas específicas	Cerdas resistentes; uso exclusivo para utensílios e mamadeiras, sem compartilhamento entre setores	Higienização de utensílios, panelas e, quando aplicável, mamadeiras (item **18.1**)
Papel toalha branco (Não pode ser reciclado)	Descartável, próprio para uso em ambiente de manipulação de alimentos	Secagem das mãos dos manipuladores após higienização
Luvas de procedimento (látex ou nitrílicas)	Descartáveis, próprias para manipulação de produtos químicos e de limpeza	Proteção individual durante a limpeza e higienização
Sacos de lixo identificados por tipo/cor	Capacidade e resistência compatíveis com o volume gerado; conforme classificação dos resíduos	Acondicionamento de resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos, nos termos do item **11.7**
Sanitizante com ação antimicrobiana, em pó, pastilhas ou líquido, desenvolvido especificamente para a desinfecção de verduras, legumes e frutas (hortifrutigranjeiros).	À base de Cloro Ativo (como Dicloroisocianurato de Sódio ou Hipoclorito de Sódio). Deve garantir a liberação de cloro residual ativo na faixa de 100ppm a 250ppm (partes por milhão) quando diluído conforme as instruções do fabricante, ideal para a eliminação de microrganismos patogênicos (bactérias, vírus e parasitas).	Destruir bactérias (como *Salmonella* e *E. coli*), vírus, fungos e parasitas (larvas e ovos de vermes) que causam as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). A lavagem apenas com água corrente remove a sujeira visível, mas não mata esses microrganismos. Reduzir a carga microbiana a níveis seguros para a saúde humana em um curto período de tempo (geralmente entre 10 e 15 minutos de imersão).

Material / Produto	Especificação técnica	Finalidade / Área de aplicação
Vassouras, rodos e baldes de uso exclusivo por setor	Materiais identificados e segregados por área (cozinha, depósito, sanitários)	Limpeza geral de pisos e áreas comuns

A CONTRATADA deverá garantir a reposição contínua desses materiais, sem interrupção do estoque, bem como o armazenamento segregado de produtos de limpeza em relação aos gêneros alimentícios, nos termos do **item 15.1** deste Memorial Descritivo.

ANEXO IX
NOTA TÉCNICA DE NÃO PARCELAMENTO

ANEXO IX do Memorial Descritivo (integrante do Termo de Referência) – Contratação de Serviços de Nutrição e Alimentação Escolar

1. OBJETO E FINALIDADE

1.1 A presente Nota Técnica tem por finalidade fundamentar, técnica e juridicamente, a decisão da Administração de adjudicar o objeto de alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino em lote único (não parcelamento), demonstrando a inviabilidade técnica e a desvantagem econômica do fracionamento desse objeto, em observância ao dever de motivação dos atos administrativos.

1.2 O objeto compreende, de forma integrada, o fornecimento, o preparo e a distribuição de alimentação escolar aos estudantes da Rede Pública Municipal de Gaspar/SC, abrangendo a logística de gêneros e insumos, a mão de obra treinada, a gestão e manutenção de equipamentos, a higienização e a operação dos sistemas de controle e medição, constituindo cadeia única e indissociável de produção e atendimento.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1 Nos termos do art. 47, inciso II e §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações de serviços atenderão ao princípio do parcelamento quando este for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, devendo ser considerados, na sua aplicação, a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos com a divisão do objeto e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. Não sendo o parcelamento tecnicamente viável ou economicamente vantajoso, justifica-se a adoção de lote único, mediante motivação expressa.

2.2 No mesmo sentido, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (Súmula **247**) admite a adjudicação por lote único quando comprovado que o parcelamento acarretaria prejuízo ao conjunto do objeto ou perda de economia de escala, mediante justificativa técnica fundamentada. Esta Nota Técnica presta-se exatamente a essa demonstração.

3. ANÁLISE TÉCNICA DA INVIABILIDADE DO PARCELAMENTO

3.1 Natureza integrada da solução. O objeto não consiste em aquisições isoladas de gêneros, equipamentos ou mão de obra, mas em uma solução integrada de gestão da alimentação escolar, em que cada componente — insumos, preparo, logística, pessoal técnico e sistema de medição — opera de forma encadeada e interdependente. A separação desses componentes em lotes distintos romperia a unidade funcional da solução.

3.2 Interdependência das etapas. As etapas de aquisição, armazenamento, preparo, distribuição e medição são sequenciais e mutuamente condicionadas: falha ou descompasso em qualquer delas compromete as demais. A contratação fracionada multiplicaria as interfaces entre fornecedores distintos, gerando pontos de ruptura e dificultando a coordenação operacional necessária ao fornecimento diário e ininterrupto de refeições.

3.3 Necessidade de padronização metodológica. A garantia de qualidade nutricional e sanitária depende da aplicação uniforme de cardápios, gramaturas (per capita), Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados em todas as unidades. A pluralidade de contratados inviabilizaria a padronização metodológica, comprometendo a uniformidade e a segurança das preparações.
3.4 Rastreabilidade dos resultados. O modelo de medição e faturamento por refeição efetivamente servida exige rastreabilidade ponta a ponta, do insumo ao prato servido. Essa rastreabilidade somente é assegurável sob responsabilidade única, pois a fragmentação dissolveria a cadeia de registro e auditoria, dificultando a aferição precisa dos quantitativos e a correta aplicação dos recursos públicos.
3.5 Responsabilização única pela execução. A contratação por lote único concentra em um único responsável a obrigação por todo o ciclo do serviço, eliminando a diluição de responsabilidades característica das contratações fragmentadas, na qual eventuais falhas tendem a ser atribuídas reciprocamente entre contratados distintos. A responsabilização única favorece a fiscalização, a aplicação célere de penalidades e a continuidade do serviço público essencial.
3.6 Riscos operacionais decorrentes da fragmentação contratual. A divisão do objeto elevaria os riscos de descontinuidade do fornecimento, de conflitos de interface entre contratados, de perda de controle de qualidade e de comprometimento da segurança alimentar, todos incompatíveis com a natureza essencial e ininterrupta do serviço de alimentação escolar, que atende diariamente crianças e adolescentes.
3.7 Fornecimentos eventuais institucionais. Os Kits Lanche e os Almoços Eventuais Institucionais (Itens 11 a 13 da tabela do Termo de Referência e item 14.4 deste Memorial Descritivo) utilizam a mesma estrutura de cozinhas, gêneros alimentícios, mão de obra, logística, supervisão nutricional e padrões higiênico-sanitários do atendimento regular, representando parcela de pequena expressão no conjunto do objeto, com demanda intermitente e vinculada ao calendário da Secretaria Municipal de Educação. A contratação apartada dessa parcela resultaria em baixa atratividade ao mercado, risco de licitação deserta, sobreposição de fornecedores nas mesmas unidades educacionais e dificuldade de responsabilização por ocorrências sanitárias, razão pela qual sua manutenção no lote único é técnica e economicamente justificada.

4. ANÁLISE ECONÔMICA
4.1 Economia de escala. A contratação integral do objeto permite a obtenção de economia de escala na aquisição e gestão de insumos, na logística e na alocação de pessoal técnico, ganhos que se perderiam com o fracionamento, em razão da duplicação de estruturas e da diluição dos volumes contratados.
4.2 Custos de transação e de gestão. O lote único reduz a complexidade administrativa e os custos de transação associados à gestão de múltiplos contratos, fiscais e instrumentos, minimizando o custo global de administração contratual para o Município.

5. CONCLUSÃO
5.1 Diante da natureza integrada da solução, da interdependência das etapas, da necessidade de padronização metodológica, da rastreabilidade dos resultados, da responsabilização única pela execução e dos riscos operacionais decorrentes da fragmentação contratual, conclui-se que o parcelamento do objeto de alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino é tecnicamente inviável e economicamente desvantajoso, justificando-se a adoção de lote único para esse objeto, com fundamento no art. 47, inciso II e §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e na Súmula 247 do Tribunal de Contas da União.
5.2 Esta Nota Técnica encontra-se neste Memorial Descritivo no ANEXO IX e constitui a fundamentação técnica a que se refere o respectivo item de não parcelamento.

ANEXO X

MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Em atenção ao gerenciamento de riscos da contratação, previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 (art. 18, §1º, inciso X, e art. 22), apresenta-se o mapa de riscos desta contratação, contemplando os eventos identificados, sua avaliação quanto à probabilidade, ao impacto e ao nível, bem como as respectivas ações preventivas e de contingência, com indicação dos responsáveis pelo monitoramento.

Cód.	**Fase**	**Evento de risco / consequência**	**Prob. / Impacto / Nível**	**Ações preventivas**	**Ações de contingência**	**Responsável**
RC01	Planejamento	Estimativa imprecisa de quantitativos (sobre ou sub dimensionamento da demanda).	Média / Médio / Médio	Série histórica de matrículas e refeições servidas; revisão pela equipe de nutrição.	Ajuste por termo aditivo, nos limites do art. **125**.	Secretaria de Educação / Gestor do Contrato
RC02	Seleção	Pesquisa de preços desatualizada, gerando sobrepreço ou licitação deserta.	Média / Médio / Médio	Pesquisa ampla (art. 23) com saneamento da média; atualização próxima à publicação.	Nova pesquisa e republicação do edital.	Setor de Compras / Gestor do Contrato
RC03	Seleção	Restrição indevida à competição (especificações ou marcas).	Baixa / Alto / Médio	Critérios objetivos e cláusula de equivalência; rol de marcas como padrão mínimo.	Revisão do edital e resposta fundamentada a impugnações.	Procuradoria / Pregoeiro
RC04	Execução	Descontinuidade no fornecimento das refeições.	Baixa / Alto / Alto	Estoque mínimo regulador de **3 dias** (Memorial, item **13.1.1**); plano de contingência logística; escalas compatíveis com os horários de funcionamento das unidades — CDIs das 6h30 às 18h e EJA nos três turnos (Memorial, item **6.5**).	Fornecimento emergencial e acionamento de fornecedor reserva.	CONTRATADA
RC05	Execução	Inadequação higiênico-sanitária ou contaminação alimentar.	Baixa / Alto / Alto	BPF e POP; responsável técnico nutricionista; controle de temperatura.	Interdição imediata, recolhimento e protocolo junto à Vigilância Sanitária.	CONTRATADA / RT
RC06	Execução	Falha no sistema de identificação biométrica / medição.	Média / Médio / Médio	Redundância e manutenção preventiva do sistema.	manutenção do atendimento alimentar; comunicação imediata da ocorrência; tentativa de recuperação e sincronização dos registros; e, sendo inviável a recuperação, apuração dos quantitativos conforme o procedimento objetivo estabelecido no item **11.5** do Memorial Descritivo.	CONTRATANTE (sistema) / CONTRATADA

Cód.	Fase	Evento de risco / consequência	Prob. / Impacto / Nível	Ações preventivas	Ações de contingência	Responsável
RC07	Execução	Divergência entre refeições servidas e faturadas.	Média / Médio / Médio	Conciliação mensal dos registros; conferência dos registros manuais autorizados (plantões em polos e refeições eventuais); fiscalização.	Glosa e ajuste no faturamento.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato
RC08	Execução	Inadimplemento trabalhista ou previdenciário da CONTRATADA.	Média / Alto / Alto	Exigência periódica de comprovantes de regularidade.	Retenção de pagamentos e medidas do art. **121**.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato
RC09	Execução	Variação expressiva de preços de insumos (inflação).	Média / Médio / Médio	Cláusula de reajuste por índice (art. 92, §3º).	Reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico-financeiro.	Gestor do Contrato
RC10	Execução	Descumprimento de gramaturas e per capita; prejuízo nutricional.	Média / Alto / Alto	Fiscalização técnica por nutricionista; conferência de fichas técnicas.	Notificação, glosa e aplicação de sanções.	Nutricionistas da DAE (Fiscais do Contrato)
RC11	Execução	Descumprimento das aquisições da agricultura familiar (PNAE).	Baixa / Médio / Médio	Controle documental de notas fiscais e dos percentuais legais.	Plano de regularização e justificativa ao FNDE.	Gestor do Contrato
RC12	Execução	Tratamento inadequado de dados biométricos de menores (LGPD).	Baixa / Alto / Alto	RIPD; base legal definida; minimização; Município como controlador.	Notificação à ANPD e aos titulares; plano de resposta a incidentes.	CONTRATANTE (controlador)
RC13	Execução	Sobra não comunicada em fornecimento por evento (Kit Lanche).	Média / Médio / Médio	Termo de Fechamento obrigatório (Memorial, item **14.4.1**); faturamento pela menor grandeza entregue/distribuída.	Recolhimento e abatimento no pedido subsequente do mesmo item; glosa em caso de omissão.	Fiscal Setorial do Contrato / CONTRATADA

A alocação dos riscos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA observa o disposto no art. 22 da Lei Federal nº 14.133/2021, cabendo a cada parte a gestão dos riscos a si atribuídos neste mapa, sem prejuízo das demais obrigações previstas neste instrumento e no contrato.

Responsáveis pela elaboração do Memorial Descritivo

Andréia Symone Zimmermann Nagel
Secretária Municipal de Educação

gov.br Documento assinado digitalmente
TATIANE WOSNES
Data: 16/11/2026 15:27:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Tatiane Wosnes
Nutricionista-RT

gov.br Documento assinado digitalmente
KARLA MEDEIROS LUIZ LOPEZ
Data: 16/11/2026 15:31:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Karla Medeiros Luiz Lopez
Nutricionista-QT

Gabriela Maestri:09177581962
Assinado de forma digital por Gabriela Maestri:09177581962
Dados: 2026.11.16 15:33:08 -03'00'

Gabriela Maestri
Nutricionista-QT

Cindy Lopes da Silva Amaral:11798317486
Assinado de forma digital por Cindy Lopes da Silva Amaral:11798317486
Dados: 2026.11.16 15:35:04 -03'00'

Cindy Lopes da Silva Amaral
Nutricionista-QT

Documento assinado digitalmente por ANNE CAROLINE ROSA
Data: 18/11/2026 10:02:58