



**Termo de Referência nº 28/2022**

**1. OBJETO**

**1.1** Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e a distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em Instituições de Ensino da Rede Pública Municipal de Gaspar, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística de gêneros e insumos em geral, supervisão e manutenção dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das Instituições de Ensino, conforme especificações constantes no termo de referência – Secretaria de Educação.

**2. JUSTIFICATIVA**

**2.1** O objeto desta licitação destina-se a suprir as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar do Município de **Gaspar**.

**2.2** A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de **Gaspar**, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

**3. EXECUÇÃO**

**3.1** Os serviços deverão ser processados nas respectivas unidades educacionais do Município de Gaspar. (conforme anexo II)

**3.2** Os serviços compreendem:

Item	Descrição
1	Preparo e distribuição da alimentação escolar nas Escolas e Centros de Desenvolvimento Infantil do Município de Gaspar, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos, armazenamento, logística, supervisão, prestação de serviço de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pelo período de 12 meses, contados a partir da assinatura contratual, podendo ser prorrogado nos da legislação vigente. Os utensílios e móveis utilizados devem estar em perfeitas condições de uso, sem ônus.



**3.3** As repetições serão consideradas como refeição servida somente quando é fornecida a parte proteica que inclui porções de carnes, pães, laticínios e bolo assim como, preparações compostas (risotos, feijoada, macarronada, etc.). A fruta somente será contabilizada como repetição quando a mesma for o único item do cardápio.

**3.4** Os preços serão fixos e irremovíveis por um período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustados após esse prazo com a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), pró rata, do mês imediatamente anterior.

**3.5** Os produtos de agricultura familiar que serão utilizados na elaboração da alimentação escolar, serão adquiridos pela CONTRATANTE através de processo de Chamada Pública (contratos com produtores e cooperativas cadastradas no Programa Nacional de Agricultura Familiar), onde a CONTRATANTE efetuará a entrega dos produtos nos locais de consumo.

**3.6** Para efeito de faturamento mensal, os produtos da Agricultura Familiar fornecidos neste período pela CONTRATANTE, deverão constar como desconto na nota fiscal dos gêneros alimentícios.

**3.7** Os produtos e preços utilizados para o devido desconto serão repassados pela contratada após a finalização do processo de chamada pública realizada no Município de Gaspar, anualmente.

**3.8** A relação dos produtos provenientes da agricultura familiar, bem como os quantitativos a serem entregues nas unidades, serão planejados junto à CONTRATADA, de acordo com os cardápios vigentes e número previsto de atendimentos. Serão planejados com mínimo de 30 (trinta) dias de antecedência ao consumo. Na impossibilidade do fornecimento de alguns dos produtos da Agricultura Familiar pela CONTRATANTE a mesma informará a CONTRATADA com 7 (sete) dias de antecedência, ficando a Empresa CONTRATADA responsável em fornecer produtos semelhantes necessários para elaboração dos cardápios.

**3.9** Os produtos a serem entregues estarão contemplados no cardápio do mês e os quantitativos que deverão ser entregues pela CONTRATANTE em cada Unidade Educacional serão baseados no controle de atendimentos através da listagem de número de refeições servidas/dia.

**3.10** A logística de recebimento e distribuição destes alimentos será organizada pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal da Educação em comum acordo com agricultores e/ou cooperativas, com prévio aviso à equipe responsável da Proponente Vencedora, através do planejamento mensal organizado e conforme os cardápios estabelecidos.

**3.11** As cooperativas e/ou agricultores deverão por sua conta e risco, distribuir os gêneros alimentícios nos quantitativos adquiridos pelo Município, nas Unidades Educacionais da Rede Municipal de ensino conforme orientações repassadas pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação e sob prévio aviso à empresa CONTRATADA.

**3.12** A CONTRATANTE através de seu responsável técnico, diretores das Unidades Educacionais e Empresa Contratada, assumirá a responsabilidade sobre o controle de qualidade dos produtos entregues nos locais de consumo, pelas Cooperativas e/ou



agricultores contratados. Todos serão orientados sobre procedimentos de recebimento podendo inclusive, rejeitar produtos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas contidas neste termo de referência.

**3.13** A Contratante, através de seu responsável técnico e dos Gestores das Instituições de Ensino, e a Empresa Contratada, são os responsáveis pelo controle de qualidade dos produtos da Agricultura Familiar entregues nos locais de consumo.

**3.14** Os alimentos deverão ser preparados nas cozinhas das Unidades Educacionais, relacionadas neste termo de referência, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

**3.15** A prestação dos serviços deve observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

**3.16** O horário das refeições deverá ser praticado conforme informações repassadas pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação acordado com as direções das Unidades Educacionais compreendendo o período de expediente escolar, conforme horários constantes neste Projeto Básico.

**3.17** A fiscalização verificará o cumprimento das especificações e a aplicação dos métodos construtivos e ensaios pertinentes, bem como a quantidade, qualidade e aceitabilidade dos serviços executados.

**3.18** A CONTRATADA deverá constituir ou manter local adequado para atividades administrativas, no Município de **Gaspar** ou em Município vizinho em um raio de no máximo 50 Km de distância, justifica-se devida a necessidade de ser manter as atividades administrativas dentro de uma área que permita o correto e eficiente planejamento e a gestão integral das atividades operacionais e logísticas por parte da contratada desse essencial e ininterrupto serviço, definidos neste termo de referência.

**3.19** A CONTRATADA em qualquer tempo, mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 (trinta) dias, deverá aceitar a inclusão de novos serviços por Unidade Escolar e a inclusão ou exclusão de Unidades Escolar na relação de escolas estabelecidas no termo de referência, observado o disposto em Legislação vigente.

**3.20** Quando ocorrer impedimento na execução do contrato, em decorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, em que seja inviável a comunicação prévia para a interrupção do fornecimento, haverá cobrança de 50% das refeições previstas na medição dos serviços no respectivo período.

**3.21** Os produtos utilizados pela empresa vencedora para a produção da Alimentação Escolar devem atender às especificações técnicas conforme planilha constante no Anexo III.

**3.22** O cardápio da alimentação escolar poderá ser alterado, em caso de necessidade, e sem alterar seu valor nutritivo e monetário/financeiro, será elaborado por nutricionista habilitado da empresa e aprovado pela equipe técnica do Município (nutricionistas), que assumirá a responsabilidade técnica do programa.

#### 4. PRAZO E INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

**4.1** Prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura contratual, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, II, da Lei nº 8.666/93. - **“II - à prestação de serviços a serem executados de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses”.**

**4.1.1** A Contratada deverá iniciar os serviços, objeto da presente licitação, até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato e o recebimento da Ordem de Serviço, ou conforme solicitação da Secretaria de Educação. Antes de iniciar os serviços, a equipe técnica da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO e os Gestores das Instituições de Ensino juntamente com os representantes da Contratada, devem inventariar equipamentos e utensílios pré-existentes nas Instituições de Ensino, documentando em 3 (três) vias, sendo uma para a empresa, uma para a Instituição de Ensino e uma para a Secretaria.

**4.2** Antes de iniciar os serviços, a equipe técnica da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO e os Gestores das Instituições de Ensino juntamente com os representantes da Contratada, devem inventariar equipamentos e utensílios pré-existentes nas Instituições de Ensino, documentando em 3 (três) vias, sendo uma para a empresa, uma para a Instituição de Ensino e uma para a Secretaria.

**4.3** Em até 10 (dez) dias úteis após o início dos trabalhos, a contratada deverá encaminhar a Secretaria de Educação a listagem com o quadro funcional.

**4.4** O quadro funcional deverá ser encaminhado mensalmente atualizado para a Secretaria Municipal, ou sempre que solicitado pela fiscalização.

#### 5. CONDIÇÕES GERAIS PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO

**5.1** A proponente vencedora deverá iniciar os serviços, objeto da presente licitação, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, ou conforme solicitação da Secretaria de Educação, e recebimento da Ordem de Fornecimento.

**5.2** O controle de quantidade de refeições/dia deverão ser apresentados diariamente pela a contratada através de um sistema digital online. Por meio de cartão/crachá (QR-CODE ou código de barras) ou biometria, para cada estudante matriculado. Os relatórios deverão apresentar o quantitativo de refeições por estudante/criança. As medições periódicas serão através de relatórios validados pelos Diretores das Unidades Educacionais e aprovado pela Secretaria Municipal de Educação.

**5.2.1** O sistema de controle eletrônico deverá operar via web e obrigatoriamente deverá ser fornecido login e senha para acompanhamento da Secretaria de Educação, bem como acesso da Gestão da Unidade Escolar.

**5.3** As refeições serão servidas em buffet livre com controle no tamanho da porção e quantidade das carnes, carnes em preparações compostas, pães, bolos, frutas e bebidas.

**5.4** O horário das refeições deverá ser praticado conforme informações repassadas pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação acordado com as



direções das Unidades Educacionais compreendendo o período de expediente escolar, conforme horários constantes neste termo de referência.

**5.5** Para estes serviços, nos CDIs que atendam crianças de 6 (seis) a 18 (dezoito) meses, o horário poderá ser flexível conforme solicitação da direção e aprovação pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação.

**5.6** O número de refeições solicitadas por Unidade Escolar/CDI, será informado pelas Direções das Unidades Educacionais e validado mensalmente pela Secretaria Municipal de Educação, atendendo as necessidades das Unidades Educacionais, podendo sofrer alterações esporádicas ou emergenciais para mais ou para menos, desde que comunicado com antecedência de 5 (cinco) dias úteis, sendo que as demais adequações deverão ser realizadas no próximo mês.

**5.7** O documento para acompanhamento de refeição/dia e respectiva cobrança deverá ter acesso online, todos os dias de refeições servidas, sendo no final de cada quinzena contabilizando juntamente com a empresa contratada.

**5.8** A CONTRATANTE informará oficialmente a Empresa CONTRATADA com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis o cancelamento de aula nas Unidades Educacionais. Aulas canceladas e não comunicadas mediante prévio aviso, a CONTRATADA poderá efetivar a cobrança de 50% da medição de serviços prevista para o dia.

**5.9** Quando ocorrer impedimento na execução do contrato, em decorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, em que seja inviável a comunicação prévia para a interrupção do fornecimento, a CONTRATANTE se responsabilizará pela alimentação já elaborada pela Empresa CONTRATADA.

**5.10** Compete à Proponente Vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecidos pelo PNAE.

**5.11** Os alimentos que serão descartados deverão ser acondicionados em recipientes exclusivos para este fim, imediatamente após o término das refeições para serem removidos diariamente nos locais destinados pela Direção da Unidade Escolar/CDI. As sobras de alimentos não poderão ser aproveitadas posteriormente.

## **6. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1** Executar todos os serviços com supervisão de Nutricionista, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.

Desenvolver anualmente, conforme a proposta pedagógica da Unidade Escolar/CDI, Projeto de Educação Nutricional com alunos de toda a rede educacional de atuação mediante análise e aprovação da Nutricionista Responsável Técnica da Secretaria de Educação.

**6.2** Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.



**6.3** Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Educacionais, assegurando a qualidade dos serviços e os níveis nutricionais objetivados.

**6.4** Nos dias em que houver plantão nas Unidades Educacionais, haverá cobrança de no mínimo 30% das refeições previstas na medição de serviços do respectivo dia, em virtude da disponibilização da mão de obra e outros custos fixos. Se houver atendimentos superiores a 30% das refeições previstas na medição de serviços do respectivo dia, será realizada cobrança conforme número de refeições servidas.

**6.5** Produtos básicos de material de limpeza exigidos para cozinhas:

**6.5.1** Produtos de limpeza, sanitização e higiene pessoal.

- a) Detergente líquido neutro concentrado com ação desengraxante para a limpeza de louças e bancadas;
- b) Detergente de ação clorada para desinfecção de bancadas, móveis e utensílios e chão;
- c) Detergente com ação desincrustante e desengraxante para limpeza de formas e painéis;
- d) Álcool 70%
- e) Sanitizante para desinfecção de alimentos;
- f) Sabonete bactericida inodoro;
- g) Água Sanitária;

**6.5.2** Material de limpeza, utensílios e descartáveis.

- a) Esponja dupla face;
- b) Vassoura;
- c) Pano Multiuso de limpeza descartável
- d) Rodo;
- e) Balde com capacidade mínima de 5 (cinco) litros com alça reforçada;
- f) Dispenser de papel toalha;
- g) Dispenser de sabonete líquido;
- h) Toalhas de papel não reciclável;
- i) Sacos de lixo reforçados;
- j) Pano para limpeza do chão;

## **7. RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO AOS CARDÁPIOS**

**7.1** Os cardápios serão elaborados pelas nutricionistas da Secretaria de Educação, terão a corresponsabilidade técnica das nutricionistas da contratada e devem respeitar as normas e diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

**7.1.1** Os cardápios serão enviados mensalmente pela contratante para planejamento da contratada em 45 dias antes da execução do mesmo.

**7.2** A elaboração dos cardápios deve observar a sazonalidade e disponibilidade dos produtos no mercado, respeitar a relação de produtos e as incidências previstas no termo de referência, manter a compatibilidade com os custos e respectivos preços contratados.



**7.3** Caso haja acordo entre as partes e os custos sejam semelhantes aos cardápios constantes no termo de referência, poderão ser adotados cardápios diferenciados para datas festivas e especiais, por iniciativa da Secretaria de Educação.

**7.4** Mediante prescrição médica e/ou nutricionista, a contratada deverá fornecer alimentação específica para as patologias, respeitando a composição indicada na receita médica sem especificação de marca, aos estudantes com necessidades alimentares especiais, sem custo financeiro maior que os cardápios estipulados para os demais estudantes.

**7.5** Os cardápios para estudantes com alimentação especial deverão ser elaborados junto com as nutricionistas da Secretaria de Educação e, sempre que possível, ficar mais próximas das refeições servidas para os demais estudantes.

**7.6** A Contratante poderá solicitar cardápio especial, denominado Kit Lanche, para atividades externas, mediante pedido formal com no mínimo 5 (cinco) dias úteis de antecedência. Conforme anexo V.

**7.7** Os itens dos cardápios não poderão ser substituídos sem autorização prévia da equipe técnica de nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

**7.8** A Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar teste de Aceitabilidade dos cardápios praticados com acompanhamento da equipe da Secretaria de Educação sempre que necessário

## **8. RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

**8.1** A Contratada deve fornecer e preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com o Código Sanitário vigente e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Contratada.

**8.2** O acondicionamento dos alimentos e refeições nas Instituições de Ensino deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.

**8.3** Os produtos utilizados pela empresa vencedora para a produção da Alimentação Escolar devem atender as especificações técnicas deste termo de referência e, se houver necessidade de alteração da especificação técnica do produto, o mesmo deve ser previamente aprovado pelas partes.

**8.4** A Contratada deverá armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma que não sejam misturados e preservem suas condições ideais de consumo.

**8.5** Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes adequados, que vedem a transposição de elementos de qualquer natureza e que mantenham a temperatura ideal para o consumo preservando a integridade e/qualidade do produto.

**8.6** A produção e distribuição das refeições serão executadas nas Instituições de Ensino relacionadas neste termo de referência.



**8.7** A Contratada deverá fornecer todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários à preparação dos cardápios, exceto os fornecidos pela Contratante através da Agricultura Familiar.

**8.8** Poderão ser inclusos outros gêneros alimentícios além dos listados nos cardápios constantes no termo de referência, conforme acordo entre as partes, sob análise nutricional e de custos os quais deverão ser semelhantes aos dos cardápios praticados e a proposta comercial do termo de referência.

**8.9** Quando for verificada pelo responsável técnico da Secretaria de Educação ou gestores das Instituições de Ensino que a alimentação produzida não está própria para consumo, a Contratada será notificada para providenciar a substituição imediata da preparação ou, quando não for possível, por uma preparação similar no aspecto nutricional.

**8.10** Após o término das refeições, as sobras de alimentos devem ser descartadas, não podem ser aproveitadas posteriormente, devem ser imediatamente acondicionadas em recipientes exclusivos para este fim e removidas diariamente para os locais destinados pela Direção da Instituição de Ensino.

**8.11** Os serviços devem ser executados com a supervisão de uma nutricionista e observar as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.

**8.12** Na impossibilidade de produção das refeições nas dependências das cozinhas das Unidades Educacionais, a CONTRATADA providenciará a logística dos alimentos se o mesmo for produzido em outra Unidade Educacional.

**8.13** É proibido servir qualquer item do cardápio diretamente sobre a mesa. Como pães, bolos, biscoitos e outros alimentos.

## **9. RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO A GESTÃO DA QUALIDADE**

**9.1** A Contratada deve implantar um sistema de Gestão da Qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, o qual deve ser adequado à realidade de cada Instituição de Ensino, e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas que será distribuído para todas as Instituições da Rede num prazo de 60 (sessenta) dias do início do contrato.

**9.2** A Contratada deve fornecer todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecidos pelo PNAE.

**9.3** A Contratada deve coletar 200 (duzentos) gramas de amostra das preparações e manter guardadas por 72 (setenta e duas) horas, devidamente identificadas com o local, alimento, data, horário e período em que foi servido, em recipientes e temperaturas apropriadas e nos locais onde foram preparadas e servidas.

**9.4** Em caso de suspeita de contaminação alimentar, a Contratada deverá comunicar à Secretaria de Educação para que a mesma solicite à Vigilância Sanitária que recolha as amostras e os encaminhe para análise laboratorial, sendo que os custos das análises serão de responsabilidade da Contratada.





**9.5** Sempre que houver um surto de contaminação, intoxicação ou quando houver suspeita sobre a qualidade de algum produto, devem ser realizadas análises dos alimentos em laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ([www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)), com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA ([www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)), sendo que este deve expedir Laudo ou Certificado da Análise e apresentar documentação que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados.

**9.6** Quando a análise de um ou mais gêneros estiver em desacordo com os parâmetros exigidos no termo de referência e a legislação vigente, a Contratada deverá substituir o lote destes alimentos.

**9.7** Se for comprovada sua responsabilidade, a Contratada deve garantir a cobertura total de atendimento médico hospitalar e medicamentos no caso de intoxicação ou qualquer outro dano à saúde dos comensais, e qualquer outro tipo de assistência inclusive às solicitadas judicialmente, sendo de total responsabilidade da Contratada sem qualquer ônus para a Contratante.

**9.8** A empresa vencedora deverá manter registros de controle de produção, do monitoramento dos processos e dos produtos, o registro de produtos não conformes e a rastreabilidade dos mesmos.

**9.9** O transporte de todos os tipos de alimentações e insumos para as Instituições de Ensino deve ser realizado em veículos adequados de acordo com a legislação em vigor.

## **10. RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL**

**10.1** A Contratada deverá ter em seu quadro a quantidade funcional adequada de mão de obra por cozinha em cada Instituição de Ensino podendo por solicitação da Secretaria de Educação, aumentar o número de profissionais por cozinha, devendo todo o pessoal envolvido na execução dos serviços serem treinados, qualificados e uniformizados. Conforme anexo VII, podendo haver alteração por solicitação da contratada.

**10.2** A Contratada deve manter equipe volante para substituição do pessoal envolvido na execução dos serviços em eventuais ausências ao trabalho, sem ônus para o Poder Público.

**10.2.1** Não será permitida a retirada de nenhuma merendeira de uma unidade de ensino para cobrir a falta de outra. Para esse serviço deverá ter disponível uma equipe de volantes.

**10.3** Toda equipe de trabalho da Contratada deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela alimentação distribuída.

**10.4** Todos os profissionais contratados deverão passar por exames médicos-laboratoriais admissionais e periódicos devendo manter, na Unidade Administrativa da Contratada, todos os comprovantes os quais poderão ser solicitados a qualquer momento pela Contratante.



**10.5** A equipe técnica e operacional deverá estar adequada quanto aos quesitos de: higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na Cozinha), devendo manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

**10.6** Todo o pessoal envolvido na execução dos serviços de nutrição e alimentação escolar nas Instituições de Ensino deverá receber treinamento adequado ao exercício de suas funções e prestação de serviços anualmente ou no ingresso de novos profissionais no quadro, sendo a Secretaria de Educação informada quanto ao dia do treinamento e comprovação por escrito (assinaturas) das profissionais, quanto:

- a) Boas Práticas de manipulação de alimentos;
- b) Técnica dietética de Preparo dos Alimentos;
- c) Preparo das dietas especiais prescritas pelo médico ou nutricionista;
- d) Armazenamento, descongelamento e manipulação do leite materno;
- e) Ações de prevenção de acidentes de trabalho;
- f) Combate a incêndio;
- g) Boas práticas ambientais;
- h) Primeiros socorros, entre outros.

Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados quanto ao preparo da dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar.

**10.7** Atribuições das merendeiras:

**10.7.1** Coordenar os trabalhos dentro da cozinha e do refeitório;

**10.7.2** Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos alunos;

**10.7.3** Preparar e servir nas escolas, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições pré-estabelecidas;

**10.7.4** Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada ao consumo exigido;

**10.7.5** Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulário próprio;

**10.7.6** Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho;

**10.7.7** Usar uniforme completo, limpo, passado e em perfeito estado de conservação, conforme legislações vigentes e normas técnicas de segurança. Usar sapato de segurança fechado e antiderrapante, fornecido pela empresa;

**10.7.8** Não usar adornos (anéis, pulseiras, brincos e similares);

*(Handwritten mark)*

*(Handwritten initials)*



**10.7.9** Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

**10.7.10** Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;

**10.7.11** Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;

**10.7.12** Não fumar na cozinha e suas dependências;

**10.7.13** Não deixar entrar na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos;

**10.7.14** Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;

**10.7.15** Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades por pessoas estranhas e funcionários. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;

**10.7.16** Armazenar corretamente os gêneros alimentícios, observando os prazos de validade e as quantidades disponíveis, assegurando o controle dos vencimentos e das quantidades existentes no estoque;

**10.8** A Contratada deverá fornecer orientar e supervisionar seus empregados sobre o uso obrigatório e correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e os Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) bem como responsabilizar-se pelo registro da entrega do EPI e EPC

**10.9** Fornecer o uniforme padronizado, inclusive crachás de identificação, e os equipamentos de segurança;

**10.10** Os uniformes deverão ser entregues funcionários mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue a CONTRATANTE, sempre que solicitado pela fiscalização;

**10.11** Os uniformes deverão ser substituídos tão logo se apresentem em mau estado de conservação.

**10.12** Manter durante a execução dos serviços equipe de profissionais nutricionistas para supervisão, conforme exigência da Portaria CRN-10 nº 002/2022 do Conselho Regional de Nutricionistas e, no mínimo 01 (um) coordenador responsável (nutricionista) para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

**10.13** As nutricionistas da contratada devem anotar as visitas realizadas, reclamações, bem como outras ocorrências, em um livro próprio, capa dura, páginas numeradas, sem rasuras, que deverá permanecer arquivado, na unidade de escolar, até o fim do contrato.

**10.14** A Secretaria de Educação poderá solicitar à Contratada, afastamento dos empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da Contratada quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.

## **11. RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE CONTRATADA: QUANTO AOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES**



**11.1** As cozinhas das Instituições de Ensino deverão ser providas, pela Contratada, de equipamentos e utensílios necessários para a produção, armazenamento e distribuição das refeições, em perfeitas condições de uso, sem ônus adicional à Secretaria de Educação.

**11.2** Deverá manter o mínimo de equipamentos, móveis e utensílios conforme anexo VIII, serão colocados adisposição da Contratada todosos equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares

**11.3** A Contratada será responsável pelo conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos de sua propriedade e/ou cedidos pelo Município, devendo devolver estes em boas condições de uso ao final do contrato.

**11.3.1** Efetuar a reposição em até 48 (quarenta e oito) horas, dos utensílios danificados ou extraviados, inclusive os de propriedade da contratante.

**11.4.2** Efetuar o conserto e manutenção plena, preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários, com no prazo de 7 (sete) dias úteis, devendo haver substituição no ato da retirada, por outros com características idênticas até o retorno do original. A manutenção preventiva dos equipamentos deve obedecer ao cronograma de registro que deve permanecer em cada unidade escolar. A cada semestre deve ser encaminhado a Secretaria Municipal de Educação uma cópia do cronograma previsto e realizado.

**11.4** Todos os equipamentos e utensílios próprios da Contratada, utilizados nas Instituições de Ensino, deverão ser identificados de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Município.

**11.5** Manter a limpeza e desinfecção dos equipamentos e mobiliários utilizados, de acordo com as normas da vigilância sanitária.

**11.6** Os equipamentos e mobiliários deverão estar em ótimo estado de conservação e funcionamento.

**11.7** A Contratada deve providenciar semestralmente a desratização e desinsetização das dependências da cozinha e do estoque das Instituições de Ensino, de acordo com a Resolução RDC 216/2004 ANVISA/MS, solicitando que esse serviço seja realizado com o acompanhamento do Gestor Escolar ou servidor designado sendo registrado mediante a assinatura de ordem de serviço.

**11.8** A Contratada deve realizar a limpeza da caixa de gordura sempre que necessário e quando a mesma for exclusiva de resíduos provenientes da cozinha utilizada para prestação de serviço de alimentação escolar.

**11.9** A Contratada deve providenciar balanças para o registro e controle do peso dos gêneros alimentícios entregues nas Instituições de Ensino.

**11.10** A Contratada deve revestir com telas as aberturas das áreas de preparação, de higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado.

**11.11** A contratada deverá ser responsável pela limpeza e higienização da coifa e ductos exaustores.



**11.12** Manter o abastecimento do gás, como abastecimento, troca e conservação dos cilindros e válvulas de acordo com a demanda do equipamento.

## **12. RESPONSABILIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**12.1** O Município se obriga a fiscalizar a execução dos contratos e o cumprimento das cláusulas acima mencionadas.

**12.2** Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento das Notas Fiscais/Faturas em dia.

**12.3** Controlar e acompanhar toda a execução do contrato.

**12.5** Exigir o afastamento de qualquer empregado que esteja alcoolizado ou sem condições para trabalhar, assim como os que não estiverem cumprindo com suas obrigações.

**12.6** O Município/SECRETARIA DE EDUCAÇÃO indicará antes do início do ano letivo, sobre os atendimentos nas Unidades Educacionais, quantidades de aluno/dia, e demais dados necessários.

**12.7** Antes de iniciar os serviços, o setor administrativo e técnico da Secretaria de Educação do Município deverá se reunir com a Empresa Vencedora para planejamento das atividades, normas, procedimentos e ações a serem executadas pela CONTRATADA.

**12.8** Expedir Ordem de Fornecimento específica para o início do serviço objeto do presente contrato, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada Unidade Educacional.

**12.9** Inventariar juntamente com a proponente vencedora todos os equipamentos e utensílios, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a Unidade Educacional e uma para a Secretaria Municipal de Educação.

**12.10** Assegurar o espaço físico na Unidade Educacional para funcionamento dos serviços.

**12.11** Solicitar quinzenalmente à CONTRATADA a relação do número de atendimentos por serviço (refeições servidas/dia). O acompanhamento será realizado pelos Diretores das Unidades Educacionais, com base nesse número a CONTRATADA deverá realizar o planejamento das refeições e a devida cobrança.

**12.11** Informar oficialmente a Empresa CONTRATADA com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis o cancelamento de aula nas Unidades Educacionais. Aulas canceladas e não comunicadas mediante prévio aviso, a CONTRATADA poderá efetivar a cobrança de 50% (cinquenta por cento) da medição de serviços prevista para o dia.

**12.12** Garantir condições seguras em relação à furtos e roubos, principalmente fora do horário das atividades de alimentação escolar.

**12.13** Disponibilizar energia elétrica, água, sistema de esgoto e espaço para destinação de lixo proveniente do funcionamento da cozinha.

**12.14** Realizar limpeza da caixa d'água duas vezes por ano, da cozinha, devendo o comprovante ficar em lugar público.

**12.15** Realizar a instalação e manutenção da Central de Gás das Unidades Educacionais.

**12.16** Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente termo de referência.



**12.17** Acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas mensais ou quando houver necessidade.

**12.18** Assegurar espaço físico estrutural adequado nas Unidades Educacionais, sendo os serviços de construção ou reformas estruturais de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, por meio de seus órgãos competentes.

**12.19** Disponibilizar no início de cada ano, o calendário letivo contendo todos os dias de aulas, feriados, emendas de feriados e recessos.

**12.20** Realizar a compra dos alimentos de Agricultura Familiar para utilização nos cardápios através de Chamada Pública.

**12.21** Fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, no valor de no mínimo 30% (trinta por cento) do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.

### **13. RESPONSABILIDADES DA GESTÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO**

**13.1** Garantir a execução do Programa de Alimentação Escolar sob sua responsabilidade, cumprindo o que determina a Resolução FNDE/CD Nº 06/2020 atualizado pela Resolução FNDE/CD Nº 20/2020 e demais normas que orientam o serviço.

**13.2** Participar da execução dos programas de educação alimentar e nutricional que deverá ser desenvolvido na Instituição de Ensino pela empresa contratada ou pela equipe de nutricionistas da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

**13.3** Fiscalizar o funcionamento dos serviços de alimentação escolar, a qualidade dos produtos servidos, o cumprimento das normas regulamentares e o fornecimento do cardápio diário previsto;

**13.4** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte e as embalagens utilizadas para armazenamento de gêneros e insumos, informando à SECRETARIA DE EDUCAÇÃO as possíveis não conformidades contratuais.

**13.5** Realizar ou designar servidor responsável pelo controle das refeições, através do mecanismo estabelecido conforme o termo de referência.

**13.6** Guardar toda documentação por conta de eventuais processos de auditoria, os relatórios do número de refeições servidas e demais ocorrências do serviço de alimentação escolar, até o recebimento de autorização da Contratante para expurgo.

**13.7** Manter inventário dos equipamentos e utensílios pertencentes à Instituição de Ensino e cedidos para empresa terceirizada para utilização no serviço de alimentação escolar.

**13.8** Acompanhar as atividades de manutenção e reposição de materiais e equipamentos das cozinhas, intervindo sempre que necessário para a preservação dos bens cedidos e o interesse público.



**13.9** Informar para a equipe técnica da Secretaria de Educação, sobre a necessidade do fornecimento de refeições para alunos com necessidades alimentares especiais ou com restrições alimentares, mediante apresentação de laudo médico ou da profissional de nutrição.

**13.10** Informar para a equipe técnica da Secretaria de Educação, sobre o calendário escolar da Instituição e, com antecedência mínima de 5 (cinco dias), a suspensão de aula ou diminuição significativa do número de estudantes.

**13.10** Em caso de suspeita de Doença Transmitida por Alimento (DTA) comunicar imediatamente à SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

**13.11** Disponibilizar cópia do cardápio mensal, assinado pela equipe técnica da Secretaria de Educação, no refeitório em local visível para a comunidade escolar.

**13.12** Avaliar e certificar os serviços prestados pela empresa terceirizada.

**13.13** Receber os produtos da Agricultura Familiar, avaliar a qualidade, conferir as quantidades e assinar e carimbar os romaneios e demais documentos que acompanham a entrega.

#### **14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E OPERACIONAL**

**14.1** A empresa licitante deverá apresentar no mínimo 01 (um) atestado, devidamente registrado pelo CRN - Conselho Regional de Nutricionistas responsável da sede da licitante, por execução de serviço, demonstrando a capacitação técnica para desempenho de atividade pertinente e compatível em características semelhantes com o objeto da licitação.

**14.1.1** Comprovação de capacidade técnica para execução do serviço de alimentação e nutrição que constam nas especificações contidas neste termo de referência.

**14.1.2** Não serão aceitos atestados de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial.

**14.1.3** Registro ou Inscrição na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição CRN, acompanhado de certidão negativa de débito.

**14.1.4** Relação explícita e comprovante de registro do responsável técnico, e da equipe técnica da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, acompanhados de certidões negativas de débitos e da comprovação de seu vínculo empregatício, devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de profissionais, comprovados através de Carteira Profissional e/ou registro de empregados, em número compatível, conforme exigências do CRN. Caso o profissional seja proprietário/sócio da licitante, tal comprovação será efetuada através do ato constitutivo.

**14.1.5** Alvará de funcionamento pela Vigilância Sanitária da sede da licitante.

**14.1.6** É vedada a indicação do mesmo técnico como responsável por mais de uma empresa.

**14.1.7** As visitas técnicas deverão ser realizadas pelo representante da licitante em pelo menos 30% das unidades escolares do Município de Gaspar, até o penúltimo dia anterior ao da sessão pública, mediante agendamento prévio junto ao Setor de equipe administrativa e técnica da Secretaria Municipal de Educação, através do telefone (47) **3091-2200**, com responsável Bruna Nagel da Costa – Diretora de Alimentação Escolar.



**14.1.8** Caso a licitante esteja impedida ou não queira realizar a visita técnica, deverá apresentar, em substituição ao comprovante de visita, DECLARAÇÃO formal assinada pelo responsável técnico, (Anexo X), que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e que assume total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com a Administração Municipal de Gaspar.

## **15. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**15.1** Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física; para fins de preencher o requisito acima mencionado.

**15.2** Conforme orientações do Poder Judiciário de Santa Catarina, **as empresas sediadas em SC**, a partir de 01/04/2020, deverão solicitar duas certidões, tanto no sistema e-Proc quanto no antigo SAJ, respectiva certidão de registros cadastrados no sistema eProc, disponível através do endereço eletrônico <https://certeproc1g.tjsc.jus.br/>.

**15.3** Caso a licitante encontre-se em recuperação judicial, deverá ser apresentado, junto com a Certidão Positiva, o plano de recuperação judicial, devidamente aprovado e homologado pelo juízo competente, em plena vigência (ou outro documento/certidão, emitido pela instância judicial competente, certificado a aptidão econômica e financeira para participar do certame.

**15.4 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social**, ou conforme legislação vigente, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado sede da proponente, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados pelo IGPM quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de realização da Licitação. O Balanço das Sociedades Anônimas ou por Ações, deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial; as demais empresas deverão apresentar o Balanço, certificado por contador registrado no Conselho de Contabilidade, mencionando, expressamente, o número do livro Diário e folha em que cada Balanço se acha regularmente transcrita (com fotocópia da página de abertura e encerramento do Livro Diário).

**15.4.1** Para fins de atendimento ao requisito de qualificação acima, as empresas licitantes usuárias do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), bem como aquelas que escrituram informações contábeis pela ECD (Escrituração Contábil Digital), poderão apresentar o balanço patrimonial extraído do sistema acompanhado do respectivo recibo de entrega.

**15.4.2** A situação financeira da empresa será comprovada através dos seguintes índices (apresentar os índices calculados):

LG =  $\frac{AC+RLP}{PC+ELP}$

PC+ELP

LC =  $\frac{AC}{PC}$

PC





GE = PC + ELP

AT

Onde:

LG = Liquidez Geral

LC = Liquidez Corrente

GE = Grau de Endividamento

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

PL = Patrimônio Líquido

AT = Ativo Total

Somente serão habilitadas as licitantes que obtiverem:

I – Liquidez geral igual ou maior a 1,00 (um vírgula zero); e

II - Liquidez Corrente igual ou maior a 1,00 (um vírgula zero); e

III - Grau de Endividamento igual ou menor a 1,00 (um vírgula zero).

**15.5** Comprovação de possuir o patrimônio líquido no valor equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação. A comprovação deverá ser feita relativamente à data de apresentação da proposta, na forma da Lei, admitida à atualização para esta data, através de índices oficiais.

**15.6** Tratando-se de sociedade constituída há menos de um ano, deverá apresentar o Balanço de Abertura.

## **16. DA FORMA DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO**

**16.1** O pagamento será efetuado quinzenalmente, mediante a apresentação das Notas Fiscais/Faturas, devidamente atestadas pelo responsável do setor requerente e encaminhadas à Secretaria Municipal de Educação de Gaspar, através de documentos fiscais distintos, emitidos quinzenalmente, sendo uma nota de prestação de serviços e outra de gêneros alimentícios, tendo em vista a necessidade da prestação de contas aos órgãos competentes, sendo que o valor total das duas notas deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todos os quantitativos atendidos na quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado:

**16.1.1** Emissão de 01 (uma) nota fiscal de gêneros alimentícios, contendo quantidade total fornecida, preço unitário correspondente a cada um dos alimentos utilizados;

**16.1.2** Emissão de 01 (uma) nota fiscal de fornecimento de refeições, contendo quantidade de refeições servidas no período, discriminando o valor unitário dos preços.

**16.2** Parte dos alimentos que serão utilizados na elaboração da alimentação escolar, será adquirido pela CONTRATANTE através de processo de Chamada Pública (contratos com produtores e cooperativas cadastradas no Programa Nacional de Agricultura Familiar), que



comprará alguns dos itens de gêneros alimentícios dos agricultores ou cooperativas, sendo que a CONTRATANTE efetuará a entrega dos produtos nos locais de consumo, devendo a manufatura desses produtos ser de responsabilidade da empresa CONTRATADA, obedecendo todos os critérios de Boas Práticas de manipulação.

**16.2.1** Do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar.

**16.2.2** Para efeito de faturamento mensal, os produtos da Agricultura Familiar fornecidos neste período pela CONTRATANTE, deverão constar como desconto na nota fiscal dos gêneros alimentícios

**16.2.3** Quando os produtores ou cooperativas não conseguirem efetuar o fornecimento dos itens devido às intempéries, fica comprometida a CONTRATADA a suprir os itens faltantes.

**16.2.4** Nos casos em que a CONTRATADA forneça os produtos da Agricultura Familiar, deverá priorizar a compra dos produtores regionais e apresentar mensalmente relação dos produtores beneficiados e cópia das Notas Fiscais emitidas por estes ou por seu representante legal.

**16.3** Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Diretoria de Alimentação Escolar no primeiro dia útil da quinzena seguinte ao da prestação dos serviços.

**16.4** Segue forma do Faturamento com 15 dias para efetuar o pagamento:

a) Consumo de 01 a 15, faturamento dia 16 e pagamento em 15 dias.

b) Consumo de 16 a 30/31, faturamento dia 01 e pagamento em 15 dias.

**16.5** A CONTRATANTE pagará à empresa após a apresentação dos Documentos Fiscais devidamente conferidos e liberados pelo setor responsável, através das Contas Correntes indicadas e previamente cadastradas na Secretaria da Fazenda, valendo como recibo os comprovantes dos depósitos, no prazo de 15 (quinze) dias, referente aos serviços de preparação da alimentação e ao fornecimento de gêneros alimentícios.

**16.6** Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do processo, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental.

**16.7** As notas fiscais e faturas deverão ser apresentadas em moeda corrente nacional.

**16.8** As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidos à CONTRATADA e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento considerado válido pela CONTRATANTE.

**16.9** O pagamento fica condicionado à regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA perante a União, Estado e Município, garantindo a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital, devendo a CONTRATADA apresentar, mensalmente, comprovação de regularidade fiscal e trabalhista.



**16.10 Dotações:**

04.07.12.306.0010.2046.3390.1500.7000000 - Próprio / Fundamental

04.06.12.306.0009.2040.3390.1500.7000000 - Próprio / Infantil

04.07.12.306.0010.2046.3390.1552.7000007 - PNAE / Fundamental

04.06.12.306.0009.2040.3390.1552.7000007 - PNAE / Infantil

**17. DAS PENALIDADES**

**17.1** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa do contratado ou licitante, aplicar as sanções dispostas no Art. 86 e seguintes da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, quais sejam:

I - Advertência;

II – Multa, na forma moratória e/ou compensatória;

III – Suspensão do Direito de Licitar e Contrata com a Administração Pública;

IV – Declaração de Inidoneidade;

**17.2** Quando da aplicação da penalidade multa, deverá ser observado o que segue:

I - Pelo atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20%(vinte por cento) do montante.

II - Pela inexecução total ou parcial do contrato, o contratado estará sujeito à pena de multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

III - Nos atrasos superiores a 30(trinta) dias a Nota de Empenho poderá ser cancelada e o contrato considerado rescindido.

IV – As penas de multa, cabíveis na forma moratória ou compensatória, quando possuidoras de fatos geradores distintos poderão ser cumuladas, de acordo com a gravidade da conduta.

V – O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias consecutivos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de execução contratual.

VI – Pela rescisão contratual imotivada, o contratado estará sujeito à pena de multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

**17.4** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conformes tabelas 1 e 2, a seguir:

GRAU	OCORRÊNCIA
01	0,2% por dia sobre o valor do item de serviço da planilha orçamentária
02	0,3% por dia sobre o valor do item de serviço da planilha orçamentária
03	0,5% por dia sobre o valor do item de serviço da planilha orçamentária

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Deixar de zelar pelas instalações do contratante ou de terceiros.	01
2	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do termo de referência e de seus	01



	anexos não previsto nesta tabela de multas, por item e por ocorrência.	
3	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	02
4	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais.	03
5	Manter trabalhador sem qualificação exigida para executar os serviços contratados, ou deixar de substituir trabalhador quando exigido pela fiscalização, por trabalhador.	01
6	Recusar-se a executar ou corrigir serviço determinado pela fiscalização, por serviço.	02
7	Permitir a execução de serviços sem utilização de EPI/EPC ou a presença de trabalhador fora dos locais em que estão realizados os serviços, por trabalhador.	01
8	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução da fiscalização, por ocorrência.	02
9	Não cumprimento do cardápio, sem aviso prévio para a contratante.	03
10	Falta de produtos de limpeza na cozinha.	02
11	Alimentos impróprios para o consumo	03
12	Ausência ou insuficiência de colaboradores que resultem em falhas no atendimento das demandas, ou prejuízo no fornecimento da alimentação.	03
13	Falta de alimentos que substituam o cardápio para alunos com alimentação especial na unidade escolar, prejudicando a alimentação dos mesmos.	03

**17.5** As penas poderão ser aplicadas de forma gradativa em caso de contratado ou licitante reincidente, haja vista o reiterado prejuízo causado ao Município.

Para fazer uso das sanções aqui tratadas, a Administração considerará motivadamente a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou contratada, graduando ponderando a sua (in) aplicabilidade, caso admitida a justificativa apresentada em defesa escrita.

**17.6** Considerar-se-á justificado o atraso na execução do objeto contratado nos seguintes casos:

- a) greves;
- b) epidemias;
- c) cortes freqüentes de energia elétrica e água;
- d) enchentes;
- e) indeferimento ou embargo dos serviços por parte dos poderes constituídos ou de terceiros, por motivos não imputáveis à vencedora;
- g) acréscimos de volumes ou modificações substanciais nos serviços contratados;
- h) escassez, falta de materiais e/ou mão-de-obra no mercado;



i) atrasos decorrentes de outros serviços e/ou instalação inerentes aos termos contratados diretamente pela Secretaria.

## 18. DA FISCALIZAÇÃO

**18.1** A responsabilidade pela fiscalização e o acompanhamento dos serviços será do(a) Gestor(a) de cada Instituição de Ensino e unidades de Apoio com nomeação vigente através das devidas portarias. O SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO, nomeará o Fiscal Administrativo que supervisionará a fiscalização e o acompanhamento dos serviços do Gestor de cada Instituição e Unidades de Apoio, prestando os devidos esclarecimentos e determinando as ações legais na gestão do contrato.

**18.2** A fiscalização verificará o cumprimento das especificações e a aplicação dos métodos construtivos e ensaios pertinentes, bem como a quantidade, qualidade e aceitabilidade dos serviços executados.

**18.3** Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a SECRETARIA DE EDUCAÇÃO tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente termo de referência e na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

## 19. Caução

**19.1** A licitante vencedora deverá prestar garantia em favor do Município, no prazo de até 10 dias contados da data de assinatura do Contrato, em quaisquer das modalidades previstas no artigo 56 da Lei n.º 8.666/93 e respectivas modificações, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato.

**19.2** No caso da opção pelo seguro-garantia, o mesmo será feito mediante entrega da competente apólice emitida por entidade em funcionamento no País, e em nome da Prefeitura Municipal, cobrindo o risco de quebra do contrato.

**19.3** Quando a garantia do contrato processar sob a forma de seguro-garantia ou fiança bancária, a mesma não poderá ser prestada de forma proporcional ao período contratual, devendo, ainda, seu prazo de validade estender-se até o final da execução do contrato.

**19.4** A garantia prestada pela licitante vencedora será restituída ou liberada em até 60 (sessenta) dias corridos após o recebimento definitivo do serviço.

**19.5** A garantia prestada deverá ser suplementada em caso de atualização do valor contratual, seja por reajuste ou aditivo, ou caso a mesma seja utilizada para arcar com multas ou outras penalidades.


**19.6** A Contratada terá o prazo de até 10 dias após a notificação ou assinatura do Termo Aditivo ou Apostilamento para complementar a garantia prestada.

Gaspar, 09 de novembro de 2022.

  
Tatiane Wosnes

Nutricionista

  
Emerson Antunes  
Secretário Municipal de Educação

  
Bruna Nagel da Costa  
Diretora de Alimentação Escolar



**QUANTIDADES ANUAIS PREVISTAS POR SERVIÇOS**

(Anexo I)

**Ensino Fundamental**

<b>Cardápio tipo Refeição Salgada para Atendimento Parcial (Matutino ou Vespertino)</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Macarrão, arroz, carne moída ensopada, 2 saladas, 1 fruta	10
Arroz, feijão, farofa, frango ensopado, 2 saladas	10
Polenta, arroz, frango ensopado, 1 salada, 1 fruta	10
Arroz, feijão, farofa, carne de panela ensopada, 2 salada,	5
Macarrão, arroz, frango ensopado, 2 salada, 1 fruta	10
Polenta, arroz, carne moída com batata e chuchu, 1 salada, 1 fruta	10
Arroz, feijão, farofa, carne moída ao molho, 2 saladas	10
Macarrão, arroz, carne de panela com batatas, 2 saladas, 1 fruta	10
Arroz, feijão, peixe assado com batatas, 2 salada, 1 fruta	10
Arroz, feijão, picadinho de frango com legumes, 2 saladas	10
Arroz, batata doce assada ou cozida, carne de panela, 2 salada, 1 fruta.	10
Arroz, feijão, omelete assado com legumes, 1 salada, 1 fruta.	10
Arroz, feijão, farofa de legumes, sobrecoxa assada, 1 salada, 1 fruta.	10
Arroz, aipim, carne de panela, 2 saladas, 1 fruta.	10
Risoto de frango, 2 saladas, 1 fruta	5
<b>TOTAL</b>	<b>140</b>

<b>Cardápio tipo Lanche para Atendimento Parcial (Matutino ou Vespertino)</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Leite com cacau + Pão caseiro com manteiga ou nata ou doce de fruta ou melado + 1 fruta	10
logurte + bolo sem cobertura + 1 fruta	5
Suco integral + pão + manteiga + queijo mussarela + 1 fruta	10
Suco integral + pão de hot dog + carne moída ensopada + 1 fruta	10
Suco integral + pão de hot dog + patê de frango + 1 fruta	10
Leite com cacau + pão caseiro + omelete ou ovo mexido + fruta	10
Suco integral + pão de hambúrguer + carne moída (hambúrguer) + 1 fruta + pipoca	5
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>
<b>Cardápio tipo Lanche da Manhã para Atendimento Integral</b>	<b>Frequência/Ano</b>

8

RP



Suco Integral + Pão fatiado com manteiga ou doce de fruta ou melado + 1 fruta	20
Café com leite + Pão fatiado com manteiga ou doce de fruta ou melado + 1 fruta	65
Leite com cacau + pão + nata + 1 fruta	10
Leite com cacau + biscoito polvilho + 1 fruta	20
Suco integral + pão + queijo mussarela + 1 fruta	10
Leite com cacau + pão caseiro + omelete ou ovo mexido + fruta	10
Suco Integral + pão de hot dog + carne moída + fruta	10
Leite com cacau + pão de hot dog + carne moída + fruta	10
Suco Integral + pão caseiro + patê de frango + fruta	10
Leite com cacau + pão caseiro + patê de frango + fruta	10
Leite com café + pão de queijo + 1 fruta	10
logurte + bolo sem cobertura + 1 fruta	5
Suco integral + bolo sem cobertura + 1 fruta	5
Suco integral + pão de hambúrguer + carne moída (hambúrguer) + 1 fruta + pipoca	5
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo Almoço para Atendimento Integral</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Macarrão, arroz, carne moída ensopada, 2 saladas	10
Arroz, feijão, frango ensopado, 2 salada	10
Polenta, arroz, carne de panela ensopada, 2 salada	10
Risoto, farofa, 2 saladas	20
Arroz, feijão, carne moída ensopada com cenoura, 1 salada	10
Macarrão, arroz, frango ensopado, 2 saladas	10
Arroz, feijão, farofa com abobrinha, carne de panela ensopada, 1 salada	10
Arroz, feijão, farofa, frango assado, 1 salada	10
Polenta, arroz, carne moída ensopada com batata e chuchu, 1 salada	10
Carreteiro, 2 saladas	20
Polenta, arroz, frango ensopado, 1 salada	10
Arroz, feijão, carne moída ensopada, 1 salada	10
Macarrão, carne de panela ensopada com batatas, 1 salada	10
Arroz, feijão, peixe assado com batata, 2 salada	10
Arroz, feijão, frango ensopado com batatas, 1 salada	10
Arroz, aipim, carne de panela, 2 saladas	10
Arroz, batata doce assada ou cozida, carne de panela, 2 salada	10
Arroz, feijão, omelete com legumes, 1 salada	10
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large '10' and a signature that appears to be 'R. J.' or similar.



<b>Cardápio tipo Lanche da Tarde para Atendimento Integral</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Macarrão, carne moída ensopada, 1 saladas, 1 fruta	10
Macarrão, frango ensopado, 1 salada, 1 fruta	10
Polenta, frango ensopado, 1 salada, 1 fruta	10
Polenta, arroz, carne moída, 1 salada, 1 fruta	10
Risoto de frango, 1 salada, 1 fruta	10
Carreteiro, 1 salada, 1 fruta	10
Arroz, feijão, farofa, frango ensopado, 1 salada, 1 fruta	10
Arroz, feijão, farofa, carne de panela, 1 salada, 1 fruta	10
Arroz, feijão, farofa, frango assado, 1 salada, 1 fruta	10
Arroz, feijão, carne moída, 1 salada + 1 fruta	20
Arroz, feijão, peixe assado, 1 saladas 1 fruta	5
Arroz, carne moída com batatas, 1 saladas, 1 fruta	10
Sopa de frango com legumes e aletria, 1 fruta	10
Sopa de carne com legumes e aletria, 1 fruta	10
Sopa de feijão com carne +1 fruta	10
Leite com cacau, Pão caseiro com manteiga ou nata ou doce de fruta ou melado, 1 fruta	20
Suco de frutas integral, Pão caseiro com ovo + 1 fruta	5
Suco de frutas integral, pão de hot dog com carne moída, 1 fruta	5
Suco de frutas integral, pão de hot dog , patê de frango, 1 fruta	5
Suco de frutas integral+ Pão de hambúrguer, carne moída (hambúrguer), 1 fruta	5
Iogurte, bolo sem cobertura, 1 fruta	5
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo lanche da manh EJA (Matutino ou Vespertino ou Noturno)</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Biscoito caseiro + leite com café	32
Massinha OU bolo + leite com café	32
Massinha OU bolo + suco de fruta integral	32
Sanduíche de queijo e tomate + suco de fruta integral + fruta	32
Pão de queijo + leite com café + fruta	32
Pão de hot dog com carne moída + iogurte + fruta	16
Pão de hot dog com carne moída + suco de fruta integral + fruta	8
Pão de hot dog com patê de frango + iogurte + fruta	8
Pão de hot dog com omelete + iogurte + fruta	8
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>





**Educação Infantil**

<b>Cardápio tipo Lanche da Manhã para os Berçários 0 (zero) – 12 (doze) meses</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Fórmula infantil 2 ou leite materno + Papa de fruta amassada/raspada/picada	60
Fórmula infantil 2 ou leite materno + Papa de fruta com 2 tipos de frutas	40
Fórmula infantil 2 ou leite materno + Papa de frutas cozidas sem açúcar (abacaxi, maçã ou pera).	40
Fórmula infantil 2 ou leite materno + mingau de aveia sem açúcar com frutas amassada/raspada/picada.	60
Fórmula infantil 2 + 6 a 7 meses consistência purê; 8 a 9 meses consistência amassada/raspada; 10 a 12 meses picada.	
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

\*Frutas servidas conforme a sazonalidade.

<b>Cardápio tipo Almoço para os Berçários 0 (zero) – 12 (doze) meses</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Papa arroz + caldo de feijão + frango + batata + couve-flor + cenoura	14
Papa arroz + caldo de feijão + frango + couve-flor + cenoura + couve	8
Papa arroz + caldo de feijão + frango + mandioquinha salsa + beterraba + espinafre	8
Papa arroz + caldo de feijão + frango + mandioquinha salsa + beterraba + abobrinha	14
Papa arroz + caldo de feijão + frango + beterraba + chuchu	14
Papa arroz + macarrão aletria + frango + brócolis	10
Papa arroz + macarrão aletria + carne moída + cenoura + chuchu	14
Papa de arroz + caldo de feijão + carne + com batata + cenoura + couve	14
Papa de arroz + caldo de feijão + carne + abobrinha + brócolis	14
Papa de arroz + caldo de feijão + carne + chuchu + beterraba	10
Papa de arroz + caldo de feijão + carne + abobora + couve flor	16
Papa de arroz + polenta mole + frango + abóbora + chuchu	16
Papa de arroz + polenta mole + frango + cenoura + couve flor	16
Papa de arroz + polenta mole + carne moída + cenoura + abobrinha + brócolis	16
Papa de arroz + polenta mole + carne moída + beterraba + abobrinha	8
Papa de arroz + caldo de feijão + batata + ovo+ beterraba	8
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>



<b>Cardápio tipo Lanche da tarde para os Berçários 0 (zero) – 12 (doze) meses</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Papa de fruta amassada/raspada/picada	80
Papa de fruta com 2 tipos de frutas	20
Papa de frutas cozidas sem açúcar (abacaxi ou maçã ou pera)	20
Mingau de aveia sem açúcar com frutas amassada/raspada/picada.	80
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo Pré - Janta para os Berçários 0 (zero) – 12 (doze) meses</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Papa arroz + caldo de feijão + frango + batata + couve-flor + cenoura + couve	10
Papa arroz + caldo de feijão + frango + mandioquinha salsa + beterraba + chuchu + espinafre	10
Papa arroz + macarrão aletria + frango + abóbora + chuchu	10
Papa arroz + macarrão aletria + carne moída + cenoura + chuchu	10
Papa de arroz + caldo de feijão + carne + com batata + couve flor + cenoura + couve	10
Papa de arroz + caldo de feijão + carne + abobrinha + brócolis	20
Papa de arroz + polenta mole + frango + abóbora + chuchu + beterraba	10
Papa de arroz + polenta mole + carne moída + cenoura + abobrinha + brócolis	10
Papa de arroz + caldo de feijão + batata + ovo+ beterraba + couve flor	10
Papa de arroz + polenta mole + frango + abóbora + chuchu + beterraba	20
Sopa de frango, legumes, aletria ou arroz	35
Sopa de carne, legumes, aletria ou arroz	35
Sopa de feijão, carne, legumes e aletria ou arroz	10
Somente para faixa etária de 6 meses poderá ser substituído o jantar por fórmula infantil e/ ou leite materno	
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo Lanche da Manhã para a Educação Infantil - 12 (doze) meses a 3 (três) anos</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Leite com café + biscoito polvilho + 1 fruta	20
Leite saborizado com canela e essência de baunilha + pão de queijo + fruta	10

S

R



Leite com café + pão de queijo + fruta	10
Leite com café + pão caseiro + manteiga + fruta	10
Leite com café + pão caseiro + queijo + 1 fruta	10
Chá de ervas com frutas desidratadas + pão caseiro + manteiga + fruta	20
Chá de ervas com frutas desidratadas + pão caseiro + nata + 1 fruta	20
Suco natural de frutas + pão de aveia + manteiga + fruta	20
Suco de frutas integral + pão caseiro + patê de frango com cenoura cheiro verde + 1 fruta	10
Suco de natural de frutas + pão pizza (pão caseiro, queijo, tomate, orégano) + 1 fruta	10
Suco natural de frutas + pão de hot dog + ovos+ 1 fruta	20
Suco natural de fruta + pão de abóbora + queijo mussarela + fruta	8
Suco integral + pão de hambúrguer + carne moída (hambúrguer) + tomate e alface + salada de frutas	8
Leite + bolo maçã/ banana/ cenoura laranja/ cacau com coco/ milho sem açúcar + 1 fruta	8
logurte natural com frutas + pão caseiro + manteiga + 1 fruta	16
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo Almoço para a Educação Infantil – 12 (doze) meses a 3 (três) anos</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Arroz, macarrão, carne moída com molho com chuchu, 1 salada	10
Arroz, macarrão, frango ensopado com chuchu, 1 saladas	10
Arroz, macarrão, carne moída, 2 salada	5
Arroz, macarrão, Frango ao sugo, 2 salada	5
Arroz, feijão, farofa de legumes, carne moída, 2 salada	14
Arroz, feijão, batata doce assada ou cozida, carne de panela, 2 saladas	10
Arroz, feijão, omelete de legumes, 1 salada	10
Arroz, feijão, carne moída com batatas, 1 salada	10
Arroz, feijão, purê de batatas, frango assado, 2 saladas	20
Arroz, feijão, farofa , frango assado, 2 saladas	14
Arroz, polenta, carne de panela com molho e chuchu, 1 salada	10
Arroz/ feijão, farofa, frango ensopado, abobora refogada, 1 salada	8
Arroz, polenta, carne moída, 2 saladas	12
Arroz, feijão, aipim, frango ensopado, 2 saladas	5
Arroz, feijão, aipim, carne ensopada, 2 saladas	5
Arroz, feijão, stroganoff de frango, batata assada, 2 saladas	10
Arroz, polenta, frango ensopado, 2 saladas	12

*Handwritten signature and initials in blue ink.*



Arroz, feijão, purê de batatas, peixe assado, 2 saladas	10
Arroz, feijão, farofa de couve, carne de panela, 1 salada	10
Arroz, feijão, picadinho de carne, batata assada, 2 saladas	10
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo Lanche da tarde para a Educação Infantil - 12 (doze) meses a 3 (três) anos</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Fruta	160
Salada de frutas	32
Sorvete de frutas congeladas	8
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

\*Frutas servidas conforme a sazonalidade.

<b>Cardápio tipo Pré- Janta para a Educação Infantil - 12 meses a 3 (três) anos</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Arroz, carne de panela, farofa de legumes, 1 salada	10
Arroz, carne de panela, purê de abóbora com cheiro verde, 1 salada	10
Arroz, polenta, carne moída, 2 saladas	8
Arroz, polenta, frango ensopado, 2 saladas	8
Arroz, feijão, frango assado, abóbora refogada, 1 salada	10
Arroz, feijão, frango assado, farofa, 1 salada	14
Arroz, feijão, farofa de legumes, frango ensopado, 1 salada	10
Arroz, frango ensopado, 2 saladas	10
Arroz, feijão, carne de panela, repolho refogado, 1 salada	10
Macarrão, carne moída com molho, 2 saladas	10
Arroz, carne moída com batatas, 1 salada	10
Sopa de frango, 3 legumes, macarrão aletria	10
Sopa de carne, 3 legumes, macarrão aletria	10
Sopa de feijão, carne, 3 legumes, macarrão aletria	10
Pão de queijo, suco de frutas natural, 1 fruta	10
Pão caseiro, ovos, suco de fruta integral.	10
Pão pizza (pão, queijo, tomate, orégano), suco de fruta integral, 1 fruta	10
Pão hot dog, patê de frango, suco de fruta integral.	10
Pão de hambúrguer, carne moída (hambúrguer), tomate, alface, suco de frutas integral, salada de frutas.	8
Pão de aveia, manteiga ou nata, chá de ervas com frutas desidratadas, 1 fruta	12
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

*(Handwritten signature and initials)*



<b>Cardápio tipo Lanche da Manhã para a Educação Infantil - acima de 3 (três) anos</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Leite com café + biscoito polvilho + 1 fruta	20
Leite com café + pão caseiro + manteiga + 1 fruta	10
Leite com café + pão caseiro + queijo mussarela + fruta	10
Leite com cacau + pão de queijo + fruta	10
Leite com café + pão de queijo + fruta	10
Chá de ervas com frutas desidratadas + pão caseiro + manteiga + fruta	10
Chá de ervas com frutas desidratadas + pão caseiro + nata + 1 fruta	10
Café com leite + pão caseiro + nata + 1 fruta	10
Suco natural de frutas + pão de aveia + manteiga + fruta	10
Suco de frutas integral+ pão caseiro + patê de frango com cenouracheiro verde + 1 fruta	10
Suco de natural de frutas + pão pizza (pão caseiro, queijo, tomate, orégano) + 1 fruta	10
Suco natural de frutas + pão de hot dog + ovos+ 1 fruta	20
Suco natural de fruta + pão de abóbora + queijo mussarela + fruta	18
Suco integral + pão de hambúrguer + carne moída (hambúrguer) + tomate e alface + salada de frutas, pipoca.	8
Leite com cacau + bolo maçã/ banana/ cenoura laranja/ cacau com coco/ milho sem açúcar + 1 fruta	8
logurte natural com frutas + pão caseiro + manteiga + 1 fruta	16
logurte + pão caseiro + manteiga + 1 fruta	10
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo Almoço para a Educação Infantil - acima de 3 (três) anos</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Arroz, macarrão, carne moída com molho com chuchu, 1 salada	10
Arroz, macarrão, frango ensopado com chuchu, 1 saladas	10
Arroz, macarrão, carne moída, 2 salada	5
Arroz, macarrão, frango ao sugo, 2 salada	5
Arroz, feijão, farofa de legumes, carne moída, 2 salada	14
Arroz, feijão, batata doce assada ou cozida, carne de panela, 2 saladas	10
Arroz, feijão, omelete de legumes, 1 salada	10
Arroz, feijão, carne moída com batatas, 1 salada	10
Arroz, feijão, purê de batatas, frango assado, 2 saladas	20
Arroz, feijão, farofa, frango assado, 2 saladas	14
Arroz, polenta, carne de panela com molho e chuchu, 1 salada	10



Arroz/ feijão, farofa, frango ensopado, abóbora refogada, 1 salada	8
Arroz, polenta, carne moída, 2 saladas	12
Arroz, feijão, aipim, frango ensopado, 2 saladas	5
Arroz, feijão, aipim, carne ensopado, 2 saladas	5
Arroz, feijão, strogonoff de frango, batata assada, 2 saladas	10
Arroz, polenta, frango ensopado, 2 saladas	12
Arroz, feijão, purê de batatas, peixe assado, 2 saladas	10
Arroz, feijão, farofa de couve, carne de panela, 1 salada	10
Arroz, feijão, picadinho de carne, batata assada, 2 saladas	10
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo Lanche da tarde para a Educação Infantil - acima de 3 (três) anos</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Fruta	160
Salada de frutas	32
Sorvete de frutas congeladas	8
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

<b>Cardápio tipo Pré- Janta para a Educação Infantil - acima de 3 (três) anos</b>	<b>Frequência/Ano</b>
Arroz, carne de panela, farofa de legumes, 1 salada	10
Arroz, carne de panela, purê de abóbora com cheiro verde, 1 salada	10
Arroz, polenta, carne moída, 2 saladas	8
Arroz, polenta, frango ensopado, 2 saladas	8
Arroz, feijão, frango assado, abóbora refogada, 1 salada	10
Arroz, feijão, frango assado, farofa, 1 salada	14
Arroz, feijão, farofa de legumes, frango ensopado, 1 salada	10
Arroz, frango ensopado, 2 saladas	10
Arroz, feijão, carne de panela, repolho refogado, 1 salada	10
Macarrão, carne moída com molho, 2 saladas	10
Arroz, carne moída com batatas, 1 salada	10
Sopa de frango, 3 legumes, macarrão aletria	10
Sopa de carne, 3 legumes, macarrão aletria	10
Sopa de feijão, carne, 3 legumes, macarrão aletria	10
Pão de queijo, suco de frutas natural, 1 fruta	10
Pão caseiro, ovos, suco de fruta integral.	10
Pão pizza (pão, queijo, tomate, orégano), suco de fruta integral, 1 fruta	10
Pão hot dog, patê de frango, suco de fruta integral.	10
Pão de hambúrguer, carne moída (hambúrguer), tomate, alface, suco de frutas integral, salada de frutas, pipoca.	8

Handwritten signature and initials in blue ink.



Pão de aveia, manteiga ou nata, chá de ervas com frutas desidratadas, 1 fruta	12
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

MÉDIA DE DIAS LETIVOS PREVISTOS POR ANO:

- a) CRECHES: 220 (duzentos e vinte) dias
- b) ESCOLAS: 200 (duzentos) dias

**RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO**

(Anexo II)

	<b>ESCOLAS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>FONE (47)</b>
<b>1</b>	EJA – Educação de Jovens e Adultos	Rua: Arnaldo Schramm, nº 210, Centro. CEP 89110-097	3091 2202
<b>2</b>	EEB Zenaide Schmitt Costa	Rua: Jacob Junkes, nº 186, Bairro Santa Terezinha. CEP 89.114-189	3091 2232
<b>3</b>	EEB Norma Mônica Sabel	Rua: Pedro B. Sabel, 405, Bairro Margem Esquerda. CEP 89.116-658	3091 2228
<b>4</b>	EEB Prof. Vitório Anacleto Cardoso	Estrada Geral Poço Grande nº 87, Bairro Lagoa. CEP 89.115-290	3091 2231
<b>5</b>	EEB Prof. (a) Dolores Luzia dos Santos Krauss	Rua: Guilherme Sabel, nº 350, Bairro Figueira. CEP 89.110-520	3091 2223
<b>6</b>	EEB Ferandino Dagnoni	Rua: Vó Ida Dagnoni, nº 58, Bairro Gasparinho. CEP 89.112-375	3091 2225
<b>7</b>	EEB Luiz Franzói	Rua: Vitório Fantoni, nº 343, Bairro Bateias. CEP 89.113-206	3091 2226
<b>8</b>	EEB Ervino Venturi	Rua: Artur Poffo, nº 425, Bairro: Santa Terezinha. CEP 89.114-355	3091 2224
<b>9</b>	EEB Prof. (a) Angélica de Souza Costa	Rua: Rodolfo Müller, 128 loteamento Arábia Saudita, Margem Esquerda. CEP 89.116-750	3091 2230
<b>10</b>	EEB Prof. (a) Aninha Pamplona Rosa	Rua: Rodolfo V. Pamplona, nº 3320, Bairro Gaspar Mirim. CEP 1189.114-051	3091 2221
<b>11</b>	EEB Mário Pederneiras	Estrada Geral Poço Grande, nº 5435, Bairro Lagoa. CEP 89.111-420	3091 2227
<b>12</b>	EEB Belchior	Rua: Bonifácio Haendchen, nº 945, Belchior Central. CEP 89.117-680	3091 2222
<b>13</b>	EEF Prof. Olímpio Moretto	Rua: Prefeito Leopoldo Schramm nº 2.425, Bairro Gaspar Grande. CEP 89.111-000	3091 2233
<b>14</b>	EEB Prof. Rudolfo Günther	Estrada Geral Gaspar Grande, nº 13600, Gaspar Alto. CEP 89.111-420	3091 2229
<b>15</b>	EEF Prof. (a) Ana Lira	Rua: Itália, nº 6041, Alto Gasparinho. CEP 89.112-820	3091 2234





	CDIs	ENDEREÇO	FONE (47)
16	CDI Irmã Cecília Venturi	Rua: Bonifácio Haendchen, nº 4390, Belchior Alto. CEP 89.117-870	3091 1209
17	CDI Cachinhos de Ouro	Rua: Helena Augusta Gaertner, nº 500 Figueira. CEP 89.110-450	3091 2205
18	CDI Fátima Regina	Rua: Frei Solano, nº 3693, Gasparinho. CEP 89.112-340	3091 2208
19	CDI Tia Maria Elisa	Rua: Teresa Cristina Maciel, nº 290, Bela Vista. CEP 89.111-018	3091 2218
20	CDI Vovó Leonida	Rua: Amélia Schmitt, nº 55, Santa Terezinha. CEP 89.114-162	3091 2220
21	CDI Deputado Francisco Mastella	Rua: Francisco Spengler, nº 2662, Poço Grande. CEP 89.115-152	3091 2206
22	CDI Dorvalina Fachini	Rua: Prefeito Júlio Schramm, nº 635, Bairro 7 de Setembro. CEP 89.114-738	3091 2207
23	CDI Maria da Silva (Vovó Lica)	Rua: Antônio Zendron, nº 275, Margem Esquerda. CEP 89.116-566	3091 2211
24	CDI Vovó Benta	Rua: Prefeito Leopoldo Schramm, s/nº, Gaspar Grande. CEP 89.110-995	3091 2219
25	CDI Thereza Beduschi	Rua: JohanaBrenk Barbieri, nº 70, Barracão. CEP 89.113-330	3091 2217
26	CDI Emília Theiss	Rua: Estrada Geral Gaspar Grande, nº 601, Gaspar Grande. CEP 89.111-420	3091 2031
27	CDI Ivan Carlos Debortoli Duarte	Rua: Lauro Schneider, nº 14, Santa Terezinha. CEP 89.114-270	3091 2210
28	CDI Maria Salete Oliveira Pereira	Rua: Jacob Müller, nº 497, Coloninha. CEP 89.110-283	3091 2212
29	CDI Natália Andrade dos Santos	Estrada Geral do Poço Grande, nº 5697, Bairro lagoa. CEP 89.110-000	3091 2213
30	CDI Prof. (a) Mercedes MelatoBeduschi	Rua: José Rangel, nº 332, Bairro Bateias. CEP 89.113-215	3091 2214
31	CDI Sônia Gioconda BeduschiBuzzi	Rua: Antônio Moser, nº 110, Bela Vista. CEP 89.110-694	3091 2215
32	CDI Tempos de Infância	Rua: Gabriel Schmitt, nº 335, Loteamento Schmitt, Bairro	3091 2216



		Belchior Central. CEP 89.117-756	
33	CDI Nelson Alexandre Bornhausen *	Rua Luiz Franzói, Bairro Margem Esquerda	-

\* CDI encontra-se em fase de construção, com previsão de entrega no primeiro semestre de 2023

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (Anexo III)

#### Alimentos Perecíveis

Itens	Produtos
1	<b>ABACAXI</b> - Unidade, com casca e coroa, sem machucados, diâmetro mínimo de 10 cm, comprimento mínimo de 15 cm.
2	<b>ABACATE</b> - Em kg, pesando em média 400g a unidade, casca íntegra e brilhante, isento de partes pútridas, em grau adequado de maturação.
3	<b>ABÓBORA</b> - Em kg, lisa sem falha, cor amarela/ laranja, casca sem alterações.
4	<b>ABOBRIHA VERDE ITALIANA OU MENINA</b> - 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.
5	<b>AIPIM</b> - 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.
6	<b>ALFACE</b> - Unidade, folhas firmes sem falhas, novas, cor verde brilhante.
8	<b>ALHO</b> - Em kg, a granel, grupo nobre, roxo, especial classe 4.
9	<b>BANANA BRANCA</b> - 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.
10	<b>BANANA CATURRA</b> - Em kg, lisa, diâmetro mínimo 3 cm, comprimento mínimo 12 cm, cor amarelada, sem manchas pretas.
11	<b>BATATA DOCE</b> - Em kg, lavada, sem machucados, com diâmetro mínimo de 7 cm.
12	<b>BATATA INGLESA</b> - Em kg, branca, lavada, casca lisa, sem falhas, diâmetro mínimo de 5 cm e altura mínima de 7 cm.
13	<b>BATATA SALSICA</b> amarela, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas.
14	<b>BETERRABA</b> - 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.



15	<p><b>BRÓCOLIS</b></p> <p>- Em Kg, limpo, sem falhas, sem folhas, novo, sem manchas pretas e/ou amareladas, altura mínima 13 cm, cor verde escuro.</p>
16	<p><b>CAQUI CHOCOLATE</b></p> <p>- Em kg, unidades pesando entre 80 a 100g, cor alaranjada, em perfeitas condições de maturação e conservação.</p>
17	<p><b>CARNE BOVINA PALETA EM CUBOS</b></p> <p>- Sem osso, sem gordura, sem nervos, 1ª qualidade, cubos cortados em 4x4 cm, cor vermelho vivo, consistência firme, embalagem a vácuo.</p> <p>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 5°C.</p>
18	<p><b>CARNE BOVINA PALETA MOÍDA</b></p> <p>- Sem gordura, sem nervos, 1ª qualidade, cor vermelho vivo, consistência firme.</p> <p>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 5°C.</p>
19	<p><b>CARNE SUÍNA EM CUBO</b></p> <p>- cortes de pernil em cubos padronizados de 3x3cm, sem gordura aparente, sem cartilagens, ossos e pele, coloração rosada a avermelhada e uniforme.</p> <p>Isento de cisticercos. 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 nutricionais, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5°C.</p>
20	<p><b>CEBOLA</b></p> <p>- Em kg, branca, casca lisa, sem falhas, diâmetro mínimo de 5 cm e altura mínima de 7 cm.</p>
21	<p><b>CENOURA</b></p> <p>- Em kg, lisa sem rugas e nova, diâmetro mínimo 2 cm e diâmetro máximo 3 cm, comprimento mínimo 10 cm, cor laranja.</p>
22	<p><b>CHÁ DIVERSOS SABORES (MISTO DE ERVAS E FRUTAS DESIDRATADAS)</b></p> <p>- 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.</p>
23	<p><b>CHUCHU</b></p> <p>- Em kg, liso, sem machucados, comprimento mínimo 10 cm, cor verde.</p>
24	<p><b>CORTE CONGELADO DE FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI)</b></p> <p>- Consistência e cor características do produto, carne tenra, <b>embalagem em pacote de 1Kg original do frigorífico de procedência do produto</b>, 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 5°C em recipiente isotérmico.</p>



25	<p><b>CORTE CONGELADO DE FRANGO - SOBRECOXA DESOSSADA.</b> - Sem tempero e sem ossos, congelada, adição de no máximo 6% de água, <b>embalagem em pacote de 1Kg original do frigorífico de procedência do produto.</b> 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 5°C em recipiente isotérmico.</p>
26	<p><b>CORTE CONGELADO DE FRANGO - COXINHA DA ASA</b> - Congelada. <b>embalagem em pacote de 1Kg original do frigorífico de procedência do produto.</b> 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 5°C em recipiente isotérmico.</p>
27	<p><b>COUVE-FLOR</b> - Em kg, limpa, sem falhas, sem folhas, nova, sem manchas pretas, altura mínima 13 cm, diâmetro mínimo 15 cm, cor verde/ esbranquiçado.</p>
28	<p><b>COUVE MANTEIGA</b> - 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.</p>
29	<p><b>CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA).</b> - 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.</p>
30	<p><b>ERVILHA CONGELADA</b> - Seleccionada, 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 0°C, fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela legislação vigente.</p>
31	<p><b>ESPINAFRE</b> - 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.</p>
32	<p><b>FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA</b> - Sem espinhas, consistência e cor características do produto, carne tenra, <b>com embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) de 1Kg,</b> 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 5°C, que não permita o descongelamento, nem parcial.</p>
33	<p><b>GOIABA VERMELHA</b> - 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.</p>



34	<p><b>INHAME</b></p> <p>- 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.</p>
35	<p><b>IOGURTE DE FRUTA</b></p> <p>- 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 <math>\leq 9^{\circ}\text{C}</math>.</p>
36	<p><b>IOGURTE NATURAL SEM AÇUCAR</b></p> <p>- 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 <math>10^{\circ}\text{C}</math> ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto.</p> <p>- 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.</p> <p>(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 <math>5^{\circ}\text{C}</math>. e devidamente higienizado de acordo com as normas vigentes.</p>
37	<p><b>LARANJA LIMA</b></p> <p>- Em kg, madura, lisa sem falhas, altura mínima de 5 cm e diâmetro mínimo de 5 cm, cor amarelada/ levemente esverdeada.</p>
38	<p><b>LARANJA PERA</b></p> <p>- Em kg, para suco, madura, lisa, sem falhas, altura mínima 7 cm, diâmetro mínimo 6 cm, cor amarela/ levemente esverdeada.</p>
39	<p><b>LEITEUHT INTEGRAL</b></p> <p>- 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.</p>
40	<p><b>LIMÃO</b></p> <p>- Em kg, altura mínima 4 cm, diâmetro mínimo 4 cm, cor verde.</p>
41	<p><b>MAÇA ARGENTINA</b></p> <p>- Em kg, lisa, sem falhas, cor vermelho brilhante, com diâmetro mínimo de 7 cm.</p>
42	<p><b>MAÇA</b></p> <p>- Em kg, lisa, sem falhas, cor vermelho brilhante.</p>
43	<p><b>MAMÃO</b></p> <p>- Em kg, liso, comprimento mínimo 20 cm, sem manchas pretas, cor amarelo/ alaranjado.</p>

44	<p><b>MANGA PALMER</b></p> <p>- 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.</p>
45	<p><b>MANTEIGA SEM SAL</b></p> <p>- 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.</p>
46	<p><b>MELADO NATURAL DE CANA</b></p> <p>- 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.</p>
47	<p><b>MELANCIA</b></p> <p>- 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.</p>
48	<p><b>MELÃO AMARELO</b></p> <p>- 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 intactos e firmes, acondicionados de conformidade com a legislação vigente.</p>
49	<p><b>MILHO VERDE NA ESPIGA</b></p> <p>- 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.</p>
50	<p><b>MORANGO</b></p> <p>- 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.</p>
51	<p><b>OVOS DE GRANJA</b></p> <p>- 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.</p>
52	<p><b>PÃO CASEIRO SEM AÇUCAR</b></p> <p>- Pão caseiro produzido com farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, sem conservantes, SEM AÇUCAR, 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.</p> <p><b>Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.</b></p>



53	<p><b>PÃO DE AVEIA SEM AÇUCAR</b></p> <p>- Pão caseiro produzido com farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de aveia, sem conservantes, SEM AÇUCAR, 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.</p> <p><b><u>Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.</u></b></p>
54	<p><b>PÃO DE LEITE</b></p> <p>- 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.</p> <p><b><u>Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.</u></b></p>
55	<p><b>PÃO PRÓPRIO PARA CACHORRO QUENTE</b></p> <p>- 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.</p> <p><b><u>Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.</u></b></p>
56	<p><b>PÃO PRÓPRIO PARA HAMBÚRGUER</b></p> <p>- 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.</p> <p><b><u>Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.</u></b></p>
57	<p><b>PÃO DOCE TIPO MASSINHA</b></p> <p>- 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.</p> <p><b><u>Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.</u></b></p>

58	<p><b>PÃO DE QUEIJO</b></p> <p>- 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.</p> <p><b>Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.</b></p>
59	<p><b>PEPINO</b></p> <p>- Em kg, liso, sem machucados, comprimento mínimo 10 cm, cor verde.</p>
60	<p><b>PÊSSEGO</b></p> <p>- 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. <b>Entrega respeitará a sazonalidade.</b></p>
61	<p><b>PÊRA ARGENTINA</b></p> <p>- Em kg, lisa, sem falhas, cor verde brilhante, com altura mínima de 10 cm e diâmetro mínimo de 7 cm.</p>
62	<p><b>PÊRA</b></p> <p>- Em kg, lisa, sem falhas, cor verde brilhante, com altura mínima de 10 cm e diâmetro mínimo de 7 cm.</p>
63	<p><b>POLPA DE FRUTAS</b></p> <p>- Em kg, congelada, de sabores variados, sem açúcar, 100% natural de fruta. Diluição: 12 partes de água para 1kg de polpa. 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.</p>
64	<p><b>QUEIJO MUSSARELA</b></p> <p>- 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 °C.</p>
65	<p><b>REPOLHO</b></p> <p>- Em kg, limpo, liso, altura mínima 13 cm, diâmetro mínimo 15 cm, cor verde/ esbranquiçado.</p>
66	<p><b>TANGERINA POKAN</b></p> <p>- Casca espessa, consistência firme, com peso médio entre 120 e 140g/und, coloração própria e em perfeitas condições de maturação e conservação.</p>
67	<p><b>TEMPERO VERDE</b></p> <p>- 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.</p>
68	<p><b>TOMATE</b></p> <p>- Em kg, limpo, liso, altura mínima 6 cm, diâmetro mínimo 6 cm, cor vermelho/ levemente esverdeado, de polpa firme.</p>
69	<p><b>VAGEM</b></p> <p>- Em kg, coloração verde, intacta e sem manchas.</p>

**Alimentos Não Percíveis**

Itens	Produtos
-------	----------





70	<p><b>AÇAFRÃO</b></p> <p>- 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.</p>
71	<p><b>AÇÚCAR REFINADO</b></p> <p>- 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.</p>
72	<p><b>AMEIXA SECA</b></p> <p>- 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.</p>
73	<p><b>AMIDO DE MILHO</b></p> <p>- 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.</p>
74	<p><b>ARROZ BRANCO</b></p> <p>- 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.</p>
75	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO</b></p> <p>- 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. <b><u>Não será aceito o produto que apresentar grãos com machas escurecidas.</u></b></p>
76	<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS/GROSSOS</b></p> <p>- 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 170grs a 200 grs</p>
77	<p><b>BISCOITO POLVILHO SALGADO</b></p> <p>- 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. No ata 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</p>
78	<p><b>BISCOITO POLVILHO COM BATATA DOCE</b></p> <p>- 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. No ata 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</p>



79	<p><b>BISCOITO CASEIRO</b></p> <p>- 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.</p>
80	<p><b>BISCOITO DOCE</b></p> <p>- 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.</p>
81	<p><b>BISCOITO DOCE ROSQUINHA</b></p> <p>- Tipo rosquinha, sabores variados, embalagem de 300 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.</p>
82	<p><b>BISCOITO SALGADO</b></p> <p>- 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.</p>
83	<p><b>CACAU EM PÓ</b></p> <p>- 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.</p>
84	<p><b>CACAU EM PÓ50%</b></p> <p>- 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.</p>
85	<p><b>CAFÉ A VÁCUO PURO</b></p> <p>- 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. <b>Deverá estar descrito na embalagem "Extra Forte".</b></p>
86	<p><b>CANELA EM PÓ</b></p> <p>- Canela em pó pura, sem açúcar, sem amido de milho, cor marrom, odor característico. Embalagem plástica transparente, própria livre de danos.</p>
87	<p><b>CANELA EM RAMA</b></p> <p>- Embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.</p>
88	<p><b>COLORÍFICO</b></p> <p>- 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.</p>



89	<b>CRAVO DA ÍNDIA</b> - Embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
90	<b>DOCE DE FRUTA CREMOSO</b> - 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.
91	<b>FARINHA DE AVEIA</b> - 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.
92	<b>FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL</b> - Tipo 1, embalagem de 1kg, grupo seca, extra fina, 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.
93	<b>FARINHA DE MILHO OU FUBÁ-FINA</b> - 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.
94	<b>FARINHA DE MILHO OU FUBÁ - GROSSA (não será aceito farinha de milho grossa tipo Biju)</b> - 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.
95	<b>FARINHA DE TRIGO</b> - 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. <b><u>Não serão aceitos produtos de coloração amarelada, fora do padrão para o produto</u></b>
96	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - 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.
97	<b>FEIJÃO PRETO</b> - 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.
98	<b>FERMENTO DE BOLO</b> - 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.



99	<p><b>FERMENTO DE PÃO</b></p> <p>- 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.</p>
100	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO DE 0 meses a 6 meses</b></p> <p>- Leite em Pó modificado enriquecido com Ferro para alimentação de lactentes de 0 MESES a 6 meses . Ingredientes: leite de vaca desnatado, malto dextrina, oleína de palma, sacarose, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, lecitina de soja , vitamina C, taurina, sulfato ferroso, vitamina E, vitamina PP, sulfato de zinco, pantotenato de cálcio, vitamina A, sulfato de cobre, vitamina B6, Vitamina B1, vitamina D3, vitamina B2, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K1, biotina, vitamina B12, não contém glúten. Composição nutricional em 100g: 55,5g de carboidratos, 13g de proteína e 25,5g de gordura. - embalagem 800 G</p>
101	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO a partir dos 06 meses a 12 meses</b></p> <p>- Leite em Pó modificado enriquecido com Ferro para alimentação de lactentes de 6 MESES a 12 meses . Ingredientes: leite de vaca desnatado, malto dextrina, oleína de palma, sacarose, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, lecitina de soja , vitamina C, taurina, sulfato ferroso, vitamina E, vitamina PP, sulfato de zinco, pantotenato de cálcio, vitamina A, sulfato de cobre, vitamina B6, Vitamina B1, vitamina D3, vitamina B2, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K1, biotina, vitamina B12, não contém glúten. Composição nutricional em 100g: 55,5g de carboidratos, 13g de proteína e 25,5g de gordura. - embalagem 800 G</p>
102	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PRIMEIRA INFANCIA</b></p> <p>- Leite em Pó modificado enriquecido com Ferro para alimentação de lactente e crianças de primeira infância. Ingredientes: leite de vaca desnatado, malto dextrina, oleína de palma, sacarose, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, lecitina de soja, vitamina C, taurina, sulfato ferroso, vitamina E, vitamina PP, sulfato de zinco, pantotenato de cálcio, vitamina A, sulfato de cobre, vitamina B6, Vitamina B1, vitamina D3, vitamina B2, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K1, biotina, vitamina B12, não contém glúten. Composição nutricional em 100g: 55,5g de carboidratos, 13g de proteína e 25,5g de gordura. - embalagem 800 G</p>
103	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO SEM LACTOSE.</b></p> <p>- Descrição: fórmula infantil isenta de lactose, indicada para a alimentação de lactentes menores de um ano de idade com intolerância à lactose. Embalagem: contendo 400 gramas de peso líquido. 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 para fórmulas destinadas a lactentes - fao/oms. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar a data de entrega.</p>
104	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO HIPOALERGÊNICA</b></p> <p>- Descrição: fórmula infantil hipoalergênica, extensamente hidrolisada, indicada para a alimentação de lactentes e crianças com alergia à proteína do leite de vaca. Embalagem: contendo 400 gramas de peso líquido. 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 para fórmulas destinadas a lactentes - fao/oms. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar da data da entrega.</p>

*(Handwritten signature and initials)*



105	<p><b>GELEIA 100% FRUTA</b></p> <p>- 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.</p>
106	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL (somente para o preparo de receitas)</b></p> <p>- 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, termossoldados. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>
107	<p><b>MACARRÃO TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO OU FITILHO</b></p> <p>- 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.</p>
108	<p><b>MACARRÃO TIPO ALFABETO</b></p> <p>- 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.</p>
109	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b></p> <p>- 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.</p>
110	<p><b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b></p> <p>- 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.</p>
111	<p><b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO TRICOLOR COM VEGETAIS</b></p> <p>- 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.</p>
112	<p><b>MACARRÃO TIPO PENNE</b></p> <p>- 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.</p>
113	<p><b>MELADO NATURAL DE CANA</b></p> <p>- 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.</p>



114	<p><b>MILHO PARA PIPOCA</b></p> <p>-Classe amarelo, grupo duro, tipo 1, livre de impurezas, sujidades e parasitos. Embalagem de 500 gramas</p>
115	<p><b>ÓLEO DE SOJA</b></p> <p>- 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.</p>
116	<p><b>ORÉGANO</b></p> <p>- Produto resultante da desidratação da folha do Origanumvulgare, 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.</p>
117	<p><b>POLVILHO AZEDO</b></p> <p>-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.</p>
118	<p><b>POLVILHO DOCE</b></p> <p>-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.</p>
119	<p><b>SAL</b></p> <p>- 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.</p>
120	<p><b>SUCO INTEGRAL DE LARANJA</b></p> <p>- 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.</p>
121	<p><b>SUCO INTEGRAL DE MAÇÃ</b></p> <p>- 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.</p>



122	<p><b>SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ</b></p> <p>- 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.</p>
123	<p><b>SUCO INTEGRAL DE UVA</b></p> <p>- 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.</p> <p>Para kit embalagem tetra pak unitária de aproximadamente 200ml.</p>
124	<p><b>UVA PASSA BRANCA</b></p> <p>- Fruta desidratada sem semente, sem adição de açúcar, livre de machas, 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.</p>
125	<p><b>UVA PASSA PRETA</b></p> <p>- Fruta desidratada sem semente, sem adição de açúcar, livre de machas, 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.</p>
126	<p><b>VINAGRE</b></p> <p>- 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.</p>

**Alimentos para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais**

Itens	Produtos
127	<p><b>ADOÇANTE DIETÉTICO</b></p> <p>- 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.</p>





<b>128</b>	<p><b>ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ DIET</b> 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.</p>
<b>129</b>	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b> - 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.</p>
<b>130</b>	<p><b>BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL</b> (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.</p>
<b>131</b>	<p><b>BISCOITO INTEGRAL, ZERO AÇÚCAR</b> - 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.</p>
<b>132</b>	<p><b>BISCOITO COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</b> - 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).</p>
<b>133</b>	<p><b>BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE E ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE</b> - 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.</p>
<b>134</b>	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE E ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE</b> - 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.</p>
<b>135</b>	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE</b> - 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.</p>

*(Handwritten signature)*





136	<p><b>BISCOITO POLVILHO SALGADO VEGANO</b></p> <p>- 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. No ata 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</p>
137	<p><b>BOLO DE CENOURA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</b></p> <p>- Ingredientes: farinha de arroz, cenoura, açúcar demerara, ovos, óleo de girassol, amido de milho, fermentos químicos. Não contém glúten. Peso: 300g</p>
138	<p><b>BOLO DE BANANA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</b></p> <p>- Ingredientes: farinha de arroz, banana, açúcar demerara, ovos, óleo de girassol, amido de milho, fermentos químicos. Não contém glúten. Peso: 300g</p>
139	<p><b>FARINHA DE ARROZ</b></p> <p>- 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.</p>
140	<p><b>IOGURTE DE FRUTA SEM LACTOSE</b></p> <p>- Com polpa de fruta, leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactase 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 °C.</p>
141	<p><b>IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE</b></p> <p>- Ingredientes permitidos: Leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactase 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 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas.</p>
142	<p><b>IOGURTE VEGANO DE MORANGO</b></p> <p>- Ingredientes: água, polpa de coco, amido de mandioca, morango, maçã em pó, suco de limão, sal rosa do Himalaia, espessante pectina cítrica, fermentos: BifidocantheriumSpecies, Lactobacillus Acidophilus, Lactobacillus DelbrueckiiSubsp. Bulgaricus, Lactobacillus Paracasei e Streptococcus Thermophilus. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.</p>
143	<p><b>LEITE DE VACA UHT SEM LACTOSE</b></p> <p>- 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.</p>

144	<p><b>LEITE VEGANO</b></p> <p>- 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.</p>
145	<p><b>MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN</b></p> <p>- 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.</p>
146	<p><b>MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO</b></p> <p>- 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.</p>
147	<p><b>CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA) SEM LACTOSE</b></p> <p>- 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 contem glúten. Diabéticos: contém glicose. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.</p>
148	<p><b>ÓLEO DE GIRASSOL (Produto para Alérgicos a Soja)</b></p> <p>- 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.</p>
149	<p><b>PÃO SEM GLÚTEN TRADICIONAL FATIADO</b></p> <p>- 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.</p>
150	<p><b>PÃO FATIADO INTEGRAL</b></p> <p>- 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.</p>
151	<p><b>QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE</b></p> <p>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.</p>
152	<p><b>TAPIOCA (MASSA PRONTA)</b></p> <p>- 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.</p>



**MODELOS DE CARDÁPIOS  
(Anexo IV)**

**MODELO DE CARDÁPIO PARA ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL  
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
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário:</b> <b>9h 15m</b>	Pão com manteiga  Leite com café  Fruta	Pão com Nata  Leite com cacau  Fruta	Bolo simples  Iogurte  Fruta	Pão com Queijo  Suco de Fruta Integral  Fruta	Biscoito polvilho  Leite com cacau  Fruta
<b>Almoço</b>  <b>Horário:</b> <b>11h30m as 12h</b>	Macarrão/Arroz Carne Moída Ensopada  Salada: Cenoura Cozida Pepino	Arroz Feijão Frango Ensopado  Salada: Beterraba Cozida Alface	Polenta/Arroz Carne de Panela Ensopada  Salada: Tomate com Cebola	Risoto de Frango Farofa  Saladas: Repolho Cenoura Ralada	Arroz Feijão Carne Moída com Cenoura  Salada: Pepino
<b>Lanche da Tarde</b>  <b>Horário:</b> <b>14h45m</b>	Polenta  Frango Ensopado  Salada: Repolho  Fruta	Carreteiro  Salada: Tomate e Alface  Fruta	Pão  Manteiga  Leite com cacau  Fruta	Macarrão carne moída  Salada: pepino  Fruta	Pão  Doce de Fruta  Leite com café  Fruta

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b> <b>Horário:</b> <b>9h15m</b>	Pão com Doce de Frutas  Leite com café  Fruta	Pão de Queijo  Leite com café  Fruta	Bolo simples  Suco Integral  Fruta	Pão  Omelete  Leite com cacau  Fruta	Biscoito polvilho  Leite com cacau  Fruta



<p><b>Almoço</b></p> <p><b>Horário:</b> 11h30m as 12h</p>	<p>Macarrão/Arroz Frango Ensopado</p> <p>Salada: Beterraba Cozida Repolho</p>	<p>Arroz Feijão Farofa com abobrinha Carne de Panela</p> <p>Salada: Tomate</p>	<p>Arroz Feijão Frango Ensopado com Batatas</p> <p>Salada: Acelga</p>	<p>Polenta/Arroz Carne Moída ao Molho com Batata e Chuchu</p> <p>Salada: Repolho</p>	<p>Carreteiro</p> <p>Salada: Alface e Tomate</p>
<p><b>Lanche da Tarde</b></p> <p><b>Horário:</b> 14h45m</p>	<p>Arroz Feijão Farofa Carne de Panela</p> <p>Salada: Pepino</p> <p>Fruta</p>	<p>Macarrão</p> <p>Carne Moída</p> <p>Salada: Repolho</p> <p>Frutas</p>	<p>Pão Caseiro</p> <p>Ovos mexidos</p> <p>Suco de frutas integral</p> <p>Fruta</p>	<p>Sopa de Frango com legumes e aletria</p> <p>Frutas</p>	<p>Bolo Simples</p> <p>iogurte</p> <p>Frutas</p>

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<p><b>Lanche da Manhã</b></p> <p><b>Horário:</b> 9h15m</p>	<p>Pão com manteiga</p> <p>Leite com café</p> <p>Fruta</p>	<p>Pão com Nata</p> <p>Leite com cacau</p> <p>Fruta</p>	<p>Pão de Hot Dog</p> <p>Carne Moída</p> <p>Leite com cacau</p> <p>Fruta</p>	<p>Pão com queijo</p> <p>Suco de Fruta Integral</p> <p>Fruta</p>	<p>Biscoito polvilho</p> <p>Leite com cacau</p> <p>Fruta</p>
<p><b>Almoço</b></p> <p><b>Horário:</b> 11h30m as 12h</p>	<p>Polenta/Arroz Frango Ensopado</p> <p>Salada: Repolho</p>	<p>Arroz Feijão Carne Moída ao Molho</p> <p>Salada: Cenoura Cozida</p>	<p>Risoto de Frango Farofa</p> <p>Salada: Alface com Tomate</p>	<p>Macarrão Carne de Panela Ensopada com Batatas</p> <p>Salada: Repolho</p>	<p>Arroz Feijão Peixe Assado com batatas</p> <p>Salada: Beterra ba com Cebola</p>
<p><b>Lanche da Tarde</b></p> <p><b>Horário:</b> 14h45m</p>	<p>Pão com ovos mexidos Suco integral</p> <p>Fruta</p>	<p>Macarrão Frango Ensopado</p> <p>Salada: Repolho</p>	<p>Pão de Hot Dog Patê de frango Suco de Fruta Integral</p> <p>Fruta</p>	<p>Arroz Feijão Farofa Frango Assado</p> <p>Salada: Tomate com Cebola</p>	<p>Arroz Carne moída com Batata</p> <p>Salada: Repolho</p> <p>Fruta</p>



4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário: 9h15m</b>	Pão com Manteiga  Leite com café  Fruta	Pão de Queijo  Leite com café  Fruta	Pão com Doce de Fruta  Suco Integral  Fruta	Biscoito polvilho  Leite com cacau  Fruta	Pão de Hot Dog  Patê de Frango  Suco de Fruta Integral  Fruta
<b>Almoço</b>  <b>Horário: 11h30m as 12h</b>	Carreteiro  Saladas: Repolho e tomate	Arroz Feijão Frango Ensopado com Batatas  Salada: Cenoura Cozida	Macarrão/Arroz Carne Moída ao Molho  Salada: Pepino Vagem Cozida	Arroz Feijão Farofa Frango Ensopado  Salada: Beterraba e Alface	Polenta/Arroz Carne de Panela  Salada: Cenoura com Chuchu
<b>Lanche da Tarde</b>  <b>Horário: 14h45m</b>	Macarrão Frango ao Molho  Salada: Pepino  Fruta	Pão com Queijo  Suco de fruta Integral  Fruta	Sopa de carne com legumes e aletria  Fruta	Arroz Feijão Carne de Panela  Salada: Repolho	Bolo Simples  Suco de frutas integral  Fruta

- Cardápios podem sofrer alterações, conforme solicitação da contratante;

**MODELO DE CARDÁPIO DOS BERÇÁRIOS**  
**Faixa Etária: 6 (seis) a 12 (doze) meses (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
<b>Lanche da Manhã</b> <b>Horário: 8h às 9h</b>	Mingau de aveia com fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta cozida sem açúcar  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Mingau de aveia com fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta  Fórmula infantil ou leite materno
<b>Almoço</b> <b>Horário: 11h as 12h</b>	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Macarrão Aletria Carne Moída com Molho Cenoura Cozida Chuchu Cozido	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Carne Moída com Batata Cenoura Cozida Couve Refogada	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Frango Ensopado Couve flor Cenoura Couve refogada	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/Caldo de Feijão Carne Desfiada Abobrinha Refogada Brócolis Cozido	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Frango Desfiado com Molho Batata Salsa Beterraba Cozida Espinafre Refogado



<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário:</b> 13h as 14h	Papinha de Fruta	Papinha de Fruta	Papinha de Fruta cozida sem açúcar	Papinha de Fruta	Papinha de 2 Frutas
<b>Pré Janta</b>  <b>Horário:</b> 15h as 16h	<b>(Papinha)</b> Arroz Papa/ Caldo Feijão Carne Cozida Desfiada Abobrinha Refogada Brócolis Cozido	<b>(Papinha)</b> Arroz Polenta Frango Desfiado ao molho Abóbora Chuchu Cozido Beterraba Cozida	Sopa de Carne com Batata, abobrinha e abóbora e aletria ou arroz	<b>(Papinha)</b> Arroz/ Caldo de Feijão Frango Cozido Batata Salsa Beterraba Cozida Chuchu Cozido Espinafre	<b>(Papinha)</b> Arroz/ Caldo de Feijão Carne Moída com batatas Couve-Flor Cozida Cenoura cozida

2ª semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário:</b> 8h às 9h	Mingau de aveia com fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta cozida sem açúcar  Fórmula infantil ou leite materno	Mingau de aveia com fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta  Fórmula infantil ou leite materno
<b>Almoço</b>  <b>Horário:</b> 11h as 12h	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Polenta Mole Carne moída Ensopada Beterraba Cozida Abobrinha Refogada	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Frango Ensopado Batata Couve flor Cenoura Cozida	<b>Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Carne Desfiada ao Molho Abobrinha Refogada Brócolis Cozido	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Polenta mole Frango ao Molho Cenoura Cozida Couve Flor Cozida	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Purê de Batata Gema de Ovo Beterraba Cozida
<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário:</b> 13h as 14h	Papinha de Fruta	Mingau de aveia com fruta	Papinha de Fruta	Papinha de Fruta	Mingau de aveia com fruta
<b>Pré Janta</b>  <b>Horário:</b> 15h as 16h	<b>(Papinha)</b> Sopa de Frango com batata, cenoura, chuchu e aletria	<b>(Papinha)</b> Arroz/Caldo de Feijão Carne Desfiada Abobrinha Brócolis cozido	<b>(Papinha)</b> Sopa de Frango com batata, cenoura, abobrinha e aletria	<b>(Papinha)</b> Sopa de Carne com batata, cenoura, chuchu e aletria	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Macarrão aletria Frango em molho Abóbora refogada Chuchu refogado
3ª semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário:</b> 8h às 9h	Mingau de aveia com fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha com 2 Frutas  Fórmula infantil ou leite materno	Mingau de aveia com fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta  Fórmula infantil ou leite materno



<b>Almoço</b>  <b>Horário:</b> 11h as 12h	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Polenta Frango Desfiado ao molho Abobora Cozida Chuchu Refogado	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Carne Desfiada com chuchu Beterraba Cozida	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Macarrão Frango Ensopado Brócolis cozido	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Carne Desfiada Abóbora Refogada Couve-Flor Cozida	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Frango Desfiado com Molho Puré de Batata Cenoura cozida Couve flor
<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário:</b> 13h as 14h	Papinha de Fruta	Mingau de aveia com fruta	Papinha de Fruta Cozida sem açúcar	Papinha de Fruta	Mingau de aveia com fruta
<b>Pré Janta</b>  <b>Horário:</b> 15h as 16h	<b>(Papinha)</b> Arroz Papa Carne Desfiada com molho Beterraba Cozida Abobrinha Refogada	<b>(Papinha)</b> Arroz/ Caldo de Feijão Frango Desfiado ao Molho Brócolis Cozido. Cenoura Cozida	<b>(Papinha)</b> Sopa de Carne com Batata, abobrinha e abóbora e aletria ou arroz	<b>(Papinha)</b> Arroz/ Caldo de Feijão Frango Cozido Desfiado Batata Salsa Beterraba Cozida Chuchu refogado	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Macarrão Frango Ensopado Abobora refogada Chuchu cozido

4ª semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário: 8h às 9h</b>	Mingau de aveia com fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta cozida sem açúcar  Fórmula infantil ou leite materno	Mingau de aveia com fruta  Fórmula infantil ou leite materno	Papinha de Fruta  Fórmula infantil ou leite materno
<b>Almoço</b>  <b>Horário: 11h as 12h</b>	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Macarrão Aletria Carne Moída com Molho Cenoura Cozida Chuchu Cozido	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Frango Desfiado ao molho com chuchu Beterraba Cozida	<b>(Papinha)</b> Arroz papa Polenta Carne Desfiada Brócolis cozido Cenoura Cozida Abobrinha Refogada	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Frango Desfiado Beterraba Cozida Chuchu	<b>(Papinha)</b> Arroz papa/ Caldo de Feijão Carne de Panela desfiada com Batata Cenoura Cozida Couve Refogada
<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário: 13h às 14h</b>	Papinha de Fruta	Mingau de aveia com fruta	Papinha de 2 Frutas	Papinha de Fruta	Mingau de aveia com fruta



<b>Pré Janta</b>  <b>Horário: 15h às 16h</b>	<b>(Papinha)</b> Arroz/Polenta Frango Desfiado c/ molho Abóbora Refogada Chuchu Refogado Beterraba Cozida	<b>(Papinha)</b> Sopa de Feijão com carne, batata, abobrinha e cenoura e aletria ou arroz	<b>(Papinha)</b> Sopa de Frango com batata, cenoura e aletria	<b>(Papinha)</b> Arroz/Caldo de Feijão Carne Desfiada Cenoura cozida Abobrinha refogada Brócolis cozido	<b>(Papinha)</b> Sopa de Frango com batata, cenoura e abobrinha
--	--	--	--	--	--

**IMPORTANTE:** Crianças menores de 6 (seis) meses de idade deverão 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: 12 (doze) meses a 3 (três) anos (Cardápio 3)**

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
<b>Lanche da manhã</b>  <b>Horário: 8:00h as 9:00h</b>	Pão de Queijo Leite quente saborizado com canela e baunilha Maçã picadinha	Pão Caseiro com Manteiga Leite com café  Banana	Pão hot dog Ovos mexidos Suco de Laranja  Melancia	Biscoito de Polvilho Leite com café  Tangerina	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Suco de Abacaxi  Melão picadinho
<b>Almoço</b>  <b>Horário: 11:00h as 12:00h</b>	Macarrão/ Arroz Frango Ensopado com Chuchu  Salada: Beterraba	Arroz/ Feijão Farofa de cenoura ralada Carne Moída  Salada: Alface e Tomate	Arroz/ Feijão Omelete de Legumes  Salada de Pepino	Arroz/ Feijão Carne de Panela Farofa de couve picadinha  Salada: Brócolis Cozido	Arroz/ Feijão Purê de Batata Peixe Assado  Salada: Tomate com Cebola
<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário: 13h as 13h30m</b>	Tangerina/ Mexerica	Melancia	Banana	Mamão	Maçã
<b>Jantar</b>  <b>Horário: 15:00h as 16:00h</b>	Arroz Carne de Panela Farofa de cenoura ralada  Salada: Repolho	Arroz/ Feijão Frango assado Abobora refogada  Salada: Brócolis	Sopa de feijão com carne (batata/cenoura/macarrão aletria)  Fruta	Arroz/Feijão Farofa de abobrinha ralada Frango Ensopado  Salada: Tomate	Pão Caseiro Ovos mexidos Suco de uva integral  Banana



**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.**

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário:</b> 8:00h as 9:00h	Biscoito de Polvilho Leite com café  Maçã	Pão Caseiro com Manteiga Suco de Laranja  Banana	Pão Caseiro Ovo* mexido Suco de Laranja sem açúcar  Tangerina/Mexeric a	Pão Caseiro com Manteiga Chá de ervas com frutas desidratadas  Maçã	Pão pizza (Queijo, tomate picadinho e orégano) Suco de Abacaxi  Melão
<b>Almoço</b>  <b>Horário:</b> 11h às 12h	Macarrão/ Arroz Carne Moída ao Molho Salada: Chuchu Cozido  Tomate	Arroz/ Feijão Aipim Cozido Frango Ensopado  Salada: Beterraba Cozida Pepino	Arroz/ Feijão Farofa Carne Moída ao Molho Abóbora Refogada  Salada: Brócolis	Polenta/ Arroz Frango Ensopado  Salada: Alface Couve-Flor Cozida	Arroz/ Feijão Omelete com legumes (cenoura ralada, abobrinha ralada, tomate picadinho)  Salada: Repolho
<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário:</b> 13h as 13h30m	Laranja	Maçã	Banana	Melão	Caqui
<b>Jantar</b>  <b>Horário:</b> 15:00h as 16:00h	Arroz Frango Ensopado  Salada: Pepino e Cenoura Cozida	Arroz/ Feijão Carne de Panela Repolho Refogado  Salada: Tomate	Pão pizza (Queijo, tomate picadinho e orégano) Suco de uva  Maçã	Macarrão Carne Moída  Salada: Brócolis Tomate	Sopa de Frango, Aletria e legumes (batata, cenoura e abobrinha)

**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.**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário:</b> 8:00h as 9:00h	Pão de Queijo Leite com café  Maçã	Pão Caseiro de Aveia com Nata Chá de ervas com frutas desidratadas  Banana	Pão hot dog Ovos mexidos Suco de Laranja  Melancia	Pão Caseiro com Manteiga  Leite com café  Banana	Bolo de Maçã sem açúcar Leite  Mamão



<b>Almoço</b>  <b>Horário:</b> 11h às 12h	Polenta/ Arroz Frango Ensopado  Salada: Beterraba Cozida Pepino	Arroz/ Feijão Batata Doce assada Carne de Panela com Molho  Salada: Repolho e Tomate	Arroz/Macarrão Frango em cubos ao molho sugo  Salada: Vagem Cozida e cenoura cozida	Arroz/ Feijão Carne Moída com batatas  Salada: Couve- Flor Cozida	Arroz/ Feijão Purê de Batata Frango Assado  Salada: Tomate com Cebola
<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário:</b> 13h às 14h	Pera	Tangerina	Maçã	Banana	Melancia
<b>Jantar</b>  <b>Horário:</b> 15:00h as 16:00h	Arroz Carne de Panela Purê de abóbora com cheirinho verde Salada: Beterr aba	Arroz/ Feijão Frango assado Farofa de legumes  Salada: Brócolis Cozido	Sopa de Frango, Aletria e legumes (batata, cenoura e abobrinha)	Arroz/Feijão Farofa Frango em cubos com legumes  Salada: Repolho	Arroz/ Feijão Carne Moída com batatas  Salada: Pepino

**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.**

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário:</b> 8:00h as 9:00h	Biscoito de Polvilho Leite com café  Mamão Picado  (Opção: suco de frutas)	Pão de Abóbora com Queijo Suco natural de frutas  Banana	Pão Caseiro com Manteiga iogurte natural com frutas  Pera	Pão Caseiro com Nata Leite com café  Maçã	Pão de Hot dog Hambúrguer Caseiro Tomate e Alface Suco de Uva Espetinho de Frutas colorido  Pipoca (maiores de 3 anos)
<b>Almoço</b>  <b>Horário:</b> 11h as 12h	Macarrão/ Arroz Carne Moída ao Molho  Salada: Cenoura Cozida Pepino	Arroz/ Feijão Farofa Frango Assado  Salada: Beterraba Cozida Repolho	Arroz/Polenta Carne Desfiada com Molho e Chuchu  Salada: Repolho	Arroz/ Feijão Farofa Frango Ensopado Abóbora Refogada  Salada: Acelga	Arroz/ Feijão Picadinho de Carne Batata assada  Salada: Tomate e Cebola
<b>Lanche de tarde</b>  <b>Horário:</b> 13:00h as 13:30h	Melancia	Maçã	Banana	Laranja	Sorvete de frutas congeladas



<b>Jantar</b>  <b>Horário:</b> <b>15:00h as</b> <b>16:00h</b>	Arroz/Polenta Frango Ensopado  Salada: Tomate e Cebola	Sopa de Carne com batata, abobrinha e abóbora e aletria ou arroz	Pão de Hot Dog Patê de Frango  Suco de Uva Integral	Arroz/Feijão Carne de Panela  Salada: Repolho	Pão de Hot dog Hambúguer Caseiro Tomate e Alface Suco de Uva Espetinho de Frutas colorido  Pipoca (maiores de 3 anos)
---	--	--	---	--	--

**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.**

- Cardápios podem sofrer alterações, conforme solicitação da contratante;

**MODELO DE CARDÁPIO DOS CENTROS DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL (CDIs) - Faixa Etária: acima de 3 (três) 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
<b>Lanche da manhã</b>  <b>Horário:</b> <b>8:00h as</b> <b>9:00h</b>	Pão de Queijo Leite com cacau Maçã picadinha	Pão Caseiro com Manteiga Leite com café  Banana	Pão hot dog Ovos mexidos Suco de Laranja  Melancia	Biscoito de Polvilho Leite com café  Tangerina	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Suco de Abacaxi  Melão picadinho
<b>Almoço</b>  <b>Horário:</b> <b>11:00h as</b> <b>12:00h</b>	Macarrão/ Arroz Frango Ensopado com Chuchu  Salada: Beterraba	Arroz/ Feijão Farofa de cenoura ralada Carne Moída  Salada: Alface e Tomate	Arroz/ Feijão Omelete de Legumes  Salada de Pepino	Arroz/ Feijão Carne de Panela Farofa de couve picadinha  Salada: Brócolis Cozido	Arroz/ Feijão Purê de Batata Peixe Assado  Salada: Tomate com Cebola
<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário:</b> <b>13:00h as</b> <b>13:30h</b>	Tangerina/ Mexerica	Melancia	Banana	Mamão	Maçã
<b>Jantar</b>  <b>Horário:</b> <b>15:00h as</b> <b>16:00h</b>	Arroz Carne de Panela Farofa de cenoura ralada  Salada: Repolho	Arroz/ Feijão Frango assado Abobora refogada  Salada: Brócolis	Sopa de feijão com carne (batata/cenoura/m acarrão aletria)  Fruta	Arroz/Feijão Farofa de abobrinha ralada Frango Ensopado  Salada: Tomate	Pão Caseiro Ovos mexidos Suco de uva integral  Banana

**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.**



2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  Horário: 8:00h as 9:00h	Biscoito de Polvilho Leite com café  Maçã	Pão Caseiro com Manteiga Suco de Laranja  Banana	Pão Caseiro Ovo* mexido Suco de Laranja sem açúcar  Tangerina/Mexeric a	Pão Caseiro com Manteiga Chá de ervas com frutas desidratadas  Maçã	Pão pizza ( Queijo, tomate picadinho e orégano) Suco de Abacaxi  Melão
<b>Almoço</b>  Horário: 11h às 12h	Macarrão/ Arroz Carne Moída ao Molho Salada: Chuchu Cozido  Tomate	Arroz/ Feijão Aipim Cozido Frango Ensopado  Salada: Beterraba Cozida Pepino	Arroz/ Feijão Farofa Carne Moída ao Molho Abóbora Refogada  Salada: Brócolis	Polenta/ Arroz Frango Ensopado  Salada: Alface Couve-Flor Cozida	Arroz/ Feijão Omelete com legumes (cenoura ralada, abobrinha ralada, tomate picadinho)  Salada: Repolho
<b>Lanche da tarde</b>  Horário: 13:00h as 13:30h	Laranja	Maçã	Banana	Melão	Caqui
<b>Jantar</b>  Horário: 15:00h as 16:00h	Arroz Frango Ensopado  Salada: Pepino e Cenoura Cozida	Arroz/ Feijão Carne de Panela Repolho Refogado  Salada: Tomate	Pão pizza ( Queijo, tomate picadinho e orégano) Suco de uva  Maçã	Macarrão Carne Moída  Salada: Brócolis Tomate	Sopa de Frango, Aletria e legumes (batata, cenoura e abobrinha)

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  Horário: 8:00h as 9:00h	Pão de Queijo Leite com café  Maçã	Pão Caseiro com Nata Chá de ervas com frutas desidratadas  Banana	Pão hot dog Ovos mexidos Suco de Laranja  Melancia	Pão Caseiro com Manteiga  Leite com café  Banana	Bolo de Maçã sem açúcar Leite com cacau  Mamão
<b>Almoço</b>  Horário: 11h as 12h	Polenta/ Arroz Frango Ensopado  Salada: Beterraba Cozida Pepino	Arroz/ Feijão Batata Doce assada Carne de Panela com Molho  Salada: Repolho e Tomate	Arroz/Macarrão Frango em cubos ao molho sugo  Salada: Vagem Cozida e cenoura cozida	Arroz/ Feijão Carne Moída com batatas  Salada: Couve-Flor Cozida	Arroz/ Feijão Purê de Batata Frango Assado  Salada: Tomate com Cebola





<b>Lanche da tarde</b>  <b>Horário:</b> 13h as 14h	Pera	Tangerina	Maçã	Banana	Melancia
<b>Jantar</b>  <b>Horário:</b> 15:00h as 16:00h	Arroz Carne de Panela Purê de abóbora com cheirinho verde Salada: Beterraba	Arroz/ Feijão Frango assado Farofa de legumes  Salada: Brócolis Cozido	Sopa de Frango, Aletria e legumes (batata, cenoura e abobrinha)	Arroz/Feijão Farofa Frango em cubos com legumes  Salada: Repolho	Arroz/ Feijão Carne Moída com batatas  Salada: Pepino

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche da Manhã</b>  <b>Horário:</b> 8:00h as 9:00h	Biscoito de Polvilho Leite com café  Mamão Picado  (Opção: suco de frutas)	Pão de Abóbora com Queijo Suco natural de frutas  Banana	Pão Caseiro com Manteiga iogurte defrutadas  Pêra	Pão Caseiro com Nata Leite com café  Maçã	Pão de Hot dog Hambúrguer Caseiro Tomate e Alface Suco de Uva Espetinho de Frutas colorido  Pipoca (maiores de 3 anos)
<b>Almoço</b>  <b>Horário:</b> 11h as 12h	Macarrão/ Arroz Carne Moída ao Molho  Salada: Cenoura Cozida Pepino	Arroz/ Feijão Farofa Frango Assado  Salada: Beterraba Cozida Repolho	Arroz/Polenta Carne Desfiada com Molho e Chuchu  Salada: Repolho	Arroz/ Feijão Farofa Frango Ensopado Abóbora Refogada  Salada: Acelga	Arroz/ Feijão Picadinho de Carne Batata assada  Salada: Tomate e Cebola
<b>Lanche de tarde</b>  <b>Horário:</b> 13:00h as 13:30h	Melancia	Maçã	Banana	Laranja	Sorvete de frutas congeladas
<b>Jantar</b>  <b>Horário:</b> 15:00h as 16:00h	Arroz/Polenta Frango Ensopado  Salada: Tomate e Cebola	Sopa de Carne com batata, abobrinha e aletria ou arroz	Pão de Hot Dog Patê de Frango  Suco de Uva Integral	Arroz/Feijão Carne de Panela  Salada: Repolho	Pão de Hot dog Hambúrguer Caseiro Tomate e Alface Suco de Uva Espetinho de Frutas colorido  Pipoca (maiores de 3 anos)

- Cardápios podem sofrer alterações, conforme solicitação da contratante;

**MODELO DE CARDÁPIO PARA AS UNIDADES ESCOLARES**  
**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
<p><b>Lanche matutino</b> 9h às 10h</p> <p><b>Lanche vespertino</b> 14h30m as 15h30m</p>	<p>Macarrão/Arroz Carne Moída</p> <p>Saladas: Repolho e Cenoura ralada</p> <p>Sobremesa: Maçã</p>	<p>Arroz/ Feijão Farofa de couve Frango Ensopado</p> <p>Salada: tomate e Alface</p>	<p>Pão Fatiado com Manteiga Leite com café</p> <p>Sobremesa: Banana</p>	<p>Polenta/ Arroz Carne moída</p> <p>Salada: Alface Tomate</p>	<p>Arroz/ Feijão Peixe assado com batatas</p> <p>Salada: Tomate e Pepino</p> <p>Sobremesa: Banana</p>
2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<p><b>Lanche matutino</b> 9h às 10h</p> <p><b>Lanche vespertino</b> 14h30m as 15h30m</p>	<p>Polenta/ Arroz Frango Ensopado</p> <p>Salada: Repolho</p> <p>Sobremesa: Tangerina</p>	<p>Arroz/ Feijão Farofa Carne Moída</p> <p>Salada: Pepino Beterraba Cozida</p>	<p>Pão de Hot Dog com Patê de Frango</p> <p>Suco de Frutas</p> <p>Sobremesa: Banana</p>	<p>Arroz/ Feijão Farofa de Legumes Sobrecoxa de frango Assada</p> <p>Salada: Chuchu com Tomate</p> <p>Sobremesa: Tangerina</p>	<p>Aipim/ Arroz Carne de Panela Ensopada</p> <p>Salada: Tomate Cebola</p> <p>Sobremesa: Maçã</p>

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<p><b>Lanche matutino</b> 9h às 10h</p> <p><b>Lanche vespertino</b> 14h30m as 15h30m</p>	<p>Risoto de Frango</p> <p>Salada: Pepino e Tomate</p> <p>Sobremesa: Laranja</p>	<p>Arroz/ Feijão Farofa com abobrinha ralada Frango Ensopado</p> <p>Salada: Alface e Beterraba</p>	<p>Sanduíche de Pão Dog com Carne Moída Refogada</p> <p>Suco de Fruta Integral</p> <p>Sobremesa: Banana</p>	<p>Arroz/ Feijão Picadinho de Frango com legumes</p> <p>Salada: Pepino</p>	<p>Bolo de Aipim</p> <p>logurte</p> <p>Sobremesa: Maçã</p>
4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<p><b>Lanche matutino</b> 9h às 10h</p> <p><b>Lanche vespertino</b> 14h30m as 15h30m</p>	<p>Macarrão/Arroz Carne Moída com Molho</p> <p>Salada: Beterraba Cozida e Repolho</p> <p>Sobremesa: Maçã</p>	<p>Arroz/ Feijão Frango Ensopado Farofa</p> <p>Saladas: Alface e Tomate</p>	<p>Pão Fatiado com Doce de Fruta Chocolate Quente ou Frio (Leite com Chocolate 50% cacau)</p> <p>Sobremesa: Banana</p>	<p>Arroz Batata Doce assada Carne de Panela Ensopada</p> <p>Salada: Tomate com cebola</p> <p>Sobremesa: Maçã</p>	<p>Arroz/ Feijão Omelete assado com legumes (cenoura, brócolis, tomate e abobrinha ralada)</p> <p>Salada: Pepino</p> <p>Sobremesa: Tangerina</p>

- Cardápios podem sofrer alterações, conforme solicitação da contratante;



**MODELO DE CARDÁPIO PARA AS UNIDADES ESCOLARES**  
**Faixa Etária: EJA – Ensino de Jovens e Adultos (Cardápio 6)**

<b>1ª Semana</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<p><b>Lanche matutino</b> 8h às 8h15m</p> <p><b>Lanche vespertino</b> 14h as 14h15m</p> <p><b>Lanche noturno</b> 18h as 18h15m</p>	<p>Biscoito Caseiro Leite com Café</p>	<p>Massinha Suco de Frutas Frutas</p>	<p>Pão de Queijo Leite com Café Frutas</p>	<p>Pão de Hot Dog com Carne Moída iogurte Frutas</p>	<p>Sanduiche de Queijo e Tomate Suco de Fruta Frutas</p>
<b>2ª Semana</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<p><b>Lanche matutino</b> 8h às 8h15m</p> <p><b>Lanche vespertino</b> 14h as 14h15m</p> <p><b>Lanche noturno</b> 18h as 18h15m</p>	<p>Biscoito Caseiro Leite com Café</p>	<p>Massinha Leite com Café Frutas</p>	<p>Pão de Queijo Leite com Café Frutas</p>	<p>Pão de Hot Dog com Patê de Frango iogurte Frutas</p>	<p>Sanduiche de Queijo e Tomate Suco de Fruta Frutas</p>
<b>3ª Semana</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<p><b>Lanche matutino</b> 8h às 8h15m</p> <p><b>Lanche vespertino</b> 14h as 14h15m</p> <p><b>Lanche noturno</b> 18h as 18h15m</p>	<p>Massinha Leite com Café</p>	<p>Bolo Suco de Frutas Frutas</p>	<p>Pão de Queijo Leite com Café Frutas</p>	<p>Pão de Hot Dog com Carne Moída Suco de fruta integral Frutas</p>	<p>Sanduiche de Queijo e Tomate Suco de Fruta Frutas</p>
<b>4ª Semana</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>



Lanche matutino 8h às 8h15m					
Lanche vespertino 14h as 14h15m	Biscoito Caseiro Leite com Café	Massinha Suco de Frutas Frutas	Pão de Queijo Leite com Café Frutas	Pão de Hot Dog com ovos mexidos iogurte Frutas	Sanduiche de Queijo e Tomate Suco de Fruta Frutas
Lanche noturno 18h as 18h15m					

- Cardápios podem sofrer alterações, conforme solicitação da contratante;

**KIT LANCHE ATIVIDADES EXTRA-CURRICULAR (Anexo V)**

KIT LANCHE ATIVIDADES EXTRA-CURRICULAR	
<b>KIT 01</b>	
1 unidade de 200 ml (caixa) de suco integral de uva (sem adição de açúcar, água, conservantes e corantes)	
1 sanduiche de pão fatiado com queijo (manter temperatura em caixa térmica)	
1 maçã	
<b>KIT 02</b>	
1 unidade de 200 ml (caixa) de suco integral de maçã (sem adição de açúcar, água, conservantes e corantes)	
3 pacotes de 30 gramas cada biscoito salgado integral (sem gordura trans)	
1 Banana ou fruta da época	
<b>KIT 03</b>	
1 unidade de 200 ml (caixa) de suco integral de uva (sem adição de açúcar, água, conservantes e corantes)	
1 Sanduiche de pão de hambúrguer com hambúrguer caseiro de carne moída e temperos, alface, tomate.	
1 maçã	
<b>OBSERVAÇÃO:</b>	
*Os Kits serão fornecidos mediante solicitação à SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.	

**Quantidade em gramas de alimentos por refeição por aluno (per capita):**

**(Anexo VI)**

Produto	Berçário	Educação Infantil	Ensino Fundamental e EJA (Merenda)	Ensino Fundamental (Almoço)
Abacaxi	20	30	0	0
Abacate	20	30	-	-
Abóbora	20	30	40	40
Abobrinha Verde	20	30	30	30
Aipim coz	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
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	-	40	60	-
Biscoito Polvilho batata doce	-	40	60	-
Biscoito Caseiro	-	40	60	-
Biscoito (Doce ou Salgado)	-	40	60	-
Biscoito Doce Rosquinha	-	-	50	-
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 Cubos ensopado	25	40	80	80
Carne Bovina Moída ensopado	25	40	80	80
Carne suína cubos	25	40	60	60
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	-

*(Handwritten signatures and initials)*



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	20	40	60	60
Feijão Preto	20	40	60	60
Formula infantil (0 a 6 meses)	25	-	-	-
Formula infantil (6 a 12 meses)	30	-	-	-
Formula infantil primeira infância	30	-	-	-
Formula infantil sem lactose	25	-	-	-
Formula infantil hipoalergenica	25	-	-	-
Frango - filé sassami	25	40	80	80
Frango - Sobrecoxa s/ osso	25	40	80	80
Frango - coxinha asa	50	100	200	200
Geléia 100% fruta	-	15	20	-
Goiaba	50	150	150	-
Inhame	20	30	40	40
Iogurte de fruta	-	90	150	-
Iogurte natural	-	90	-	-
Laranja Lima	50	-	-	-
Laranja Pera	-	130	150	0
Leite	70	90	120	0
Maçã Argentina	80	-	-	-
Maçã Fuji	60	150	150	0
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	-	-

Morango	-	50	-	-
Ovo	30	50	50	50
Pão Caseiro	-	40	-	-
Pão Cachorro-Quente	-	30	50	-
Pão Fatiado de Trigo	0	30	50 (2 fatias)	-
Pão de hambúrguer	-	30	50	-
Pão tipo massinha	-	-	50	-
Pão de queijo	-	50	50	-
Peixe	-	60	80	80
Pepino	-	20	30	30
Pêssego	30	80	80	-
Pera Argentina	80	-	-	-
Pera	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

**Estimativa de merendeiras recomendada por unidade escolar (Anexo VII)**

Nº de alunos por período	Escolas	CDI'S
Até 80 alunos	1 merendeira/período	1 merendeira/período
De 81 a 200 alunos	1 merendeiras/período	2 merendeiras/período
De 201 a 300 alunos	2 merendeiras/período	3 merendeiras/período
De 301 a 500 alunos	3 merendeiras/período	5 merendeiras/período
Mais de 500 alunos	3 merendeiras/período	-

**1. RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA COZINHAS (Anexo VIII)**

EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO
Balança conferência de alimentos	Balança para conferência de mercadorias, capacidade de 15kg, divisão de 5g, display de cristal líquidos (LCD) com 5 dígitos para indicação de peso, com tecla de tara, prato em aço inoxidável 310 x270 mm, caixa em plástico injetável, proteção contra sobrecargas.
Batedeira	Batedeira planetária em conformidade com INMETRO. Cuba de aço inox de 4 litros. Estrutura em alumínio fundido. Altura 31 cm, largura 22,5 cm,



<p>Carrinho buffet self service térmico mirim</p>	<p>Profundidade 37 cm. Buffet self-service (quente) fabricado com tanque estancado em aço inox para banho maria. Escovado com dreno d'água. Com 6 (seis) cubas gastronômicas de aço inox 430, com tampas inox. Pés de ferro com pintura eletrostática feita a fogo (não descasca). Sistema quente, onde o aquecimento e controle da temperatura são realizados através de resistência, termostato do tipo capilar de bulbo (20°C a 120°C) e lâmpada piloto, voltagem 220 v. Tecla para acendimento de 2 lâmpadas. Ser suspenso por colunas tubulares. Deve ter altura de 85 cm do chão até as cubas. Deve seguir as normas do INMETRO.</p>
<p>Carrinho buffet self service térmicoInfantil</p>	<p>Buffet self-service (quente) fabricado com tanque estancado em aço para banho maria. Escovado com dreno d'água. Com 6 (seis) cubas gastronômicas de aço inox 430, com tampas inox. Pés de ferro com pintura eletrostática feita a fogo (não descasca). Sistema quente, onde o aquecimento e controle da temperatura são realizados através de resistência, termostato do tipo capilar de bulbo (20°C a 120°C) e lâmpada piloto, voltagem 220 v. Tecla para acendimento de 2 lâmpadas. Ser suspenso por colunas tubulares. Deve ter altura de 65 cm do chão até as cubas. Deve seguir as normas do INMETRO.</p>
<p>Cortador de legumes –cabrita</p>	<p>Cortador de legumes tipo cabrita tamanho de 10cm2 para corte. Tamanho total de 22cm x 27 cm x 25cm. Pés desmontáveis. Pés e haste em inox.</p>
<p>Espremedor de frutas</p>	<p>Espremedor de frutas industrial, corpo em aço inox. Base em nylon. Bica, tampa, peneira e copo em alumínio. Fabricado com dois rolamentos que evitam ruídos e o travamento do motor. Carambolas de laranja e limão1/3 HP. Altura 23 cm, largura 19 cm, profundidade 19 cm, peso aprox 4kg.</p>

Fogão Industrial em inox 4 (quatro) bocas	Fogão industrial construído inteiramente em aço 430, bandejas coletoras de resíduos, grelhas em ferro fundido de 30x30 cm, com 4 braços reforçados, queimadores em ferro fundido 2 duplo e 2 simples, cada queimador devera ser dotado de torneira individual, injetores em latão de rosca grossa, espalhador para chamas e acabamento em pintura termo resistente, tubo de distribuição em alumínio polido sem costuras, funcionamento a gás GLP. Baixa pressão.
Fogão Industrial em inox 6 (seis) bocas	Fogão industrial construído inteiramente em aço inox 430, bandejas coletoras de resíduos, grelhas em ferro fundido de 30x30 cm, com 4 braços reforçados, queimadores em ferro fundido 3 duplos e 3 simples, cada queimador devera ser dotado de torneira individual, injetores em latão de rosca grossa, espalhador para chamas e acabamento em pintura termo resistente, tubo de distribuição em alumínio polido sem costuras, funcionamento a gás GLP. Baixa pressão.
Forno Industrial	Forno industrial elétrico, com 1 (uma) camara, medidas externas (largura x profundidade x altura) 1,13 x1,03 x 53 cm, pedra refrataria que armazena o calor, sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina com contra peso, bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente, uma grelha zincada por camara, camara com três trilhos de apoio, isolamento em lã de rocha, abertura total do vidro. Pés super resistentes, termômetro na lateral do forno. Equipado com duas resistências (superior e inferior). Monofásico.
Forno elétrico	Forno elétrico para assar, grelhar, gratinar, capacidade 64L, camara com três trilhos de apoio, equipado com duas resistências (superior e inferior). Luz indicadora de funcionamento, Termostato, pés antiderrapante, timer com desligamento automático, grelhas removíveis em aço inox, bandeja coletora esmaltada. Produto Certificado pelo INMETRO.
Forno Micro-ondas	Capacidade total mínima 30 litros, painel de controle eletrônico de fácil manuseio, funções descongelamento e cozimento pré-programado, prato giratório, relógio, trava de segurança, tecla início rápido.
Freezer vertical	Freezer vertical, capacidade 230L.
Freezer horizontal	Freezer horizontal, capacidade 534L
Geladeira	Refrigerador duplex, 450L
Geladeira industrial	Geladeira 4 portas aço inox com interior em aço galvanizado
Liquidificador 2L	Liquidificador industrial de 2L. Uso comercial, corpo de inox, motor 3/3hp, Rotação 1800 rpm. Copo Inox 228mm com cabo tubular anatômico, peso 3,115kg.

Liquidificador 6L	Liquidificador industrial de 6L. Uso comercial, corpo de inox, motor 3/3hp, Rotação 3500 rpm. Copo Inox 310mm com cabo tubular anatômico, peso 8,275kg.
Processador de alimentos	Processador de alimentos com laminas em aço inox capacidade para 3,4 litros e 1,7 kg – 1.000 w de potencia
Termômetro digital para alimentos	Termômetro tipo espeto para alimentos com haste de inox, temperatura mínima -50°C e máxima de 300°C.Haste de 145mm. Precisão de temperatura em °C e °F.

## 2. RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA COZINHAS

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 media	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 pera	Em aço inox com cabo branco de polietileno, 25 cm.
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.
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
Canecas	Canecas Plásticas "Rosa" em Polipropileno na cor rosa, com capacidade de 300ml.
Canecas	Canecas Plásticas "azul" em Polipropileno na cor rosa, com capacidade de 300ml.
Chaleira grande	De alumínio, com cabo Baquelite, com capacidade de 5 litros.
Concha	Concha de aço inox de 1º qualidade, super reforçado, comprimento de 46 cm, largura de 12 cm, altura 5 cm, espessura de 1,5 cm.
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 1º 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 6 cm.
Escorredor de macarrão 5L	Escorredor de macarrão em inox 5 litros com alças.
Escorredor de macarrão 11L	Escorredor de macarrão em inox 10 litros com alças.
Escorredor de pratos	Escorredor de pratos, em aço inox, para 16 pratos montado com porta talheres.
Escumadeira	Escumadeira de aço inox de 1º 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.
Forma media para bolo	Retangular de alumínio com bordas, medindo 36x26x7 cm, alumínio polido resistente.
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: 1,486 kg. Garantia do fornecedor 1 ano.
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 0° . 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 de 16/09/2008. Aprovada pelo

*(Handwritten signatures and initials)*



	<p>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.</p>
Panela de pressão 10L	<p>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.</p>
Panela de pressão 20L	<p>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.</p>
Peneira	<p>Peneira em aço inox com diâmetro de 13 cm e comprimento aproximado de 28,5 cm</p>
Pegador	<p>Pegador multiuso totalmente em aço inox polido, aproximadamente 30 cm, em material de primeira qualidade.</p>
Pote Grande para Mantimentos	<p>Recipiente de Polipropileno, transparente, resistente, capacidade de 8 litros e dimensões de (22,8x21,4x25,8)cm.</p>
Pote médio para Mantimentos	<p>Recipiente de Polipropileno, transparente, resistente, capacidade de 4,5 litros e dimensões de (19,3x18x22)cm.</p>
Pote pequeno para mantimentos	<p>Recipiente de Polipropileno, transparente, resistente, capacidade de 2,3 litros e dimensões de (15,6x14,4x17,9)cm.</p>
Pratos rasos para lanches	<p>Vidro temperado, incolor, resistente, redondo. Diâmetros: 19 cm na boca e 11cm na base.</p>
Pratos fundos para refeições	<p>Vidro temperado, incolor, redondo. Diâmetros: 22 cm na boca e 12,7cm na base.</p>
Ralador em aço inox	<p>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</p>
Tábua de cortar branca – Grande	<p>Placa em polipropileno, cor branca, 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.</p>
Tábua de cortar vermelha - Grande	<p>Placa em polipropileno, cor vermelha, para cortar carnes, 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.</p>
Tábua de cortar branca - Pequena	<p>Placa em polipropileno, cor branca, 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.</p>
Tesoura	<p>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.</p>

### 3. RELAÇÃO DE MOBILIARIOS 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.
Mesa de apoio	Confeccionada em aço inoxidável, material resistente, liso, lavável, pés tubulares em aço inoxidável. Prateleira lisa inferior. Sapatas reguláveis de polietileno. Capacidade 150kg.
Estante	Estante 4 planos lisos. Confeccionada em aço inoxidável, material resistente, liso, lavável, pés tubulares em aço inoxidável. Sapatas reguláveis de polietileno. Capacidade 150kg.
Mesa lisa de parede comprateira	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.

**ESPECIFICAÇÃO DAS QUANTIDADES PREVISTAS POR SERVIÇOS (por 12 meses)  
ORÇAMENTO ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO - PLANILHA DE PREÇOS MÁXIMOS  
(Anexo IX)**

UNIDADES	SERVIÇOS	ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS	PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO	PREÇO UNITÁRIO COTADO	VALOR TOTAL ANO (200 DIAS LETIVOS)
CRECHES - BERÇÁRIO (06 A 12 MESES)	LANCHE DA MANHÃ	35.000			
	ALMOÇO	35.000			
	LANCHE DA TARDE	35.000			
	PRÉ JANTA	35.000			
CRECHES (12 MESES A 3 ANOS)	LANCHE DA MANHÃ	200.000			
	ALMOÇO	235.000			
	LANCHE DA TARDE	200.000			
	PRÉ JANTA	235.000			
CRECHES (ACIMA DE 3 ANOS)	LANCHE DA MANHÃ	200.000			
	ALMOÇO	235.000			
	LANCHE DA TARDE	200.000			
	PRÉ JANTA	235.000			
ESCOLAS	LANCHE MATUTINO E VESPERTINO	1.200.000			



EJA	MATUTINO, VESPERTINO E NOTURNO	25.000			
ESCOLAS INTEGRAIS	ALMOÇO	8.000			
KIT LANCHE ATIVIDADES EXTRA- CURRICULAR	KIT 1	8.500			
KIT LANCHE ATIVIDADES EXTRA- CURRICULAR	KIT 2	8.500			
KIT LANCHE ATIVIDADES EXTRA- CURRICULAR	KIT 3	8.500			

**VALOR TOTAL  
MÁXIMO DA  
PROPOSTA R\$**

A proponente deverá apresentar anexa à "Proposta de Preços" a Planilha de Formação de Custos, devidamente preenchida em papel timbrado da empresa.

---

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.



**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.  
(Anexo X)**

*(apresentar em papel timbrado da empresa)*

Declaro para os devidos fins, que temos conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assumimos total responsabilidade por esse fato e que não utilizaremos deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiros com a Administração Municipal de Gaspar.

Portanto, **declinamos** da vistoria aos respectivos locais.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.



**Anexo XI**  
**MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA**

DECLARAMOS, a fim de atender as exigências do Edital, Pregão Presencial nº \_\_\_\_\_, que a empresa \_\_\_\_\_, com a sede a Rua/Avenida \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, procedeu nesta data vistoria nas instalações, mobiliários, equipamentos, utensílios e materiais disponíveis, para a execução do objeto, em todas as unidades educacionais constantes no Anexo II do edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

Gaspar, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

Responsável da proponente:

Assinatura:

Nome:

Qualificação:

Identidade:

Pela Secretária de Educação (Direção e/ou coordenação das unidades escolares)

Assinatura/carimbo: