



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

Processo Administrativo nº 1807/2022

Chamada Pública nº 001/2023, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, que necessitam de amostras, **conforme §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE.**

O **MUNICÍPIO DE GIRAU DO PONCIANO**, pessoa jurídica de direito público, com sede à rua José Alexandre, nº 155, centro, Girau do Ponciano, estado de Alagoas, CEP 57.360-000, inscrito no CNPJ sob nº 12.207536/0001-61, considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Comissão Permanente de Licitação, instituída pela Portaria nº 136/2023, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, durante o período de **2023**. Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no dia **21 de Agosto de 2023, às 09 horas e 30 min**, na sede da Comissão Permanente de Licitação, localizada na Av. Mario Andreazza, 116, Bairro Nossa Senhora da Conceição, Girau do Ponciano/AL.

1. OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, que necessitam de amostras, conforme §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE destinados ao abastecimento da rede municipal de ensino (alimentação escolar), conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:



ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO	UND.	QUANTIDADE TOTAL	PREÇO DE AQUISIÇÃO	
					VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	339482	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: De leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mês. Certificação sanitária (SIM, SIE, SIF). UNIDADE DE COMPRA: Litro. PRAZO DE VALIDADE: Máximo de 01 mês.	Litro	12.200	R\$ 6,16	R\$ 75.152,00
2	476817	BOLO DE MILHO: à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e milho, ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Íntegro, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Acondicionados em embalagens plásticas (BOPP) individualmente e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: 3 dias.	Kg	14.100	R\$ 42,00	R\$ 592.200,00



3	476817	BOLO DE TRIGO: à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Íntegro, produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Acondicionados em embalagens plásticas (BOPP) individualmente e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: 3 dias	Kg	14.100	R\$ 42,00	R\$ 592.200,00
4	457036	BROA DE AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA – De ótima qualidade, produzido de forma artesanal, livre de insetos, sujidades ou corpos estranhos, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes em porções de 100g. Apresentando garantia de higiene, validade e consistência adequada. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: No mínimo 30 dias.	Kg	14.100	R\$ 30,00	R\$ 423.000,00
5	446019	LEITE EM PÓ – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade, embalado em pacote de 200g.	Uni. de 200g	40.650	R\$ 8,50	R\$ 345.525,00



6	602382	PÃO DE MACAXEIRA: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: fresco, macio, à base de farinha de trigo e macaxeira, miolo de cor branco-creme, que apresente casca macia, peso unitário 50g, sem recheio. UNIDADE DE COMPRA: unidade de 50g; PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 02 dias após a entrega.	Uni de 50g	42.850	R\$ 1,80	R\$ 77.130,00
7	19790	POLPA DE FRUTA CONGELADA – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: prepara com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Sabores: goiaba, manga, acerola, maracujá e abacaxi;	Kg	8.950	R\$ 14,62	R\$ 130.849,00
VALOR TOTAL						R\$ 2.236.056,00

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.

2. FONTE DE RECURSO

2.1. Recursos provenientes de dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Girau do Ponciano e suas entidades, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Função Programática:

15.0100.12.365.0001.5004 – PANEC – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE

15.0100.12.361.0001.5005 – PANEP – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR



15.0100.12.361.0001.5006 – PANEF – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FUNDAMENTAL

15.0100.12.361.0001.5007 – PANE-ME – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MAIS EDUCAÇÃO

15.0100.12.366.0001.5008 – PANE-EJA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – JOVENS E ADULTOS

Natureza da despesa:

3.3.3.9.0.30.07.00.00.0000 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Fonte de Recurso:

0201.00.000 – OUTRA TRANS. FNDE.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

3.1.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- IV- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

3.2.1. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;



III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

3.3.1. O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VI – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme **Anexos III, IV e V** deste edital.

4.1.1. **Para o fornecedor individual:** o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar **com assinatura do agricultor participante;**



4.1.2. **Para o grupo informal:** o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar **com assinatura de todos os agricultores participantes;**

4.1.3. **Para o grupo formal:** - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, **assinado pelo seu representante legal;**

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata até 3h (três horas) após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado até 5 (cinco) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 5 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s), cronograma este que pode ser ajustado em razão da realização e amostras e protocolo de recursos.

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 3 (três) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;



IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS



6.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na **sede da Comissão Permanente de Licitação, situada na Av. Mario Andreazza, nº 116, Bairro Nossa Senhora da Conceição, Girau do Ponciano**, na data e horário informados, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 15 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto
01	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO
02	BOLO DE MILHO
03	BOLO DE TRIGO
04	BROA DE AMIDO DE MILHO
05	LEITE EM PÓ
06	PÃO DE MACAXEIRA
07	POLPA DE FRUTA

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o local de entrega e cronograma constante do Projeto Básico, Anexo I deste edital.

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado até **5 (cinco)** dias úteis após a última entrega do mês, através de **transferência ou ordem bancária**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

I- Sede da Comissão Permanente de Licitação do município de Girau do Ponciano, situada na Av. Mario Andreazza, nº 116, Bairro Nossa Senhora da Conceição, Girau do Ponciano e e-mail: cpl.girau@gmail.com; e

II- Sede da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, situada na rua Teodorico Ribeiro, nº 180, Progresso, Girau do Ponciano;

III- Sede da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos, situada na rua da Alegria, nº 48, Progresso, Girau do Ponciano.



9.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

Girau do Ponciano/AL, 24 de julho de 2023.

Gislaine de Oliveira Amorim
Comissão Permanente de Licitação
Chefe de Licitação e Contrato



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1 Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural (com amostras) conforme §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE destinados ao abastecimento da rede municipal de ensino (alimentação escolar), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO	UND.	QTD TOTAL	PREÇO DE AQUISIÇÃO	
					VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	339482	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: De leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mês. Certificação sanitária (SIM, SIE, SIF). UNIDADE DE COMPRA: Litro. PRAZO DE VALIDADE: Máximo de 01 mês.	Litro	12200	R\$ 6,16	R\$ 75.152,00



2	476817	BOLO DE MILHO: à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e milho, ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Íntegro, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Acondicionados em embalagens plásticas (BOPP) individualmente e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: 3 dias.	Kg	14100	R\$ 42,00	R\$ 592.200,00
3	476817	BOLO DE TRIGO: à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Íntegro, produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Acondicionados em embalagens plásticas (BOPP) individualmente e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: 3 dias	Kg	14100	R\$ 42,00	R\$ 592.200,00
4	457036	BROA DE AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA – De ótima qualidade, produzido de forma artesanal, livre de insetos, sujidades ou corpos estranhos, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes em porções de 100g. Apresentando garantia de higiene, validade e consistência adequada. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: No mínimo 30 dias.	Kg	14100	R\$ 30,00	R\$ 423.000,00



5	446019	LEITE EM PÓ – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade, embalado em pacote de 200g.	Uni. de 200g	40650	R\$ 8,50	R\$ 345.525,00
6	602382	PÃO DE MACAXEIRA: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: fresco, macio, à base de farinha de trigo e macaxeira, miolo de cor branco-creme, que apresente casca macia, peso unitário 50g, sem recheio. UNIDADE DE COMPRA: unidade de 50g; PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 02 dias após a entrega.	Uni de 50g	42850	R\$ 1,80	R\$ 77.130,00
7	19790	POLPA DE FRUTA CONGELADA – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: prepara com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Sabores: goiaba, manga, acerola, maracujá e abacaxi;	Kg	8950	R\$ 14,62	R\$ 130.849,00

² Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.

- 1.2 O prazo de vigência do contrato formalizado com base no presente Projeto Básico será até **31 de dezembro de 2023**.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Projeto Básico.



3 DO TESTE DE AMOSTRAS “DENTRO-FORA DO PADRÃO”:

3.1. O agricultor ou particular provisoriamente vencedor do procedimento deverá obrigatoriamente apresentar, antes da proclamação do resultado do procedimento, amostras para análise e seleção do produto a ser adquirido, as quais serão submetidos a teste sensorial para avaliação dos atributos, o chamado Teste “Dentro-Fora do Padrão”.

3.2. O resultado do teste dar-se-á em forma de relatório elaborado pela nutricionista responsável e contará com uma lista dos produtos analisados e o respectivo resultado da equipe de análise sensorial. Estarão aptos para serem classificados no processo licitatório os produtos que obtiveram 85% de aprovação por parte dos avaliadores.

3.3. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial, poderá ser realizado 1 (um) reteste para tais itens

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice I deste Projeto Básico.

5 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

6 ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1 O prazo de entrega dos bens é de **5 (cinco) dias**, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento devidamente acompanhada da respectiva nota de empenho.

6.1.1 Poderá ser estabelecido e enviado cronograma de entrega à futura contratada, de acordo com a natureza dos bens, respeitado o prazo indicado no subitem anterior.

6.2 A entrega dos produtos contratados deverá ser realizada nos seguintes locais:

- a) Produtos estocáveis, pães, broas, bolos e hortifrutis: no Depósito da Merenda Escolar do município de Girau do Ponciano, situado na Rua Dr. José Bento, nº 344, Bairro São Tarcísio, Girau do Ponciano, estado de Alagoas.
- b) Produtos congelados, refrigerados: nas unidades escolares da rede municipal de ensino do município de Girau do Ponciano, localizadas nos endereços constantes do Anexo II deste instrumento



- 6.3 Os produtos contratados devem possuir prazos de validade de acordo com o indicado junto às suas especificações.
- 6.3.1 O prazo de validade dos produtos, na data da sua efetiva entrega, não poderá ser inferior a 50% do prazo total estabelecido pelo fabricante.
- 6.4 Os produtos de origem animal devem, obrigatoriamente, possuir selo do Serviço de Inspeção Federal- SIF expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal- DIPOA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob pena de desclassificação da proposta.
- 6.4.1 Se inspecionado o produto por órgão estadual/ distrital ou municipal, deve ser apresentado o respectivo selo/ certificado.
- 6.5 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 1(um) dia, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta.
- 6.6 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.7 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante atesto na nota fiscal/fatura pelo fiscal contratual.
- 6.7.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.8 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1 São obrigações da Contratante:
- 7.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.1.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 7.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;



- 7.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 7.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

- 7.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 8.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Projeto Básico e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
 - 8.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 8.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Projeto Básico, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 8.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 8.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na chamada pública;
 - 8.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9 DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 10.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;



não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 11.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 11.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12 DO PAGAMENTO

- 12.1 O pagamento será realizado até **5 (cinco) dias úteis** após a última entrega do mês, através de transferência ou ordem bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.
- 12.2 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:



$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13 DO REAJUSTE

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

13.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, devido à natureza do objeto.



15 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

15.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital e de acordo com a respectiva resolução do FNDE.

15.2 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

15.2.1 Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

15.3 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

15.3.1 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços neste instrumento.

15.4 O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item.

15.5 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

16 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

16.1 O custo total estimado da contratação é de R\$ 2.236.056,00.

16.1.1 O custo total estimado tem por base os valores unitários máximos indicados no item I deste instrumento.

17 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

17.1. As despesas para atender a esta chamada pública, se e quando necessárias, estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Girau do Ponciano para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Secretaria Municipal de Educação e Cultura/ Programa Nacional de Alimentação Escolar;

Programa de Trabalho: 15.0100.12.365.0001.5004 – PANEC – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE

Programa de Trabalho: 15.0100.12.361.0001.5005 – PANEP – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR

Programa de Trabalho: 15.0100.12.361.0001.5006 – PANEF – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FUNDAMENTAL

Programa de Trabalho: 15.0100.12.361.0001.5007 – PENE – ME – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MAIS EDUCAÇÃO

Programa de Trabalho: 15.0100.12.361.0001.5008 – PANE – EJA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – JOVENS E ADULTOS



PREFEITURA DE
Girau
do Ponciano
construindo o futuro hoje

ESTADO DE ALAGOAS

MUNICÍPIO DE GIRAU DO PONCIANO (UASG 982757)

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO- CPL

Chamada Pública de nº 001/2023

Natureza da despesa: 3.3.3.9.0.30.07.00.00.0000 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Fonte de Recurso: 0201.00.000 – OUTRA TRANS. FNDE

Girau do Ponciano, 24 de maio de 2023

Alexandra Rodrigues Bezerra

Nutricionista RT

Aprovado por:

Quiteria Bezerra Cezar Silva

Secretária Municipal de Educação e Cultura



APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR- ETP

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar- ETP é a primeira etapa do planejamento de uma contratação pela Administração Pública e tem por objetivo avaliar a sua viabilidade, ou não, bem como identificar as melhores soluções para o atendimento da demanda.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 A Constituição Federal prescreve que a alimentação é direito social e que deve ele ser garantido pelo Estado, nos termos dos seus arts. 6º e 227. Neste passo, o Brasil aderiu ao Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (promulgado por meio do Decreto nº 591/92) e produziu a Lei nº 11.246/06¹, que assim dispõe em seu art. 2º:

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Na busca pela efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA aos alunos da rede pública de ensino, foi instituído pela Lei nº 11.947/09 o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e que tem por objetivo expresso, nos termos do seu art. 4º:

(...) contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Desta forma, em 2009, a Lei nº 11.947 estabeleceu em seu artigo 4º que no mínimo 30% dos repasses do FNDE para o PNAE de estados, municípios e Distrito Federal devem ser investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e suas organizações, priorizando-se os assentamentos da

¹ Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências.



reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Sendo assim, a aquisição dos produtos da Agricultura Familiar poderá ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o processo licitatório.

Em conformidade com o arcabouço normativo e realidade fática encontrada, entende-se que a alimentação escolar está associada a diversos aspectos socioeconômico da população e que seu maior consumo se encontra nas áreas rurais das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, ou seja, aqueles que apresentam as menores rendas domiciliares per capita e os maiores índices de Insegurança Alimentar e Nutricional- IAN, revestindo-se, muitas vezes, a oferta daquela alimentação de protagonismo no combate à fome em razão da escassez ou inexistência de alimento da residência do aluno².

Assim, constata-se a necessidade da efetiva aquisição de gêneros alimentícios nutricionalmente adequados a serem ofertados regularmente no Sistema Municipal de Ensino – SME de Girau do Ponciano, composto por 18.250 alunos (segundo o último censo), o que viabilizará a manutenção e acréscimo da frequência dos alunos e do seu rendimento.

2. ÁREA REQUISITANTE

1.1 A demanda em análise foi requerida pela Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 As especificações dos produtos, unidades de medida e quantitativos que se pretende contratar se encontram descritas em quadro próprio, anexo I deste ETP.

3.2 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DO INTERESSADO:

3.2.1 O particular interessado em contratar com a Administração de Girau do Ponciano deverá apresentar, no mínimo, 1 (um) certificado de concessão sanitária, fornecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou órgão de vigilância sanitária local ou estadual ou a prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários previstos em normativas específicas, quando houver essa exigência.

3.2.1.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos – produtos de origem vegetal que passam por algum tipo de processamento e todos os produtos de

² Amorim, Ana Laura Benevenuto de, Ribeiro, José Raimundo Sousa e Bandoni, Daniel Henrique. Programa Nacional de Alimentação Escolar: estratégias para enfrentar a insegurança alimentar durante e após a COVID-19. Revista de Administração Pública [online]. 2020, v. 54, n. 4 [Acessado 12 dezembro 2022], pp. 1134-1145.



origem animal – para a alimentação escolar devem atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade abaixo³.

- a) Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Ministério da Saúde) ou ANVISA locais ou estaduais;
- b) Sistema Unificado de Atenção Sanidade Agropecuária (Suasa/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).

3.3 DO TESTE DE AMOSTRAS “DENTRO-FORA DO PADRÃO”:

- 3.3.1 O agricultor ou particular provisoriamente vencedor do procedimento deverá obrigatoriamente apresentar, antes da proclamação do resultado do procedimento, amostras para análise e seleção do produto a ser adquirido, as quais serão submetidos a teste sensorial para avaliação dos atributos, o chamado Teste “Dentro-Fora do Padrão”⁴.
- 3.3.2 O resultado do teste dar-se-á em forma de relatório elaborado pela nutricionista responsável e contará com uma lista dos produtos analisados e o respectivo resultado da equipe de análise sensorial. Estarão aptos para serem classificados no processo licitatório os produtos que obtiveram 85% de aprovação por parte dos avaliadores.
- 3.3.3 Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial, poderá ser realizado 1 (um) reteste para tais itens.

3.4 DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA:

- 3.4.1 O fornecimento dos produtos a serem contratados a partir do presente ETP deverá ser realizado no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da ordem de fornecimento devidamente acompanhada da respectiva nota de empenho.
 - 3.4.1.1 Poderá ser estabelecido e enviado cronograma de entrega à futura contratada, de acordo com a natureza dos bens, respeitado o prazo indicado no subitem anterior.
- 3.4.2 A entrega dos produtos contratados a partir do presente ETP deverá ser realizada nos seguintes locais:

³ BRASIL. Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar. 2ª ed. Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), 2016.

⁴ Scarparo, Ana Luiza Sander, Bratkowski, Gabriela Rodrigues (orgs). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). UFRGS. 2ª ed. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017.



- a) Produtos estocáveis, pães, broas, bolos e hortifrutis: no Depósito da Merenda Escolar do município de Girau do Ponciano, situado na Rua Dr. José Bento, nº 344, Bairro São Tarcísio, Girau do Ponciano, estado de Alagoas.
- b) Produtos congelados, refrigerados: nas unidades escolares da rede municipal de ensino do município de Girau do Ponciano, localizadas nos endereços constantes do Anexo II deste instrumento

3.4.3. A opção pela entrega de alguns itens alimentares diretamente nas unidades escolares se deu em razão da ausência de estrutura física do depósito da merenda escolar para armazenamento e a adequação dos caminhões disponíveis para a distribuição dos gêneros alimentícios, a capacidade de armazenamento das unidades escolares, as características inerentes dos itens alimentares adquiridos (prazo de validade, perecibilidade, necessidade de refrigeração/congelamento, sensibilidade ao manuseio constante) e a indisponibilidade de câmaras frias e caminhões frigoríficos para o armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios refrigerados e congelados, no momento.

3.5 DA VALIDADE DOS PRODUTOS

3.5.1 Os produtos fornecidos com base no presente ETP devem possuir prazos de validade de acordo com o indicado junto às suas especificações.

3.5.1.1. O prazo de validade dos produtos, na data da sua efetiva entrega, não poderá ser inferior a 50% do prazo total estabelecido pelo fabricante.

3.6 DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

3.6.1 Os produtos de origem animal devem, obrigatoriamente, possuir selo do Serviço de Inspeção Federal- SIF expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal- DIPOA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob pena de desclassificação da proposta.

3.6.1.1 Se inspecionado o produto por órgão estadual/ distrital ou municipal, deve ser apresentado o respectivo selo/ certificado.

3.7 DO RECEBIMENTO DO PRODUTO:

3.7.1 O recebimento dos produtos se dará:



- 3.7.1.1 De forma provisória, mediante termo de recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, no prazo de 1 (um) dia, dispensada está no caso de gêneros perecíveis.
- 3.7.1.2 De forma definitiva após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de até 5 (cinco) dias, mediante atesto na nota fiscal/ fatura pelo fiscal contratual.
- 3.7.2 Rejeitado o produto, será a contratada comunicada para que proceda à sua substituição no prazo de até 5 (cinco) dias.

3.8 DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

- 3.8.1 O prazo de vigência do contrato formalizado com base no presente ETP será até 31 de dezembro de 2023.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 4.1 Os produtos que se pretende adquirir, até mesmo pela sua própria natureza (comuns), e em razão das culturas locais e regiões são fornecidos por diversos particulares e, com isso, encontra-se resguardada a ampla competitividade no certame.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 5.1 A aquisição pretendida (de produtos considerados comuns) não carece de elaboração de solução dotada de complexidade.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 5.1 O cálculo dos quantitativos advém do planejamento da aquisição que leva em consideração o histórico de consumo do ano letivo de 2022, bem como o quantitativo de alunos do SME de Girau do Ponciano, a modalidade de ensino, o número de refeições e os cardápios elaborados (Anexo III), conforme demonstrado no Anexo I.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 7.1 O valor estimado da contratação foi realizado com base nos preços dos produtos adquiridos na Chamada Pública da Agricultura Familiar de 2022, de acordo com a inflação acumulada nos últimos 12 meses (utilizando como referência o mês de dezembro de 2022) e o número de alunos matriculados no SME de acordo com o censo escolar de 2022, conforme Anexo IV.



8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 8.1 Com o fito de ampliar o leque de potenciais fornecedores e em atendimento à legislação vigente e jurisprudência pátria, o procedimento que será realizado a partir do presente ETP deverá adotar o critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, levando-se em conta a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos.
- 8.2 Considerando a necessidade de realização de teste de amostra (teste “dentro-fora do padrão”) de alguns itens alimentares que pretende adquirir (Anexo V), optou-se por dividir a demanda em 2 procedimentos distintos, visando mitigar o risco de atraso da contratação daqueles produtos para os quais não se faz necessário o exame de amostra.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/ OU INTERDEPENDENTES

- 9.1 Durante as reuniões da equipe de planejamento e estudos realizados não se vislumbrou a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes, no momento. Contudo, considerou-se ser viável a realização de estudos para a análise da possibilidade da aquisição de veículos adequados para transporte de alimentos, câmaras fruas e caminhões frigoríficos para armazenamento e distribuição adequada dos itens alimentares que necessitam de refrigeração ou congelamento, a parti de um recebimento centralizado dos produtos fornecidos no Depósito da Merenda Escolar.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

- 10.1 A contratação ora requerida não se encontra no plano anual de contratações do município de Girau do Ponciano em razão da sua não edição até o momento.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

- 11.1 Especificamente em razão do objeto a ser licitado, pretende-se que a alimentação escolar atue como ferramenta primordial no aprendizado, a partir do acesso à alimentação saudável e igualdade de condições de acesso e permanência escolar.
- 11.2 Pretende-se, inclusive, que com a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e sua regular dispensa aos alunos haja a diminuição local da fome e de desigualdades, em consonância com Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) para 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU), estando atrelado aos objetivos: 02 – Fome Zero, 04 – Educação de Qualidade e 10 – Redução das desigualdades.



12. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

- 12.1 Será necessário adotar providências para a capacitação de servidores (estoquistas do depósito da merenda escolar).
- 12.2 Ainda, será necessário realizar adequações na estrutura física do Depósito da Merenda Escolar e no transporte utilizado para a distribuição dos itens alimentares.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- 13.1 Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, esta equipe de planejamento elencou quando possível, utilizar produtos com embalagens biodegradáveis e sugerirá os setores competentes a adoção das seguintes medidas de sustentabilidade ambiental:
- 13.1.1 Realizar capacitações com as merendeiras sobre aproveitamento integral de alimentos e inserir no cardápio escolar preparações baseadas nessa temática, visando minimizar perdas e a produção de resíduo orgânico;
- 13.1.2 Incentivar a comunidade escolar na construção de hortas escolares para utilização do resíduo orgânico produzido através da merenda escolar como compostagem;
- 13.1.3 Realizar no depósito da merenda escolar a coleta de lixo seletiva visando fornecer lixo reciclável para cooperativas de reciclagem e incentivar a comunidade escolar a inserir essa prática na rotina da escola, em especial com o lixo gerado a partir da merenda escolar;
- 13.1.4 Racionalizar a quantidade de entregas (agrupando mais itens alimentares em cada entrega), organizando rotas alternativas, visando diminuir os dias e o tempo do transporte da merenda escolar, com o objetivo de diminuir a emissão de CO² pelos carros utilizados nesse transporte.
- 13.1.5 Esta equipe de planejamento também avaliou a possibilidade de inserir o uso de produtos orgânicos (fruta, legumes e verduras) na merenda escolar, no entanto, por aspectos inerentes à sua conservação (pericibilidade maior) e a carência de ambientes com refrigeração no depósito da merenda escolar, no transporte para a distribuição e na estrutura física dos locais de armazenamento das escolas, no momento, essa alternativa não foi considerada viável para as atuais condições do município.

14. DA FISCALIZAÇÃO

- 14.1 Sugere-se que a fiscalização e o acompanhamento da contratação firmada com base no presente ETP seja realizada pela senhora Maria Darlene do Nascimento Neto, Gerente Administrativa.



15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1 Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020 da SEGES/ME.

16. ANEXOS

16.1. Rol de documentos anexos:

16.1.1. Anexo I- Tabela com quantitativo dos itens requeridos;

16.1.2. Anexo II- Lista das escolas e endereços;

16.1.3. Anexo III – Cardápios escolares;

16.1.4. Anexo IV – Planilha com estimativa do valor da contratação por gênero alimentício;

16.1.5. Anexo V – Lista de amostras para o Teste “dentro-fora do padrão”;

16.1.6. Anexo VI – Mapa de riscos.



ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA – TABELA COM QUANTITATIVO DOS ITENS REQUERIDOS

ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO	UNI.	MODALIDADE DE ENSINO					TOTAL
				CRECHE	INFANTIL	FUNDAMENTAL	EJA	ATIV. COMPL.	
1	339482	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: De leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mês. Certificação sanitária (SIM, SIE, SIF). UNIDADE DE COMPRA: Litro. PRAZO DE VALIDADE: Máximo de 01 mês.	Litro	0	1400	7200	0	3600	12200
2	476817	BOLO DE MILHO: à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e milho, ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Íntegro, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Acondicionados em embalagens plásticas (BOPP) individualmente e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: 3 dias.	Kg	0	1100	3600	8000	1400	14100



3	476817	BOLO DE TRIGO: à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Íntegro, produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Acondicionados em embalagens plásticas (BOPP) individualmente e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: 3 dias	Kg	0	1100	3600	8000	1400	14100
4	457036	BROA DE AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA – De ótima qualidade, produzido de forma artesanal, livre de insetos, sujidades ou corpos estranhos, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes em porções de 100g. Apresentando garantia de higiene, validade e consistência adequada. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: No mínimo 30 dias.	Kg	0	700	3600	8000	1800	14100
5	446019	LEITE EM PÓ – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade, embalado em pacote de 200g.	Uni. De 200g	4500	6800	18000	10000	1350	40650



6	602382	PÃO DE MACAXEIRA: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: fresco, macio, à base de farinha de trigo e macaxeira, miolo de cor branco-creme, que apresente casca macia, peso unitário 50g, sem recheio. UNIDADE DE COMPRA: unidade de 50g; PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 02 dias após a entrega.	Uni	0	6850	36000	0	0	42850
7	19790	POLPA DE FRUTA CONGELADA – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: prepara com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Sabores: goiaba, manga, acerola, maracujá e abacaxi;	Kg	900	1400	3600	2500	550	8950



ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUIÇÕES EDUCACIONAIS ATENDIDAS

Nº	Núcleo	Escola	Localidade
1	aut.	CMEI Alcina Mangueira Canuto	Girau do Ponciano
2	aut.	CMEI José Enoque de Barros	Girau do Ponciano
3	aut.	CMTI Prof. Luciene Jerônimo da Rocha	Girau do Ponciano
4	aut.	Dep. José Medeiros	Girau do Ponciano
5	aut.	José de Messias Barros	Girau do Ponciano
6	aut.	Vereador Antônio Alves	Girau do Ponciano
7	aut.	Tiradentes	Girau do Ponciano
8	aut. z/r	Gov. Geraldo Bulhões	Canafistula do Cipriano
9	aut. z/r	Major Vicente Ramos	Canafistula de Baixo
10	aut. z/r	Dom Hélder Câmara	Assent. 7 Casas
11	aut. z/r	Genoveva Maria da Costa	Alecrim II
12	aut. z/r	Santa Clara	Rancho
13	I	Denilma Bulhões	Pov. Lagoinha
14	I	Dinair Dos Santos Costa	Pov. Mata Vermelha
15	II	Graciliano Ramos	Sítio Boa vista
16	II	José Pereira Bezerra	Traíras
17	III	Professor Antônio Vitor Barbosa	Quebradentes
18	III	Santo Amaro	Sítio São Cristóvão
19	IV	Miguel Elias Bezerra	Pau D'água
20	IV	Professora Joana Pinheiro	Caldeirões
21	V	São José	Sítio Poço
22	V	Juviana Maria Pinheiro	Serrinha II
23	V	Santa Mônica	Lagoa da Trovoada
24	VI	Pedro Álvares Cabral	Salobro Grande



25	VI	São Braz	Lagoa de Dentro
26	VI	CMEI Getúlio Vargas	Jabuticabas
27	VI	Padre José Batista de Azevedo	Serrinha
28	VI	Rui Barbosa	Gruta das Canas
29	VII	CMEI Imaculada Conceição	Canafistula do Cipriano
30	VII	Padre Afrânio Pereira Bezerra	Genipapo
31	VIII	Getulio de Almeida Cabral	Balanças
32	VIII	Joaquim José da Silva Xavier	Desidério
33	VIII	Manoel Correia de Barros	Chã dos Barros
34	VIII	São Pedro	Jaciobá
35	IX	João José de Farias	Pov. Barbosa
36	IX	Jorge Amado	Sítio Almas
37	IX	São Carlos	Mata D'água II
38	IX	João Francisco de Brito	Pov. Carnudos
39	X	Antônio Ferreira de Andrade	Sítio Pitubas
40	X	Maria Lelice Gomes de Barros	Pov. Campestre I
41	X	Santa Efigênia	Assent. Santa Efigênia
42	X	São Sebastião	Pov. Japão II
43	X	Senador Arnon de Melo	Pov. Lagoa do Mel
44	X	Duque de Caxias	Pov. Maluda
45	XI	Luciano Alves	Assent. 25 de Julho
46	XI	Nossa Senhora Aparecida	Assent. 12 Casas
47	XII	Professor Paulo Freire	Assent. Carro Queimado
48	XII	Senador Darcy Ribeiro	Assent. Maravilha
49	XII	José de Alencar Gomes da Silva	Assent. Arizona II
50	XII	Zumbi dos Palmares	Assent. 1º de Maio
51	XIII	Professor Rivo Farias	Lagoa das Piabas



52	XIII	Deputado José Tavares	Chã do Alecrim
53	XIII	Santo Antônio	Boqueirão das Pastoras
54	XIII	São Francisco de Assis	Alecrim I
55	XIV	Dr. Ricardo Vitório	Fazenda Paraná
56	XIV	Antônio Monteiro de Melo	Sítio Alto do Umbuzeiro
57	XIV	Santa Lúcia	Nicolau
58	XIV	Ver. Agostinho Soares Damasceno	Sítio Mateus
59	XV	Deputado Antônio Holanda	Craíbas dos Ferros
60	XV	Manoel Ferreira Lima	Lagoa Grande dos Paulinos
61	XVI	Antônio Izidoro de Farias	Lagoa Grande do Jatobá
62	XVI	Santa Izabel	Assent. Santa Izabel



ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA – CARDÁPIOS ESCOLARES

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 1					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Café da manhã	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa
	Fruta amassada ou raspada	Fruta cortada em palito ou cubos	Fruta amassada ou raspada	Fruta cortada em palito ou cubos	Fruta amassada ou raspada
Almoço	Purê de abóbora Feijão caseiro Arroz branco Frango cozido desfiado Suco de fruta	Batata <i>sauté</i> Feijão caseiro Arroz branco Carne moída com legumes Fruta cítrica	Salada cozida (Beterraba, cenoura e batata inglesa) Feijão caseiro Arroz branco Filé de peixe cozido (sem espinhas) e desfiado Suco de fruta	Salada crua (Alface picado e tomate) Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne acebolada desfiada Fruta cítrica	Baião de dois (Arroz + feijão + carne bovina) Salada crua (repolho ralado + cenoura ralada) Suco de fruta



Lanche	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos
Jantar	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Sopa de carne com legumes (bem cozidos em pedaços pequenos)	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Risoto de frango desfiado com legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Arroz de leite	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cuscuz com leite e ovo mexido	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Batata doce com frango desfiado cozido

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 2					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Café da manhã	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa
	Fruta amassada ou raspada	Fruta cortada em palito ou cubos	Fruta amassada ou raspada	Fruta cortada em palito ou cubos	Fruta amassada ou raspada



Almoço	Salada crua (alface picado + tomate picado) Macarrão com molho vermelho Frango cozido desfiado Fruta cítrica	Purê de macaxeira Feijão caseiro Arroz com cenoura Fígado cozido (cortado em pedaços pequenos ou amassado) Fruta cítrica	Salada crua (beterraba ralada + cenoura ralada + repolho ralado) Feijão caseiro Arroz branco Carne cozida desfiada com legumes Suco de fruta	Salada cozida (batata + cenoura) Feijão caseiro Arroz branco Strogonoff de frango desfiado (com leite de coco) Suco de fruta	Legumes <i>sauté</i> (abóbora, batata inglesa, abobrinha etc.) Arroz carreteiro (Arroz, cenoura, carne desfiada) Fruta cítrica
Lanche	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Biscoito doce com suco de fruta	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos
Jantar	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Macaxeira cozida com carne desfiada com molho	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Canja de galinha (desfiada)	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Mugunzá	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Risoto de carne (desfiada)	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Inhame cozido com ovo mexido com legumes

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)



SEMANA 3					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Café da manhã	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa
	Fruta amassada ou raspada	Fruta cortada em palito ou cubos	Fruta amassada ou raspada	Fruta cortada em palito ou cubos	Fruta amassada ou raspada
Almoço	Chuchu refogado Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne desfiada refogada com verduras Fruta cítrica	Abóbora cozida Feijão caseiro Arroz branco Frango desfiado ao molho branco (leite + amido) Suco de fruta	Salada crua (repolho ralado, cenoura ralada) Feijão caseiro Arroz branco Omelete de carne moída Fruta cítrica	Salada crua (alface picado + tomate picado) Feijão caseiro Arroz branco Peixe assado (filé) desfiado com batata Suco de fruta	Couve e repolho picados e refogados Feijoada (Feijão, legumes, carne e carne em pedaços pequenos ou desfiada) Arroz branco Fruta cítrica
Lanche	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos



Jantar	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Arroz colorido com frango cozido com legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cuscuz com frango cozido desfiado com molho	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Batata doce cozida amassada com carne desfiada cozida	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Sopa de feijão com carne moída e legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cuscuz de arroz com omelete de verdura
--------	--	---	---	--	--

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 4					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Café da manhã	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa	Mamadeira ou Mingau ou Papa
	Fruta amassada ou raspada	Fruta cortada em palito ou cubos	Fruta amassada ou raspada	Fruta cortada em palito ou cubos	Fruta amassada ou raspada
Almoço	Purê de batata Feijão caseiro Arroz com cenoura	Salada crua (cenoura e beterraba raladas) Feijão caseiro	Salada cozida (Couve e batata inglesa picadas e refogadas) Feijão caseiro	Salada crua (alface e tomate picados) Feijão caseiro	Purê de abóbora Feijão com couve Arroz branco



	Strogonoff de carne desfiada Suco de fruta	Arroz branco Bobó de peito de frango desfiado com abóbora Fruta	Arroz branco Risoto de carne moída com cenoura ralada Suco de fruta	Arroz com cenoura Salpicão de frango com legumes (batata inglesa, cenoura, milho verde e ervilha) Fruta	Ensopado de carne com legumes (batata, cenoura, quiabo e chuchu) Suco de fruta
Lanche	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos
Jantar	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Carne desfiada com molho e legumes + Arroz branco	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Sopa de frango desfiado com legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cuscuz com leite	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Sopa de carne desfiado com macarrão	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Inhame cozido com ovo mexido



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 1					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Café da manhã	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Suco de fruta com biscoito doce	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta com aveia	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Suco de fruta com biscoito salgado
Almoço	Purê de abóbora Feijão caseiro Arroz branco Frango cozido Suco de fruta	Batata <i>sauté</i> Feijão caseiro Arroz branco Carne moída com legumes Fruta cítrica	Salada cozida (Beterraba, cenoura e batata inglesa) Feijão caseiro Arroz branco Filé de peixe cozido (sem espinhas) Suco de fruta	Salada crua (Alface picado e tomate) Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne acebolada Fruta cítrica	Salada crua (repolho ralado + cenoura ralada) Baião de dois (Arroz + feijão + carne bovina) Suco de fruta



Lanche	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Suco de fruta com cookie de aveia	Suco de fruta com Torta salgada de liquidificador com frango e legumes	Arroz doce	Suco de fruta com pão assado
Jantar	Sopa de carne com legumes	Risoto de frango desfiado com legumes	Arroz de leite	Cuscuz com leite e ovo mexido	Batata doce com frango desfiado cozido

- Crianças de 1-2 anos: não consomem biscoitos, bolos ou broa. Ofertar apenas a vitamina/suco; desfiar a proteína do almoço e jantar.

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 2					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Café da manhã	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Suco de fruta com biscoito salgado	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Suco de fruta com biscoito doce	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta



Almoço	Salada crua (alface picado + tomate picado) Macarrão com molho vermelho Frango cozido Fruta cítrica	Purê de macaxeira Feijão caseiro Arroz com cenoura Fígado cozido (cortado em pedaços pequenos) Fruta cítrica	Salada crua (beterraba ralada + cenoura ralada + repolho ralado) Feijão caseiro Arroz branco Carne cozida com legumes Suco de fruta	Salada cozida (batata + cenoura) Feijão caseiro Arroz branco Strogonoff de frango (com leite de coco) Suco de fruta	Legumes <i>sauté</i> (abóbora, batata inglesa, abobrinha etc.) Arroz carreteiro (Arroz, cenoura, carne desfiada) Fruta cítrica
Lanche	Vitamina de fruta com broa	Suco de fruta com pão com carne moída	Suco de fruta com pão de macaxeira	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Salada de frutas com aveia e leite em pó
Jantar	Macaxeira cozida com carne desfiada com molho	Canja de galinha (desfiada)	Mugunzá	Risoto de carne (desfiada)	Inhame cozido com ovo mexido com legumes

- Crianças de 1-2 anos: não consomem biscoitos, bolos ou broa. Ofertar apenas a vitamina/suco; desfiar a proteína do almoço e jantar.

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS



SEMANA 3					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Café da manhã	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Salada de fruta com aveia e leite em pó	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cartola (banana assada com queijo e leite em pó)	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Suco de fruta com biscoito salgado	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta
Almoço	Chuchu refogado Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne refogada com verduras Fruta cítrica	Abóbora cozida Feijão caseiro Arroz branco Frango ao molho branco (leite + amido) Suco de fruta	Salada crua (repolho picado, cenoura ralada) Feijão caseiro Arroz branco Omelete de carne moída Fruta cítrica	Salada crua (alface picado + tomate picado) Feijão caseiro Arroz branco Peixe assado (filé) com batata Suco de fruta	Couve e repolho picados e refogados Feijoada (Feijão preto, legumes, charque e carne em pedaços pequenos) Arroz branco Fruta cítrica
Lanche	Suco de fruta com bolo de milho	Vitamina de fruta com biscoito doce	Arroz doce	Suco de fruta com torta salgada de	Vitamina de fruta



				liquidificador de carne moída com legumes	
Jantar	Arroz colorido com frango cozido com legumes	Cuscuz com frango cozido desfiado com molho	Batata doce cozida amassada com carne desfiada cozida	Sopa de feijão com carne moída e legumes	Cuscuz de arroz com omelete de verdura

- Crianças de 1-2 anos: não consomem biscoitos, bolos ou broa. Ofertar apenas a vitamina/suco; desfiar a proteína do almoço e jantar.

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 4					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Café da manhã	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Bebida láctea com biscoito salgado	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Suco de fruta com pão assado	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Fruta	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Suco de fruta com biscoito doce
Almoço	Purê de batata Feijão caseiro	Salada crua (cenoura e beterraba raladas)	Salada cozida (Couve e batata inglesa picadas e refogadas)	Salada crua (alface e tomate picados)	Purê de abóbora Feijão com couve



	Arroz com cenoura Strogonoff de carne Suco de fruta	Feijão caseiro Arroz branco Bobó de peito de frango com abóbora Fruta	Feijão caseiro Arroz branco Risoto de carne moída com cenoura ralada Suco de fruta	Feijão caseiro Arroz com cenoura Salpicão de frango com legumes (batata inglesa, cenoura, milho verde e ervilha) Fruta	Arroz branco Ensopado de carne com legumes (batata, cenoura, quiabo e chuchu) Suco de fruta
Lanche	Suco de fruta com pão com frango desfiado	Suco de fruta com bolo de trigo	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com sanduíche de queijo
Jantar	Carne desfiada com molho e legumes + Arroz branco	Sopa de frango desfiado com legumes	Cuscuz com leite	Sopa de carne desfiado com macarrão	Inhame cozido com ovo mexido

- Crianças de 1-2 anos: não consomem biscoitos, bolos ou broa. Ofertar apenas a vitamina/suco; desfiar a proteína do almoço e jantar.



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 1					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Colação	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce	Fruta com aveia em flocos	Fruta	Suco de fruta com biscoito salgado
Almoço	Purê de abóbora Feijão caseiro Arroz branco Frango cozido Suco de fruta	Batata <i>sauté</i> Feijão caseiro Arroz branco Carne moída com legumes Fruta cítrica	Salada cozida (Beterraba, cenoura e batata inglesa) Feijão caseiro Arroz branco Filé de peixe cozido (sem espinhas) Suco de fruta	Salada crua (Alface picado e tomate) Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne acebolada Fruta cítrica	Salada crua (repolho ralado + cenoura ralada) Baião de dois (Arroz + feijão + carne bovina) Suco de fruta
Lanche	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Suco de fruta com cookie de aveia	Suco de fruta com Torta salgada de	Arroz doce	Suco de fruta com pão assado



			liquidificador com frango e legumes		
Jantar	Sopa de carne com legumes	Risoto de frango desfiado com legumes	Arroz de leite	Cuscuz com leite e ovo mexido	Batata doce com frango desfiado cozido

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 2					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Colação	Suco de fruta com biscoito salgado	Fruta	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce	Fruta
Almoço	Salada crua (alface picado + tomate picado) Macarrão com molho vermelho Frango cozido	Purê de macaxeira Feijão caseiro Arroz com cenoura Fígado cozido (cortado em pedaços pequenos)	Salada crua (beterraba ralada + cenoura ralada + repolho ralado) Feijão caseiro Arroz branco	Salada cozida (batata + cenoura) Feijão caseiro Arroz branco	Legumes <i>sauté</i> (abóbora, batata inglesa, abobrinha etc.) Arroz carreteiro (Arroz, cenoura, carne desfiada)



	Fruta cítrica	Fruta cítrica	Carne cozida com legumes Suco de fruta	Strogonoff de frango (com leite de coco) Suco de fruta	Fruta cítrica
Lanche	Vitamina de fruta com broa	Suco de fruta com pão com carne moída	Suco de fruta com pão de macaxeira	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Salada de frutas com aveia e leite em pó
Jantar	Macaxeira cozida com carne com molho	Canja de galinha	Mugunzá	Risoto de carne	Inhame cozido com ovo mexido com legumes

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 3					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Salada de fruta com aveia	Cartola (banana assada com queijo e leite em pó)	Fruta	Suco de fruta com biscoito salgado	Fruta



Almoço	Chuchu refogado Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne refogada com verduras Fruta cítrica	Abóbora cozida Feijão caseiro Arroz branco Frango ao molho branco (leite + amido) Suco de fruta	Salada crua (repolho picado, cenoura ralada) Feijão caseiro Arroz branco Omelete de carne moída Fruta cítrica	Salada crua (alface picado + tomate picado) Feijão caseiro Arroz branco Peixe assado (filé) com batata Suco de fruta	Couve e repolho picados e refogados Feijoada (Feijão preto, legumes, charque e carne em pedaços pequenos) Arroz branco Fruta cítrica
Lanche	Suco de fruta com bolo de milho	Vitamina de fruta com biscoito doce	Arroz doce	Suco de fruta com torta salgada de liquidificador de carne moída com legumes	Vitamina de fruta Com biscoito salgado
Jantar	Arroz colorido com frango cozido com legumes	Cuscuz com frango cozido com molho	Batata doce cozida amassada com carne cozida	Sopa de feijão com carne moída e legumes	Cuscuz de arroz com omelete de verdura

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – CRECHE TEMPO INTEGRAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 4



DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Fruta	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com pão assado	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce
Almoço	Purê de batata Feijão caseiro Arroz com cenoura Strogonoff de carne Suco de fruta	Salada crua (cenoura e beterraba raladas) Feijão caseiro Arroz branco Bobó de peito de frango com abóbora Fruta	Salada cozida (Couve e batata inglesa picadas e refogadas) Feijão caseiro Arroz branco Risoto de carne moída com cenoura ralada Suco de fruta	Salada crua (alface e tomate picados) Feijão caseiro Arroz com cenoura Salpicão de frango com legumes (batata inglesa, cenoura, milho verde e ervilha) Fruta	Purê de abóbora Feijão com couve Arroz branco Ensopado de carne com legumes (batata, cenoura, quiabo e chuchu) Suco de fruta
Lanche	Suco de fruta com pão com frango desfiado	Suco de fruta com bolo de trigo	Vitamina de fruta com biscoito doce	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com sanduíche de queijo
Jantar	Carne com molho e legumes + Arroz branco	Sopa de frango com legumes	Cuscuz com leite	Sopa de carne com macarrão	Inhame cozido com ovo mexido



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 1 - MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Colação	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta cortada em palito ou cubos	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta cortada em palito ou cubos	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada
Almoço	Purê de abóbora Feijão caseiro Arroz branco Frango cozido desfiado Suco de fruta	Batata <i>sautê</i> Feijão caseiro Arroz branco Carne moída com legumes Fruta cítrica	Salada cozida (Beterraba, cenoura e batata inglesa) Feijão caseiro Arroz branco Filé de peixe cozido (sem espinhas) e desfiado Suco de fruta	Salada crua (Alface picado e tomate) Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne acebolada desfiada Fruta cítrica	Baião de dois (Arroz + feijão + carne bovina) Salada crua (repolho ralado + cenoura ralada) Suco de fruta



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 2 - MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta cortada em palito ou cubos	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta cortada em palito ou cubos	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada
Almoço	Salada crua (alface picado + tomate picado) Macarrão com molho vermelho Frango cozido desfiado Fruta cítrica	Purê de macaxeira Feijão caseiro Arroz com cenoura Fígado cozido (cortado em pedaços pequenos ou amassado) Fruta cítrica	Salada crua (beterraba ralada + cenoura ralada + repolho ralado) Feijão caseiro Arroz branco Carne cozida desfiada com legumes Suco de fruta	Salada cozida (batata + cenoura) Feijão caseiro Arroz branco Strogonoff de frango desfiado (com leite de coco) Suco de fruta	Legumes <i>sauté</i> (abóbora, batata inglesa, abobrinha etc.) Arroz carreteiro (Arroz, cenoura, carne desfiada) Fruta cítrica



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 3 - MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta cortada em palito ou cubos	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta cortada em palito ou cubos	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada
Almoço	Chuchu refogado Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne desfiada refogada com verduras Fruta cítrica	Abóbora cozida Feijão caseiro Arroz branco Frango desfiado ao molho branco (leite + amido) Suco de fruta	Salada crua (repolho ralado, cenoura ralada) Feijão caseiro Arroz branco Omelete de carne moída Fruta cítrica	Salada crua (alface picado + tomate picado) Feijão caseiro Arroz branco Peixe assado (filé) desfiado com batata Suco de fruta	Couve e repolho picados e refogados Feijoada (Feijão preto, legumes, charque e carne em pedaços pequenos ou desfiada) Arroz branco Fruta cítrica



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 4 - MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Colação	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta cortada em palito ou cubos	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta cortada em palito ou cubos	Mamadeira ou Mingau ou Papa // Fruta amassada ou raspada
Almoço	Purê de batata Feijão caseiro Arroz com cenoura Strogonoff de carne desfiada Suco de fruta	Salada crua (cenoura e beterraba raladas) Feijão caseiro Arroz branco Bobó de peito de frango desfiado com abóbora Fruta	Salada cozida (Couve e batata inglesa picadas e refogadas) Feijão caseiro Arroz branco Risoto de carne moída com cenoura ralada Suco de fruta	Salada crua (alface e tomate picados) Feijão caseiro Arroz com cenoura Salpicão de frango com legumes (batata inglesa, cenoura, milho verde e ervilha) Fruta	Purê de abóbora Feijão com couve Arroz branco Ensopado de carne com legumes (batata, cenoura, quiabo e chuchu) Suco de fruta



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 1 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Lanche	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos
Jantar	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Sopa de carne desfiada com legumes (bem cozidos em pedaços pequenos)	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Risoto de frango desfiado com legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Arroz de leite	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cuscuz com leite e ovo mexido com legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Batata doce com frango desfiado cozido

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 2 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira



HORÁRIO					
Lanche	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Biscoito doce com suco de fruta	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos
Jantar	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Macaxeira cozida com carne desfiada com molho	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Canja de galinha (desfiada)	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Mugunzá	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Risoto de carne (desfiada)	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Inhame cozido com ovo mexido com legumes

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 3 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Lanche	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos



Jantar	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Arroz colorido com frango cozido desfiado com legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Sopa de feijão com carne moída e legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cuscuz com frango cozido desfiado com molho	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Batata doce cozida amassada com carne desfiada cozida	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cuscuz de arroz com omelete de verdura
--------	---	--	---	---	--

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 6-12 MESES (Alimentação complementar)

SEMANA 4 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Lanche	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos	Fruta amassada ou raspada	Fruta amassada ou raspada + aveia em flocos finos
Jantar	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Carne desfiada com molho e legumes + Arroz branco	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Sopa de frango desfiado com legumes	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Cuscuz com leite	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Sopa de carne desfiado com macarrão	Mamadeira ou Mingau ou Papa OU Inhame cozido com ovo mexido



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 1 - MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce	Fruta com aveia	Fruta	Suco de fruta com biscoito salgado
Almoço	Purê de abóbora Feijão caseiro Arroz branco Frango cozido Suco de fruta	Batata <i>sauté</i> Feijão caseiro Arroz branco Carne moída com legumes Fruta cítrica	Salada cozida (Beterraba, cenoura e batata inglesa) Feijão caseiro Arroz branco Filé de peixe cozido (sem espinhas) Suco de fruta	Salada crua (Alface picado e tomate) Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne acebolada Fruta cítrica	Salada crua (repolho ralado + cenoura ralada) Baião de dois (Arroz + feijão + carne bovina) Suco de fruta

- Crianças de 1-2 anos: não consomem biscoitos, bolos ou broa. Ofertar apenas a vitamina/suco; desfiar a proteína do almoço e jantar.

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL



MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 2 – MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Suco de fruta com biscoito salgado	Fruta	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce	Fruta
Almoço	Salada crua (alface picado + tomate picado) Macarrão com molho vermelho Frango cozido Fruta cítrica	Purê de macaxeira Feijão caseiro Arroz com cenoura Fígado cozido (cortado em pedaços pequenos) Fruta cítrica	Salada crua (beterraba ralada + cenoura ralada + repolho ralado) Feijão caseiro Arroz branco Carne cozida com legumes Suco de fruta	Salada cozida (batata + cenoura) Feijão caseiro Arroz branco Strogonoff de frango (com leite de coco) Suco de fruta	Legumes <i>sauté</i> (abóbora, batata inglesa, abobrinha etc.) Arroz carreteiro (Arroz, cenoura, carne desfiada) Fruta cítrica

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS



SEMANA 3 – MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Salada de fruta com aveia e leite em pó	Cartola (banana assada com queijo e leite em pó)	Fruta	Suco de fruta com biscoito salgado	Fruta
Almoço	Chuchu refogado Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne refogada com verduras Fruta cítrica	Abóbora cozida Feijão caseiro Arroz branco Frango ao molho branco (leite + amido) Suco de fruta	Salada crua (repolho picado, cenoura ralada) Feijão caseiro Arroz branco Omelete de carne moída Fruta cítrica	Salada crua (alface picado + tomate picado) Feijão caseiro Arroz branco Peixe assado (filé) com batata Suco de fruta	Couve e repolho picados e refogados Feijoada (Feijão preto, legumes, charque e carne em pedaços pequenos) Arroz branco Fruta cítrica

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 4 – MANHÃ



DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Fruta	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com pão assado	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce
Almoço	Purê de batata Feijão caseiro Arroz com cenoura Strogonoff de carne Suco de fruta	Salada crua (cenoura e beterraba raladas) Feijão caseiro Arroz branco Bobó de peito de frango com abóbora Fruta	Salada cozida (Couve e batata inglesa picadas e refogadas) Feijão caseiro Arroz branco Risoto de carne moída com cenoura ralada Suco de fruta	Salada crua (alface e tomate picados) Feijão caseiro Arroz com cenoura Salpicão de frango com legumes (batata inglesa, cenoura, milho verde e ervilha) Fruta	Purê de abóbora Feijão com couve Arroz branco Ensopado de carne com legumes (batata, cenoura, quiabo e chuchu) Suco de fruta

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 1 - TARDE

DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
-----	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------



HORÁRIO					
Lanche	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Suco de fruta com cookie de aveia	Suco de fruta com Torta salgada de liquidificador com frango e legumes	Arroz doce	Suco de fruta com pão assado
Jantar	Sopa de carne com legumes	Risoto de frango desfiado com legumes	Arroz de leite	Cuscuz com leite e ovo mexido	Batata doce com frango desfiado cozido

- Crianças de 1-2 anos: não consomem biscoitos, bolos ou broa. Ofertar apenas a vitamina/suco; desfiar a proteína do almoço e jantar.

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 2 - TARDE

DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Lanche	Vitamina de fruta com broa	Suco de fruta com pão com carne moída	Suco de fruta com pão de macaxeira	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Salada de frutas com aveia e leite em pó
Jantar	Macaxeira cozida com carne desfiada com molho	Canja de galinha (desfiada)	Mugunzá	Risoto de carne (desfiada)	Inhame cozido com ovo mexido com legumes



CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 3 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Lanche	Suco de fruta com bolo de milho	Vitamina de fruta com biscoito doce	Arroz doce	Suco de fruta com torta salgada de liquidificador de carne moída com legumes	Vitamina de fruta
Jantar	Arroz colorido com frango cozido com legumes	Cuscuz com frango cozido desfiado com molho	Batata doce cozida amassada com carne desfiada cozida	Sopa de feijão com carne moída e legumes	Cuscuz de arroz com omelete de verdura

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: 1-3 ANOS

SEMANA 4 – TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					



Lanche	Suco de fruta com pão com frango desfiado	Suco de fruta com bolo de trigo	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com sanduíche de queijo
Jantar	Carne desfiada com molho e legumes + Arroz branco	Sopa de frango desfiado com legumes	Cuscuz com leite	Sopa de carne desfiado com macarrão	Inhame cozido com ovo mexido

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 1 - MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce	Fruta com aveia em flocos	Fruta	Suco de fruta com biscoito salgado
Almoço	Purê de abóbora Feijão caseiro Arroz branco	Batata <i>sauté</i> Feijão caseiro Arroz branco	Salada cozida (Beterraba, cenoura e batata inglesa) Feijão caseiro	Salada crua (Alface picado e tomate) Feijão caseiro Arroz com cenoura	Salada crua (repolho ralado + cenoura ralada)



	Frango cozido Suco de fruta	Carne moída com legumes Fruta cítrica	Arroz branco Filé de peixe cozido (sem espinhas) Suco de fruta	Carne acebolada Fruta cítrica	Baião de dois (Arroz + feijão + carne bovina) Suco de fruta
--	--------------------------------	--	--	----------------------------------	--

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 2 – MANHÃ					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Suco de fruta com biscoito salgado	Fruta	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce	Fruta
Almoço	Salada crua (alface picado + tomate picado) Macarrão com molho vermelho Frango cozido Fruta cítrica	Purê de macaxeira Feijão caseiro Arroz com cenoura Fígado cozido (cortado em pedaços pequenos) Fruta cítrica	Salada crua (beterraba ralada + cenoura ralada + repolho ralado) Feijão caseiro Arroz branco	Salada cozida (batata + cenoura) Feijão caseiro Arroz branco Strogonoff de frango (com leite de coco)	Legumes <i>sauté</i> (abóbora, batata inglesa, abobrinha etc.) Arroz carreteiro (Arroz, cenoura, carne desfiada) Fruta cítrica



			Carne cozida com legumes Suco de fruta	Suco de fruta	
--	--	--	---	---------------	--

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 3 – MANHÃ

DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Salada de fruta com aveia	Cartola (banana assada com queijo e leite em pó)	Fruta	Suco de fruta com biscoito salgado	Fruta
Almoço	Chuchu refogado Feijão caseiro Arroz com cenoura Carne refogada com verduras Fruta cítrica	Abóbora cozida Feijão caseiro Arroz branco Frango ao molho branco (leite + amido) Suco de fruta	Salada crua (repolho picado, cenoura ralada) Feijão caseiro Arroz branco	Salada crua (alface picado + tomate picado) Feijão caseiro Arroz branco	Couve e repolho picados e refogados Feijoada (Feijão preto, legumes, charque e carne em pedaços pequenos) Arroz branco



			Omelete de carne moída Fruta cítrica	Peixe assado (filé) com batata Suco de fruta	Fruta cítrica
--	--	--	---	---	---------------

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 4 – MANHÃ

DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Colação	Fruta	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com pão assado	Fruta	Suco de fruta com biscoito doce
Almoço	Purê de batata Feijão caseiro Arroz com cenoura Strogonoff de carne Suco de fruta	Salada crua (cenoura e beterraba raladas) Feijão caseiro Arroz branco Bobó de peito de frango com abóbora	Salada cozida (Couve e batata inglesa picadas e refogadas) Feijão caseiro Arroz branco Risoto de carne moída com cenoura ralada	Salada crua (alface e tomate picados) Feijão caseiro Arroz com cenoura Salpicão de frango com legumes (batata)	Purê de abóbora Feijão com couve Arroz branco Ensopado de carne com legumes (batata, cenoura, quiabo e chuchu)



		Fruta	Suco de fruta	inglesa, cenoura, milho verde e ervilha) Fruta	Suco de fruta
--	--	-------	---------------	--	---------------

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 1 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					
Lanche	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Suco de fruta com cookie de aveia	Suco de fruta com Torta salgada de liquidificador com frango e legumes	Arroz doce	Suco de fruta com pão assado
Jantar	Sopa de carne com legumes	Risoto de frango desfiado com legumes	Arroz de leite	Cuscuz com leite e ovo mexido	Batata doce com frango desfiado cozido

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)



SEMANA 2 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Lanche	Vitamina de fruta com broa	Suco de fruta com pão com carne moída	Suco de fruta com pão de macaxeira	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Salada de frutas com aveia e leite em pó
Jantar	Macaxeira cozida com carne com molho	Canja de galinha	Mugunzá	Risoto de carne	Inhame cozido com ovo mexido com legumes

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 3 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Lanche	Suco de fruta com bolo de milho	Vitamina de fruta com biscoito doce	Arroz doce	Suco de fruta com torta salgada de liquidificador de carne moída com legumes	Vitamina de fruta Com biscoito salgado



Jantar	Arroz colorido com frango cozido com legumes	Cuscuz com frango cozido com molho	Batata doce cozida amassada com carne cozida	Sopa de feijão com carne moída e legumes	Cuscuz de arroz com omelete de verdura
--------	--	------------------------------------	--	--	--

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA – EDUCAÇÃO INFANTIL PERÍODO PARCIAL

MODALIDADE: PRÉ-ESCOLA (4-5 anos)

SEMANA 4 - TARDE					
DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO					
Lanche	Suco de fruta com pão com frango desfiado	Suco de fruta com bolo de trigo	Vitamina de fruta com biscoito doce	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com sanduíche de queijo
Jantar	Carne com molho e legumes + Arroz branco	Sopa de frango com legumes	Cuscuz com leite	Sopa de carne com macarrão	Inhame cozido com ovo mexido

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA

MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL (6-10 anos)



CARDÁPIO 1 - MANHÃ / TARDE						
DIA		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO						
ENTRADA		Salada de frutas com aveia	Suco de fruta com leite com pão assado	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com bolo de milho	Mugunzá
SEMANA 1	PREPARAÇÃO	Cuscuz com leite	Arroz colorido com strogonoff de frango	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Pão com carne moída
	A/S	Fruta	Suco de fruta	Broa	Fruta	Suco de fruta
SEMANA 2	PREPARAÇÃO	Macaxeira com ovo mexido com verduras	Macarronada de carne	Pão de macaxeira	Batata doce com carne cozida	Bolo de milho
	A/S	Suco de fruta	Fruta	Suco de fruta	Fruta	Suco de fruta
SEMANA 3	PREPARAÇÃO	Inhame com frango cozido	Arroz de leite	Cuscuz com omelete de verduras	Vitamina de fruta (fruta + leite + aveia) com biscoito salgado	Pão com frango desfiado
	A/S	Fruta	Fruta	Suco de fruta	-----	Suco de fruta
SEMANA 4	PREPARAÇÃO	Baião de dois (Arroz + Feijão + carne cozida)	Macaxeira com carne moída com legumes	Sopa de frango com legumes	Cuscuz nordestino (cuscuz + charque + verduras + queijo)	Risoto de carne com legumes



	A/S	Suco de fruta	Fruta	Torrada	Suco de fruta	Suco de fruta
--	-----	---------------	-------	---------	---------------	---------------

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA

MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL (6-10 anos)

CARDÁPIO 2 - MANHÃ / TARDE						
DIA		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO						
ENTRADA		Vitamina de frutas com biscoito tipo rosquinha	Banana cozida com queijo	Salada de frutas com biscoito doce	Suco de fruta com pão com ovo mexido com legumes	Arroz doce
SEMANA 1	PREPARAÇÃO	Cuscuz com manteiga e omelete	Risoto de frango com verduras	Sopa de carne com legumes	Mugunzá	Pão com carne moída
	A/S	Suco de fruta	Suco de fruta	Broa	Fruta	Suco de fruta
SEMANA 2	PREPARAÇÃO	Vaca atolada	Macarronada de frango	Pão de macaxeira	Batata doce com frango cozido	Bolo de trigo
	A/S	Suco de fruta	Fruta	Suco de fruta	Fruta	Suco de fruta
SEMANA 3	PREPARAÇÃO	Inhame com carne moída com legumes	Pão assado	Arroz carreteiro	Sopa de feijão com carne e legumes	Pão com frango desfiado



	A/S	Fruta	Suco de fruta	Fruta	Torrada	Suco de fruta
SEMANA 4	PREPARAÇÃO	Arroz com cenoura com bobó de frango com abóbora	Macaxeira com charque acebolado	Sopa de macarrão com frango e legumes	Cuscuz nordestino (cuscuz + sardinha + verduras)	Cuscuz de arroz com carne com legumes
	A/S	Suco de fruta	Fruta	Torrada	Suco de fruta	Suco de fruta

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA

MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL (11-14 anos)

CARDÁPIO 1 - MANHÃ / TARDE						
DIA		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta feira
HORÁRIO						
ENTRADA		Salada de frutas com aveia	Suco de fruta com leite com pão assado	Bebida láctea com biscoito salgado	Suco de fruta com bolo de milho	Mugunzá
SEMANA 1	PREPARAÇÃO	Cuscuz com leite	Arroz colorido com strogonoff de frango	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Pão com carne moída
	A/S	Fruta	Suco de fruta	Broa	Fruta	Suco de fruta



SEMANA 2	PREPARAÇÃO	Macaxeira com ovo mexido com verduras	Macarronada de carne	Pão de macaxeira	Batata doce com carne cozida	Bolo de milho
	A/S	Suco de fruta	Fruta	Suco de fruta	Fruta	Suco de fruta
SEMANA 3	PREPARAÇÃO	Inhame com frango cozido	Arroz de leite	Cuscuz com omelete de verduras	Vitamina de fruta (fruta + leite + aveia) com biscoito salgado	Pão com frango desfiado
	A/S	Fruta	Fruta	Suco de fruta	-----	Suco de fruta
SEMANA 4	PREPARAÇÃO	Baião de dois (Arroz + Feijão + carne cozida)	Macaxeira com carne moída com legumes	Sopa de frango com legumes	Cuscuz nordestino (cuscuz + charque + verduras + queijo)	Risoto de carne com legumes
	A/S	Suco de fruta	Fruta	Torrada	Suco de fruta	Suco de fruta

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA

MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL (6-10 anos)

CARDÁPIO 2 - MANHÃ / TARDE

DIA	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO					



ENTRADA		Vitamina de frutas com biscoito tipo rosquinha	Banana cozida com queijo	Salada de frutas com biscoito doce	Suco de fruta com pão com ovo mexido com legumes	Arroz doce
SEMANA 1	PREPARAÇÃO	Cuscuz com manteiga e omelete	Risoto de frango com verduras	Sopa de carne com legumes	Mugunzá	Pão com carne moída
	A/S	Suco de fruta	Suco de fruta	Broa	Fruta	Suco de fruta
SEMANA 2	PREPARAÇÃO	Vaca atolada	Macarronada de frango	Pão de macaxeira	Batata doce com frango cozido	Bolo de trigo
	A/S	Suco de fruta	Fruta	Suco de fruta	Fruta	Suco de fruta
SEMANA 3	PREPARAÇÃO	Inhame com carne moída com legumes	Pão assado	Arroz carreteiro	Sopa de feijão com carne e legumes	Pão com frango desfiado
	A/S	Fruta	Suco de fruta	Fruta	Torrada	Suco de fruta
SEMANA 4	PREPARAÇÃO	Arroz com cenoura com bobó de frango com abóbora	Macaxeira com charque acebolado	Sopa de macarrão com frango e legumes	Cuscuz nordestino (cuscuz + sardinha + verduras)	Cuscuz de arroz com carne com legumes
	A/S	Suco de fruta	Fruta	Torrada	Suco de fruta	Suco de fruta

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA

MODALIDADE: EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA



CARDÁPIO 1

DIA		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO						
SEMANA 1	PREPARAÇÃO	Cuscuz com leite	Arroz colorido com stroganoff de frango	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Pão com carne moída
	A/S	Café	Suco de fruta	Broa	Fruta	Café (opcional: com leite)
SEMANA 2	PREPARAÇÃO	Macaxeira com ovo mexido com verduras	Macarronada de carne	Pão de macaxeira	Batata doce com carne cozida	Bolo de milho
	A/S	Café (opcional: com leite)	Suco de fruta	Café (opcional: com leite)	Café (opcional: com leite)	Café (opcional: com leite)
SEMANA 3	PREPARAÇÃO	Inhame com frango cozido	Arroz de leite	Cuscuz com omelete de verduras	Café (com leite) com biscoito salgado	Pão com frango desfiado
	A/S	Café (opcional: com leite)	Suco de fruta	Café (opcional: com leite)	-----	Café (opcional: com leite)
SEMANA 4	PREPARAÇÃO	Baião de dois (Arroz + Feijão + carne cozida)	Macaxeira com carne moída com legumes	Sopa de frango com legumes	Cuscuz nordestino (cuscuz + charque + verduras + queijo)	Risoto de carne com legumes



	A/S	Suco de fruta	Café (opcional: com leite)	Torrada	Café (opcional: com leite)	Suco de fruta
--	-----	---------------	----------------------------	---------	----------------------------	---------------

CARDÁPIO ANUAL DA MERENDA ESCOLA

MODALIDADE: EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA

CARDÁPIO 2						
DIA		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
HORÁRIO						
SEMANA 1	PREPARAÇÃO	Cuscuz com manteiga e omelete	Risoto de frango com verduras	Sopa de carne com legumes	Mugunzá	Pão com carne moída
	A/S	Café (opcional: com leite)	Suco de fruta	Broa	Fruta	Café (opcional: com leite)
SEMANA 2	PREPARAÇÃO	Vaca atolada	Macarronada de frango	Pão de macaxeira	Batata doce com frango cozido	Bolo de trigo
	A/S	Café (opcional: com leite)	Suco de fruta	Café (opcional: com leite)	Café (opcional: com leite)	Café (opcional: com leite)
SEMANA 3	PREPARAÇÃO	Inhame com carne moída com legumes	Pão assado	Arroz carreteiro	Sopa de feijão com carne e legumes	Pão com frango desfiado
	A/S	Café (opcional: com leite)	Café (opcional: com leite)	Suco de fruta	Torrada	Café (opcional: com leite)



SEMANA 4	PREPARAÇÃO	Arroz com cenoura com bobó de frango com abóbora	Macaxeira com charque acebolado	Sopa de macarrão com frango e legumes	Cuscuz nordestino (cuscuz + sardinha + verduras)	Cuscuz de arroz com carne com legumes
	A/S	Suco de fruta	Café (opcional: com leite)	Torrada	Café (opcional: com leite)	Café (opcional: com leite)



ANEXO V DO TERMO DE REFERÊNCIA

Itens que necessitam de amostra para análise de qualidade segundo orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – teste “dentro-fora”:

ITEM	ALIMENTO
01	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO
03	BOLO DE MILHO
03	BOLO DE TRIGO
04	BROA DE AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA
05	LEITE EM PÓ
06	PÃO DE MACAXEIRA
07	POLPA DE FRUTA CONGELADA



ANEXO VI DO TERMO DE REFERÊNCIA - MAPA DE RISCOS

Riscos que possam comprometer a efetividade do Planejamento da Contratação ou que impeçam o alcance dos resultados que atendam às necessidades da contratação:

FASE DE ANÁLISE PLANEJAMENTO

RISCO 1: Planejamento deficiente		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Prejuízo no atendimento das demandas do Sistema Municipal de Ensino (SME) de Girau do Ponciano.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objetivo conforme as necessidades do SME.	Equipe de planejamento da contratação.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Revisão dos quantitativos	Nutricionista responsável.

RISCO 2: Elaboração do termo de referência inadequado		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Utilização de materiais de baixa qualidade, bem como o emprego de produtos que não possuem os nutrientes necessários.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Indicar adequadamente as características dos produtos a serem contratados e solicitar revisão deste pela equipe de planejamento da contratação.	Nutricionista responsável
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Retificar as especificações técnicas.	Nutricionista responsável com o auxílio da equipe de planejamento da contratação.

RISCO 3: Indisponibilidade financeira		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	A não contratação do objeto solicitado.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável



1	Planejamento financeiro para contratações.	Secretaria Municipal de Educação e Cultura e Secretaria Municipal da Fazenda
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Eventual abertura e crédito suplementar e/ou reprogramação do planejamento financeiro.	Secretaria Municipal de Educação e Cultura e Secretaria Municipal da Fazenda

RISCO 4: Atraso na contratação pela necessidade de realização do teste de amostras “dentro-fora do padrão”		
Probabilidade	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto	() Baixo (X) Médio () Alto	
Identificador	Dano	
1	Prejuízo no atendimento às demandas do SME.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Separar os itens alimentares em 2 processos distintos: com e sem teste de amostra.	Equipe de planejamento.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Priorizar a realização do teste de amostra e emissão de resultados.	Pregoeiro: Gerência de Alimentação Escolar e equipe de análise sensorial.

FASE DE ANÁLISE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

RISCO 1: Seleção de particular que não tenha capacidade de executar o contrato		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Prejuízo ao atendimento das necessidades do SME.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Indicação adequada de qualificação técnica operacional do particular.	Equipe de planejamento da contratação.
2	Avaliação da capacidade técnica operacional do particular.	CPL.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Extinção do contrato e reinício do procedimento de Chamada Pública.	Nutricionista responsável, secretária municipal de Educação e Cultura e Prefeito.

RISCO 2: Aquisição com preço acima da média do mercado		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Danos ao erário	
Identificador	Ação preventiva	Responsável



1	Realização de pesquisa de mercado e estabelecimento de parâmetros adequados	Setor de compras e Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Finalizar a pesquisa do mercado a partir de uma cesta de preços.	Setor de compras e Secretaria Municipal de Agricultura e Recursos Hídricos.

FASE DE ANÁLISE GESTÃO DO CONTRATO

RISCO 1: Deficiência no fornecimento dos produtos		
Probabilidade	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto	() Baixo (X) Médio () Alto	
Identificador	Dano	
1	Atraso na entrega dos produtos licitados.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Fiscalizar o contrato sobre prazo de execução para entrega dos produtos.	Fiscal de contrato.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Aplicar penalidades previstas em contrato, para que o particular venha a cumprir todas as demandas de cada órgão.	Órgão Gerenciador.

RISCO 2: Execução do objeto em desacordo com o contrato		
Probabilidade	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Prejuízo ao erário.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	fiscalização adequada da entrega.	Fiscal de contrato; Nutricionista.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Sanções e penalidades previstas no contrato.	Órgão Gerenciador.



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

ANEXO II - MODELO DO CONTRATO DE VENDA

CONTRATO Nº ____/2023- AF

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

O **MUNICÍPIO DE GIRAU DO PONCIANO**, pessoa jurídica de direito público, com sede à rua José Alexandre, nº 155, centro, Girau do Ponciano, estado de Alagoas, CEP 57.360-000, inscrita no CNPJ sob nº 12.207536/0001-61, neste ato representado pelo Prefeito, o Sr. David Ramos de Barros, e a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO / FUNDO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**, neste ato representado pela Secretária Municipal de Educação e Cultura, a Sra. **QUITERIA BEZERRA CEZAR SILVA**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n____, em (município), inscrita no CNPJ sob nº _____, (para grupo formal), CPF sob nº _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei no 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 001/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:



Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

- a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.
- b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto		Unidade	Quantidade	Periodicidade da entrega	Preço de Aquisição	
Item	Descrição				Preço Unit.	Preço Total
Valor total do Contrato						

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Função Programática:

- 15.0100.12.365.0001.5004 – PANEC – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE
- 15.0100.12.361.0001.5005 – PANEP – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR
- 15.0100.12.361.0001.5006 – PANEF – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FUNDAMENTAL
- 15.0100.12.361.0001.5007 – PANE-ME – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MAIS EDUCAÇÃO
- 15.0100.12.366.0001.5008 – PANE-EJA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – JOVENS E ADULTOS

Natureza da despesa:

3.3.3.9.0.30.07.00.00.0000 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Fonte de Recurso:

0201.00.000 – OUTRA TRANS. FNDE.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:



O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7o do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:



O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública nº 001/2023, pela Resolução CD/FNDE nº. 6, de 8 de maio de 2020, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O CONTRATO terá vigência até **31 de dezembro de 2023**, contados a partir da assinatura, devendo ser publicado seu extrato no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas, <https://www.diariomunicipal.com.br/ama/>.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de Girau do Ponciano para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Girau do Ponciano/AL, de de 2023.

DAVID RAMOS DE BARROS
Prefeitura Municipal de Girau do Ponciano
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXX
CONTRATADO

QUITERIA BEZERRA CEZAR SILVA
Secretaria Municipal de Educação
CONTRATANTE



PREFEITURA DE
Girau
do Ponciano
construindo o futuro hoje

ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE GIRAU DO PONCIANO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO- CPL
Chamada Pública de nº 001/2023

TESTEMUNHAS

Nome:

Nome:

CPF nº:

CPF nº:



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

ANEXO III - MODELO DO PROJETO DE VENDA- GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

GRUPO FORMAL

1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5- E-mail		6. DDD/Fone	7. CEP
8- Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei no 11.326/2006	14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF	17. DDD/Fone



18.Endereço		19. Município/UF				
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade		2.CNPJ		3.Município/UF		
4. Endereço				5.DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7.CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS:	* Preço publicado no Edital nº 001/2023 (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:	



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

ANEXO IV- MODELO DO PROJETO DE VENDA- GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

GRUPO INFORMAL

1. Nome do Proponente		2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP	
6. E-mail (quando houver)		7. Fone	
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone

II – FORNECEDORES PARTICIPANTES

	1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. No Conta Corrente



III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade				2.CNPJ	3.Município/UF	
4. Endereço					5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail					7.CPF	
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
	1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
Total do projeto						
OBS: * Preço publicado no Edital nº 001/2023 (o mesmo que consta na chamada pública).						
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

ANEXO V- MODELO DO PROJETO DE VENDA- FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL

1. Nome do Proponente		2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP	
6. No da DAP Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)	
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente	

II- Relação dos Produtos

	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	



OBS	* Preço publicado no Edital nº 001/2023 (o mesmo que consta na chamada pública).				
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade			2.CNPJ		3.Município/UF
4. Endereço				5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7.CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual			CPF:



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ no _____, DAP jurídica no _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG no _____, CPF no _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS
FORMAIS

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação
_____, com CNPJ
no _____ e DAP Jurídica no
_____ declaro, para fins de participação no Programa Nacional de
Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são
oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta
cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

ANEXO VIII - MODELO DE MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR– PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR– PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA No _____)

Eu, _____, CPF
no _____ e DAP física no _____,
declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura