ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 143/2019 – CPL
EDITAL

A. CONDIÇÕES GERAIS:

1. PREÂMBULO:

A PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ - MA, através da **PREGOEIRA OFICIAL E EQUIPE DE APOIO** designados pela Portaria Nº 7534, de 19 de julho de 2018, publicada no dia 25 de julho de 2018, torna público para conhecimento dos interessados que às **14:00 horas do dia 14 de Janeiro de 2020**, na sede da Comissão Permanente de Licitação - CPL, situada na **Rua Urbano Santos, nº 1657, Bairro Juçara, Imperatriz – MA**, onde serão recebidas as documentações e propostas e iniciada a abertura dos envelopes relativos à licitação em epígrafe, na modalidade **PREGÃO,** na forma **presencial**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o **Registro de Preços** de interesse da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,** tendo em vista o que consta do **Processo Administrativo nº. 02.08.00.2362/2019 – SEMED**, conforme descrito neste Edital e seus anexos.

2. SUPORTE LEGAL:

I. A licitação reger-se-á pelas disposições da **Lei Federal nº 10.520**, de 17 de julho de 2002, **Decreto Municipal nº 22/2007** e **Decreto Municipal nº 13**, de 31 de março de 2015, **Lei Complementar nº 123**, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela **Lei Complementar n° 147**, de 07 de agosto de 2014, **Decreto Federal nº 8.538**, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da **Lei n.º 8.666/93** e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

3. DO OBJETO E VALOR:

I. Aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar dos alunos dos Programas **PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE** das escolas/creches dos **POLOS I, II e III da ZONA RURAL** conforme planilha anexa (especificando cada item, suas especificações técnicas - valor nutricional e embalagem - seus respectivos quantitativos por programa).

II. O valor global estimado do contrato é de**R$ 487.720,20 (Quatrocentos e oitenta e sete mil, setecentos e vinte reais e vinte centavos).**

4. PRAZOS:

I. O contrato terá vigência por 12 meses contados da data de sua assinatura, nos termos do art. art. 57, Caput, da Lei n°. 8.666/93. Havendo necessidade o contrato poderá

sofrer acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto no artigo 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

5. FONTE DE RECURSOS:

I. Na licitação para registro de preços não é necessário indicar dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 7º, § 2º, do Decreto Municipal 013/2015.

B. <u>CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:</u>

6. DA PARTICIPAÇÃO:

6.1 Poderão participar deste pregão os interessados que tenham ramo de atividade compatível com o objeto e que atendam a todas as exigências deste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação e requisitos mínimos de classificação das propostas, e se apresentarem ao Pregoeiro(a) no dia, hora e local definido no preâmbulo deste Edital.

6.2 **Itens Exclusivos** - os itens com valor total estimado de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão de participação exclusiva de empresas que se enquadrarem como Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP, ou equiparadas (sociedades cooperativas que tenham auferido no ano calendário anterior, receita bruta correspondente aos limites definidos no inciso II do caput do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, nela incluídos os atos cooperados e não cooperados) do ramo pertinente ao objeto licitado, conforme Lei Complementar nº 123/2006 e sua alteração dada pela Lei Complementar 147/2014, e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos.

6.3 Para os itens com valor acima de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação será da seguinte forma

6.3.1 **Cota Reservada de 25%** (inciso III, art. 48 da Lei 147/2014) para as licitantes que se enquadrarem como Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP, ou equiparadas (sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta correspondente aos limites definidos no inciso II do caput do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, nela incluídos os atos cooperados e não cooperados) do ramo pertinente ao objeto licitado, conforme Lei Complementar nº 123/2006 e sua alteração dada pela Lei Complementar 147/2014, e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos.

6.3.2 **Cota Principal de 75%** (inciso III, art. 48 da Lei 147/2014) para todas as empresas que atenderem as exigências, inclusive quanto à documentação, constante deste Edital e seus Anexos

6.4 **Não poderão participar desta licitação empresas:**

a) Cuja falência tenha sido decretada em concurso de credores, dissolvidos ou liquidadas e em consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, ou ainda empresas estrangeiras que não funcionem no país.

b) Que estejam cumprindo pena de suspensão de licitar com a Administração Pública Municipal ou tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, ainda que tal fato se dê após o início do certame.

c) Que tenham sócio-gerente, diretor ou responsável que seja servidor ou dirigente de órgão ou entidade da Administração Pública Municipal ou que possuam qualquer vínculo com servidor do município.

d) Das quais participem, seja a que título for, servidor público municipal de Imperatriz.

e) Que se apresentem em forma de consórcios.

f) Pessoas Físicas.

7. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

I. Por força da Lei Complementar nº 123/06 e do art. 34 da Lei nº 11.488/07, as microempresas – MEs, as empresas de pequeno porte – EPPs e as Cooperativas a estas equiparadas – COOPs que tenham interesse em participar deste pregão deverão observar os procedimentos a seguir dispostos:

a) as licitantes que se enquadrem na condição de ME, EPP ou COOP, e que eventualmente possuam alguma restrição no tocante à documentação relativa à regularidade fiscal, deverão consignar tal informação expressamente na declaração prevista no item 8.1.3

b) no momento da oportuna fase de habilitação, caso a licitante detentora da melhor proposta seja uma ME, EPP ou COOP, deverá ser apresentada, no respectivo envelope, toda a documentação exigida neste edital, ainda que os documentos pertinentes à regularidade fiscal apresentem alguma restrição, bem como alguma espécie de documento que venha comprovar sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;

c) como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para MEs, EPPs ou COOPs, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por MEs, EPPs ou COOPs sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a melhor proposta classificada.

II. Para efeito do disposto no item acima, caracterizando o empate, proceder-se-á do seguinte modo:

a) a ME, EPP ou COOP mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;

b) a nova proposta de preço mencionada na alínea anterior deverá ser inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora desta nova proposta (ME, EPP ou COOP), desde que seu preço seja aceitável e a licitante atenda às exigências habilitatórias;

c) não ocorrendo a contratação da ME, EPP ou COOP, na forma da alínea anterior, serão convocada as MEs, EPPs ou COOPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência de valores apresentados pelas MEs, EPPs e COOPs que se encontrem enquadradas no item 7.1., alínea c, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

e) na hipótese da não-contratação nos termos previstos no item 7.1., alínea c, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

f) o procedimento acima somente será aplicado quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME, EPP ou COOP.

8. DO CREDENCIAMENTO:

I. As licitantes deverão se apresentar junto ao(a) Pregoeiro(a) por meio de um representante, portando seu documento de identidade original e devidamente munido de Carta Credencial, podendo ser utilizado o modelo do Anexo II do Edital, ou procuração que o nomeie a participar deste procedimento licitatório em nome da licitante, respondendo por sua representada, **comprovando os necessários poderes para formular verbalmente lances de preços, firmar declarações, desistir ou apresentar razões de recurso, assinar a ata e praticar todos os demais atos pertinentes ao presente certame**.

8.1.1 No caso de titular, diretor ou sócio da empresa, apresentar documento de identidade juntamente com Contrato Social ou Registro que comprove sua capacidade de representar a mesma.

8.1.2 As participantes deverão apresentar também, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores, quando o licitante for representado por pessoa que estatutariamente tenha poder para tal, comprovando esta capacidade jurídica;

a) Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.1.3 As participantes deverão ainda apresentar, por intermédio de seus representantes, **Declaração de Ciência e Cumprimento dos Requisitos de Habilitação**, podendo ser utilizado o modelo do Anexo VI do Edital.

8.1.4 Fica facultado às participantes, Apresentar Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado, para demonstrarem sua condição de ME ou EPP.

8.1.5 Os documentos necessários ao credenciamento **deverão ser apresentados** ao(o) Pregoeiro(a) **fora dos envelopes**, poderão ser apresentados em original, **os quais farão parte do processo licitatório**, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial, observados sempre os respectivos prazos de validade;

8.2 Caso **as licitantes** não se façam representar durante a sessão de lances verbais, ou seja, **descredenciadas, ficarão impossibilitadas de praticar os atos descritos no item** 8.1.

8.3 A cada licitante que participar do certame será permitido somente um representante para se manifestar em nome do representado, vedada a participação de qualquer interessado representando mais de um licitante.

8.4 As licitantes que desejem enviar seus envelopes via postal (com AR – Aviso de Recebimento) deverão remetê-los ao endereço constante do preâmbulo desse edital, aos cuidados do(a) Pregoeiro(a) municipal.

8.5 Somente serão aceitos como válidos os envelopes enviados pelo correio, que comprovadamente forem recebidos antes do inicio da sessão.

C. PREPARAÇÃO E FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

9. DA PROPOSTA DE PREÇOS

I. A proposta de preços deverá ser apresentada em envelope lacrado, trazendo em sua parte externa as seguintes informações:

A(o) Pregoeiro(a) da Prefeitura Municipal de Imperatriz - MA
Pregão Presencial n° 143/2019-CPL
Rua Urbano Santos, 1657, Bairro Juçara, Imperatriz (MA)
CEP 65.900-505
Envelope 1 - PROPOSTA DE PREÇOS
(razão social ou nome comercial do licitante e endereço)

II. Preencher, necessariamente, os seguintes requisitos:

a) Ser digitada ou impressa em papel timbrado da empresa, em uma via, redigida com clareza em língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada e assinada na última folha e rubricada nas demais por pessoa juridicamente habilitada pela empresa.

b) Conter a descrição detalhada e especificações necessárias à identificação do objeto desta licitação, conforme Anexo I. O licitante deverá indicar a descrição detalhada e especificações necessárias à identificação, inclusive marca do produto cotado, quando for o caso, conforme Anexo I, e respectivo preço por item, em moeda corrente nacional, expresso em algarismos e o valor total da proposta em algarismo e por extenso. Só serão aceitos até 02 (duas) casas decimais após a vírgula na descrição dos valores. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros, e entre o valor expresso em algarismo e por extenso, será considerado este último.

B.1) PARA A FORMULAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS IMPRESSAS DEVERÁ SER UTILIZADA A DESCRIÇÃO DOS ITENS CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA E PLANILHA DE PREÇO ANEXO AO TERMO, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA.

c) **Atender às especificações** mínimas **estabelecidas na Proposta de Preços e Termo de Referência (Anexo I)**, correspondente a prestação do serviço, e estar datada e assinada por pessoa juridicamente habilitada pela empresa;

d) Os preços apresentados na proposta devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;

e) Prazo de validade dos valores, que será de 12 (doze) meses, contados da data do respectivo registro em ata, assegurado o direito de revisão e atualização na forma legal.

f) A PROPOSTA DE PREÇO DIGITALIZADA DEVERÁ SER PREENCHIDA E ENTREGUE NA SESSÃO EM PEN DRIVE OU CD. **ESTE ANEXO NÃO SUBSTITUI A PROPOSTA DE PREÇO IMPRESSA.**

10. DA ACEITAÇÃO TÁCITA

I. Os preços apresentados devem:

a) Refletir os de mercado no momento, observado o prazo de prestação do serviço/entrega do produto;

b) compreender todas as despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros,

treinamento, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

c) serem irreajustáveis durante a vigência do contrato;

II. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega da mesma.

III. Os gêneros alimentícios serão entregues de forma parcelada, de acordo com a liberação dos recursos do FNDE, previstas para 10 (dez) parcelas. Para cada parcela, será emitida pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED, uma "Ordem de Fornecimento", devidamente assinada pelo fiscal do contrato, de acordo com a per capita definida pela Equipe de Nutrição. Os fornecedores deverão receber na SEMED, de forma impressa, as per captas correspondentes à parcela vigente, bem como as "Ordens de Fornecimento", e terão 24h (vinte e quatro horas), para iniciar o fornecimento, a partir do recebimento. O fornecimento deverá ser concluído dentro de um prazo máximo de 7 (sete) dias úteis.

10.3 Uma vez abertas as propostas, não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços, alterações ou alternativas nas condições/especificações estipuladas. **Não serão consideradas as propostas que contenham entrelinhas, emendas, rasuras ou borrões**;

10.4 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos a qualquer título.

10.5 Caso os prazos de validade da Proposta e de entrega e/ou execução, sejam omitidos na Proposta de Preços, o Pregoeiro entenderá como sendo igual aos previstos no **item 10.2 e 10.3**, respectivamente.

10.6 O não atendimento de qualquer exigência ou condição deste Edital implicará na **desclassificação** do licitante;

11. DA HABILITAÇÃO

I. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em envelope lacrado, trazendo em sua parte externa os dizeres abaixo e a seguinte documentação:

A(o) Pregoeiro(a) da Prefeitura Municipal de Imperatriz - MA
Pregão Presencial n° 143/2019-CPL
Rua Urbano Santos, 1657, Bairro Juçara, Imperatriz (MA)
CEP 65.900-505
Envelope 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
(razão social ou nome comercial do licitante e endereço)

Nº 319
CPL

II. Os documentos necessários à habilitação, abaixo relacionados, poderão ser apresentados em original, os quais farão parte do processo licitatório, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial, observados sempre os respectivos prazos de validade:

11.2.1 **Habilitação Jurídica**, que será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:

a) **Registro comercial**, no caso de empresa individual.

b) **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores.

c) **Inscrição do Ato Constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

d) **Decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) Os documentos em apreço deverão estar acompanhados **de todas as alterações ou da consolidação respectiva.**

11.2.2 **Regularidade Fiscal e Trabalhista**, que será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).**

b) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal** (Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa e Previdenciária).

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante (Tributos e Contribuições Estaduais e Dívida Ativa).

e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante.

f) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

g) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da

Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

11.2.3 **Qualificação Econômico-Financeira,** que será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

11.2.3.1 **Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis** do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

11.2.3.2 O Balanço patrimonial e demonstrações contábeis deverão conter registro na Junta Comercial.

a) Serão considerados aceitos como na forma da Lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

a.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (Sociedade Anônima):

- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

a.2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- pela cópia do Balanço extraído do Livro Diário, onde o mesmo se encontra transcrito, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, na forma da IN nº 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio-DNRC, de 1º de agosto de 1997, art. 6º, acompanhada obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento;

a.3) sociedade criada no exercício em curso:

- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

a.4) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

11.2.3.3 **Certidão Negativa de Falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica emitida a menos de 60 dias da data fixada para abertura da Licitação.

11.2.4 A **Qualificação Técnica** dos licitantes deverá ser comprovada através de:

Nº 321
CPL

a) Comprovante de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, através da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

11.2.5 Declaração, firmada por representante legal da empresa, de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, podendo ser utilizado o modelo do Anexo V do Edital.

11.3 Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar com o número do CNPJ da **matriz**, ou;

11.3.1 Se o licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar com o número do CNPJ da **filial**, exceto quanto à Certidão Negativa de Débito junto ao INSS, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, **devendo apresentar, neste caso, o documento comprobatório de autorização para a centralização**;

11.3.2 Serão dispensados da apresentação de documentos com o número do CNPJ da **filial** aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da **matriz**;

11.4 O não atendimento de qualquer exigência ou condição deste item implicará na **inabilitação** do licitante;

D. ABERTURA E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

12. DO PROCEDIMENTO

I. No dia, hora e local designados neste instrumento, na presença dos interessados ou seus representantes legais, o(a) pregoeiro(a) receberá os documentos de credenciamento e os envelopes contendo as propostas de preços (envelope 01) e os documentos de habilitação (envelope 02);

12.1.1 O(A) pregoeiro(a) poderá estabelecer prazo de tolerância de até 15 (quinze) minutos para a abertura dos trabalhos;

12.2 Iniciada a sessão, nenhum documento e/ou proposta serão recebidos pelo(a) pregoeiro(a), pelo que se recomenda que todos os interessados em participar da licitação estejam no local designado pelo menos 15 (quinze) minutos antes do referido horário;

12.3 Após a verificação dos documentos de credenciamento dos representantes dos licitantes e uma vez apresentado pelos últimos a declaração constante do ANEXO VI, serão recebidas as propostas comerciais, ocasião em que será procedida a verificação

da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste edital, com exceção do preço, desclassificando-se as incompatíveis;

12.4 No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem aos requisitos do item anterior, o autor da oferta de Menor Preço e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, poderão ofertar lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, até a proclamação do vencedor;

12.4.1 A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordemdecrescente dos preços;

12.4.2 Poderá o(a) Pregoeiro(a):

a) Advertir os licitantes;

b) Definir parâmetros ou percentagens sobre os quais os lances verbais devem ser reduzidos;

c) Definir tempo para os lances verbais;

d) Permitir ou não a utilização de aparelhos celulares;

e) Suspender e recomeçar o Pregão

f) Convidar a retirar-se do local qualquer pessoa que atrapalhe ou perturbe a sessão, assim como, qualquer um que desobedeça ou desacate o pregoeiro, sem prejuízo das penas legais aplicáveis em cada caso.

12.4.3 Dos lances ofertados não caberá retratação;

12.4.4 Depois de definido o lance de menor preço, e na hipótese de restarem dois ou mais licitantes, retoma-se o curso da sessão a fim de definir a ordem de classificação dos licitantes remanescentes;

12.5 Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no item 12.4, o (a) Pregoeiro(a) classificará as melhores propostas, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas. (Havendo empate nesta condição todos participarão da etapa de lances verbais);

12.6 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) pregoeiro(a), implicará na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;

12.7 Caso não se realize lances verbais por todos os licitantes, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação;

12.8 O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances;

12.8.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os demais licitantes poderão igualar suas ofertas ao valor da menor proposta do licitante mais bem classificado.

12.8.2 A apresentação de novas propostas na forma do item 12.8.1 não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.8.3 Serão registrados na **ata de registro de preços** os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva;

12.8.4 Será incluído, na respectiva **ata da sessão pública do pregão** na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na seqüência de classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos no previsto no art. 3°, da Lei nº 8.666/93;

12.8.5 Se houver mais de um licitante na situação de que trata o item anterior, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva;

12.8.6 Encerrada a etapa competitiva relativa ao primeiro item, quando for o caso, dar-se-á o início da competição relativa aos demais itens objeto desta licitação.

12.9 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas de acordo com o menor preço ofertado, o(a) pregoeiro(a) imediatamente dará início à abertura do envelope contendo os documentos de habilitação da proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar;

12.9.1 Em seguida, dará continuidade a abertura dos envelopes de habilitação dos demais licitantes que aceitarem registrar seus preços, igualando suas ofertas ao valor da menor proposta do licitante mais bem classificado.

12.10 Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o(a) pregoeiro(a) prosseguirá com a abertura do envelope de documentação da proponente classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que um licitante atenda às condições fixadas neste edital;

12.11 Nas situações previstas nos subitens **12.7, 12.8** e **12.10**, o(a) pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido menor preço;

12.12 Verificado o atendimento das exigências fixadas neste edital, será classificada a ordem dos licitantes sendo declarado(s) vencedor (es) aquele que ocupar o primeiro lugar, sendo-lhe adjudicado pelo(a) pregoeiro(a) o objeto do certame;

12.13 O (a) pregoeiro(a) manterá em seu poder os envelopes dos demais licitantes contendo os "Documentos de Habilitação". Após 5 (cinco) dias úteis da contratação, as empresas poderão retirá-los no prazo de até 30 (trinta) dias, sob pena de inutilização dos mesmos;

12.14 Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, sendo esta assinada pelo (a) pregoeiro(a) e por todos os licitantes presentes.

13. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

Nº 324
CPL

I. Esta licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM,** em consonância com o que estabelece a legislação pertinente;

II. Serão desclassificadas as propostas que não atendam as exigências e condições deste edital, notadamente às especificações mínimas contidas na Proposta de Preços;

III. Será considerada mais vantajosa para a Administração e, consequentemente, classificada em primeiro lugar, a proposta que, satisfazendo a todas as exigências e condições deste edital, apresente o **MENOR PREÇO POR ITEM.**

IV. Havendo absoluta igualdade de valores entre duas ou mais propostas classificadas, após os lances verbais, se for o caso, o(a) Pregoeiro(a) procederá ao desempate, na mesma sessão e na presença de todas as demais licitantes presentes, através de sorteio, na forma do disposto no § 2º do artigo 45 da Lei nº 8.666/93.

V. No caso de divergência entre o valor numérico e o por extenso informado pelo licitante, prevalecerá este último, e entre o valor unitário e o global, se for o caso, prevalecerá o valor unitário.

14. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

I. Os interessados poderão solicitar até o 2° (segundo) dia anterior à data de entrega dos envelopes, quaisquer esclarecimentos, informações, providências ou impugnar o ato convocatório através de comunicação a COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL, através do setor de protocolo, via postal com Aviso de Recebimento (AR), no endereço da Comissão Permanente de Licitação – CPL, ou pelo endereço eletrônico: atendimentocpl@hotmail.com.

II. Em qualquer ocasião antecedendo a data de entrega das propostas, a CPL poderá, por qualquer motivo, por sua iniciativa ou em consequência de respostas fornecidas a solicitações de esclarecimentos, modificarem os referidos documentos mediante a emissão de uma errata, que será publicada no Diário Oficial da União (quando for o caso) e no Diário Oficial do Estado.

III. Visando permitir aos licitantes prazos razoáveis para levarem em conta a errata na preparação da Documentação e Proposta (s) de Preços, a CPL poderá prorrogar a entrega das mesmas, pelo prazo que, na forma da Lei, exceto quando inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas (Documentação e Preço).

IV. A impugnação dos termos do edital se efetivará em conformidade com o Art. 41 da Lei 8.666/93. Deverá ser protocolizada, no horário comercial, de segunda a sexta-feira das 08:00 as 18:00 horas no Protocolo Geral da Comissão Permanente de Licitação, Rua Urbano Santos, nº 1657 – Bairro Juçara, CEP 65900-505, Imperatriz-MA, ou via postal com Aviso de Recebimento (AR) no mesmo endereço indicado acima, ou no endereço eletrônico: atendimentocpl@hotmail.com, nos seguintes prazos:

a) Por qualquer cidadão, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação;

b) Pela licitante, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação.

V. A Comissão Permanente de Licitação, na qualidade de órgão julgador do certame licitatório e no exercício de sua função decisória, deliberará a respeito.

VI. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar desta licitação até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

VII. As repostas aos possíveis pedidos de esclarecimentos ou impugnações a este Edital estarão disponíveis no site da prefeitura, qual seja, www.imperatriz.ma.gov.br/licitacoes, bem como no Portal da transparência.

15. DO DIREITO DE RECURSO

I. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, podendo juntar memoriais, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos;

II. O recurso poderá ser feito na própria sessão de recebimento, e, se oral, será reduzida a termo em ata. Não serão considerados os recursos interpostos, enviados por fax ou vencidos os respectivos prazos legais.

III. O(s) recurso(s), não terá(ão) efeito suspensivo, será(ão) dirigido(s) à autoridade superior, por intermédio do pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão ou encaminhá-lo(s) à autoridade superior, devidamente informado, para apreciação e decisão, obedecidos os prazos legais;

IV. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

V. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudica e homologa a presente licitação, em seguida notifica a licitante melhor classificada para assinatura da ata de registro de preço;

VI. A falta de manifestação imediata e motivada do(s) licitante(s) na sessão importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

16. DA CONTRATAÇÃO

I. Homologado o julgamento, será elaborado o Contrato em favor do(s) licitante(s) vencedor(es), o qual será convocado para firmar a avença.

II. O(s) licitante(s) vencedor(es) terá(ão) um prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável uma única vez, a critério da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED, para atender à convocação prevista no item anterior.

III. Se o(s) licitante(s) vencedor(es) não apresentar(em) situação regular ou recusar-se a executar o objeto licitado, injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observado o disposto no subitem acima.

IV. **Não será admitida a subcontratação total ou parcial para a execução do contrato.**

17. VIGÊNCIA DO CONTRATO

I. O contrato terá vigência por 12 meses contados da data de sua assinatura, nos termos do art. art. 57, Caput, da Lei n°. 8.666/93. Havendo necessidade o contrato poderá sofrer acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto no artigo 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

18.1 Pagar todas as despesas, tais com taxas, impostos, tributos, fretes, seguros, mão de obra, garantia e todas as outras despesas decorrentes da contratação.

18.2 Respeitar o prazo estipulado para a entrega do objeto;

18.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem incorreções ou defeitos decorrentes do fornecimento;

18.4 Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

18.5 O produto e as instalações físicas do CONTRATADO (A), deverá observar todas as exigências dos Órgãos Públicos competentes.

18.6 Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;

18.7 Responsabilizar-se pelo fornecimento do produto, objeto do Termo de Referência, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à CONTRATANTE e a terceiros;

18.8 A empresa vencedora que possua sede fora do município de Imperatriz – MA deverá apresentar, através de estrutura física, empresa filial devidamente estabelecida e aceita pela administração, para a execução dos contratos.

18.9 Assinar a Ata de Registro de Preços, bem como os instrumentos contratuais dela decorrentes;

18.10 Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, no Edital e na Ata de Registro de Preços, inclusive quanto ao compromisso de fornecimento dos quantitativos registrados, atendendo às solicitações de compras dos governos federal, estadual, distrital e municipal;

18.11 Informar ao Órgão Gerenciador ou ao Interessado, a ocorrência de fatos que possam interferir direta ou indiretamente, na regularidade do fornecimento;

18.12 Encaminhar laudos e demais informações requisitadas pelo Órgão Gerenciador, inclusive referentes ao atendimento dos pedidos decorrentes do pregão presencial;

18.13 Atender as demais condições descritas no Termo de Referência;

18.14 Se dirigir à Secretaria Municipal de Educação - SEMED para recebimento das per captas correspondentes à cada parcela e observar constantemente o recebimento de e-mail's desta secretaria.;

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva execução do objeto desta licitação.

19.2 O acompanhamento e a fiscalização dos contratos firmados com os Contratados serão feitos por servidor (es) designado(s) por portaria(s) em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei n° 8.666/93.

19.3 Os fiscais nomeados em cada contrato serão responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e pelo atesto do objeto contratado.

19.4 Os demandantes se reservam ao direito de, sempre que julgar necessário, verificar, por meio de seus funcionários, se as prescrições das normas deste Termo de Referência estão sendo cumpridas pelo fornecedor. Para tal, o mesmo deverá garantir livre acesso às dependências pertinentes do estabelecimento.

19.5 Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o estabelecido no Termo e Contrato;

19.6 Comunicar prontamente à CONTRATADA, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

19.7 Analisar e emitir parecer a respeito de substituição de marcas, quando solicitado, limitado a 1 (um) pedido de alteração a cada 90 dias por item;

19.8 Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de penalidades;

19.9 Disponibilizar, mensalmente, as per captas impressas, correspondentes a cada parcela, afim de que os fornecedores distribuam os gêneros alimentícios às escolas e anexem às notas fiscais para prestação de contas.

20. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

I. Os gêneros alimentícios serão entregues de forma parcelada, de acordo com a liberação dos recursos do FNDE, previstas para 10 (dez) parcelas. Para cada parcela, será emitida pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED, uma "Ordem de Fornecimento", devidamente assinada pelo fiscal do Contrato, de acordo com a per capita definida pela Equipe de Nutrição. Os fornecedores deverão receber na SEMED, de forma impressa, as per captas correspondentes à parcela vigente, bem como as "Ordens de Fornecimento", e terão 24h (vinte e quatro horas), para iniciar o fornecimento, a partir do recebimento. O fornecimento deverá ser concluído dentro de um prazo máximo de 7 (sete) dias úteis.

II. Caso algum produto seja entregue com avarias diversas ou em desacordo com as especificações técnicas ou com problema de qualidade, a empresa Contratada deverá repô-lo devidamente corrigindo em até 24 (vinte e quatro) horas após notificação do Contratante durante a vigência do contrato, a partir daí sujeitando-se às penalidades cabíveis.

III. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros fechados apropriados e em perfeito estado de conservação e higiene, protegidos conforme características de cada alimento e obedecendo aos critérios de refrigeração e congelamento, nos casos necessários. O transporte de alimentos refrigerados e/ou congelados deve ser feito em transporte fechado, isotérmico e refrigerado/frigorífico.

IV. Os alimentos in natura, os alimentos não-perecíveis e os produtos de panificação deverão ser entregues ao natural, na temperatura ambiente; as polpas de frutas (congeladas), as carnes (resfriadas) e as aves (congeladas) deverão ser transportadas em temperatura adequada (refrigerados e/ou congelados), para a perfeita conservação, dentro de embalagens apropriadas, com as identificações devidas e em transporte apropriado. Os alimentos não perecíveis, quando da entrega dos mesmos, deverão ter o prazo de validade não inferior a 80% (oitenta por cento) da validade marcada na embalagem.

V. Os gêneros alimentícios que se demonstrarem impróprios para o consumo ou que tenham seu valor nutritivo diferente das especificações exigidas serão rejeitados pela contratante, devendo ser substituídos imediatamente, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas neste edital.

VI. Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues na escola semanalmente e os gêneros não perecíveis mensalmente.

VII. Os gêneros alimentícios in natura deverão ser acondicionados em monoblocos vazados, que permanecerão na escola até a entrega posterior, quando serão trocados;

VIII. Substituição Temporária de Marcas ou Sabores de Polpas de Frutas – Os produtos que, por algum motivo saírem do mercado, ou que tiveram suas embalagens melhoradas e/ou modificadas, ainda na vigência do contrato, deverão solicitar, via ofício, da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, avaliação das amostras a serem substitutas pelo CONTRATADO. A Comissão de Avaliação das Amostras analisará se as características dos produtos apresentados estão de acordo com as especificações e condições deste Termo de Referência, do Edital e do Contrato. Sendo o produto aprovado pela referida comissão, a ata de degustação deverá ser anexada ao contrato, justificando a substituição do(s) mesmo(s), e o período pelo qual será substituído o(s) produto(s).

20.8.1 Quando da substituição do(s) produto(s), será levado em conta, além das especificações nutricionais, os valores dos produtos, e caso, o valor do produto apresentado, comprovado pela nota fiscal, seja menor que o valor do produto licitado, ficará(ão) o(s) fornecedor(es) obrigados a fazer a compensação através de quantitativos em produtos.

20.8.2 Todavia, os fornecedores devem se programar a fim de que não haja a necessidade de substituição do produto por mais de uma vez, visto que os mesmos têm conhecimento dos cardápios (ANEXO IV) e frequência dos itens que são ofertados ao longo do ano, ou seja, nas 10 (dez) parcelas. Ficando assim, os fornecedores obrigados a terem em seus respectivos estoques (quando for o caso) a quantidade suficiente para atender a demanda objeto do seu contrato.

21. DO RECEBIMENTO

I. O (s) material (s) deverá (ão) ser aceito (s), da seguinte forma:

21.1.1 **PROVISORIAMENTE:**no ato da entrega, para fins de posterior verificação da conformidade das especificações dos materiais com aqueles determinados nos Anexos I – Termo de Referência e da proposta vencedora, oportunidade em que se observarão apenas as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva nota de empenho.

21.1.2 **DEFINITIVAMENTE:**no prazo de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação das especificações, qualidade e quantidades dos materiais e consequentemente aceitação, mediante termo circunstanciado a ser elaborado pelo fiscal do contrato, a ser designado pela Contratante.

21.2 O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária.

21.3 O aceite/aprovação do(s) produto(s) pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas, posteriormente, garantindo-se ao município as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.

22. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

I. A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato, na forma integral, serão feitos pelo servidor a ser especialmente designados no ato da contratação, que anotarão em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados na forma do Artigo 67, da Lei nº 8.666, de 21.06.93.

II. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor ou comissão de recebimento deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes a Administração.

III. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos.

IV. A atestação de conformidade do fornecimento do objeto cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou a outro servidor designado para esse fim.

23. DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

23.1 O pagamento à CONTRATADA será efetuada pela Secretaria Municipal de Planejamento, Fazenda e Gestão Orçamentária (SEPFAZGO) ou por outro setor específico da Prefeitura Municipal de Imperatriz, mediante a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, bem como as certidões de regularidade junto a RECEITA FEDERAL DO BRASIL, TRABALHISTAS, FGTS, ESTADO (Dívida Ativa e Tributos) e Município e será feito na modalidade de ***transferência online.***

23.2 O Cronograma de Desembolso Físico/Financeiro ocorrerá da seguinte forma: em conformidade com o cardápio e per capita expedidos para cada parcela da Alimentação Escolar de cada unidade de ensino, no qual constam os produtos com seus respectivos quantitativos a serem entregues faturados e posteriormente pagos.

23.3 Os pagamentos serão feitos por PROGRAMAS (PNAE, PNAC, PNAP, AEE, EJA e MAIS EDUCAÇÃO), mediante a comprovação de entrega, através da apresentação dos recibos acompanhados das per captas, datados e assinados por um servidor da escola, devidamente identificado.

23.4 O pagamento será efetuado a fornecedora, por meio de transferência eletrônica ou ordem bancária, em até 30 (trinta) dias úteis após a aceitação definitiva dos mesmos, com apresentação das notas fiscais devidamente certificadas pelo Agente Público competentes.

24. CRITÉRIOS DE REAJUSTE

I. Os preços unitários pelo qual será contratado o objeto da presente licitação não sofrerão recomposição de preços.

II. Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração, será efetuada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da alínea "d" do Art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

25. DA RESCISÃO DO CONTRATO

25.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 81 da Lei no. 8.666/93, de 21/06/93.

25.2 Constitui motivo para rescisão do Contrato:

a) O não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;

b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados;

c) a paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

d) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

e) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993;

f) a decretação da falência ou instauração da insolvência civil;

g) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

h) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do Contrato;

i) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o Contrato;

j) a supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificações do valor inicial do Contrato além do limite permitido no parágrafo primeiro do artigo 65 da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993;

k) a suspensão de sua execução por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito

de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

l) o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos serviços ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

m) anão-liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas nos projetos;

n) a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

o) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que implique violação da Lei de Licitações ou prejudique a regular execução do contrato.

p) o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993 sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1 Pela inexecução total ou parcial deste instrumento, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

I- advertência escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à CONTRATANTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

II- multas:

a. 0,03% (três centésimos por cento) por dia sobre o valor dos gêneros alimentícios entregues com atraso, decorridos 30 (trinta) dias de atraso o CONTRATANTE poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão, em razão da inexecução total.

b. 0,06% (seis centésimos por cento) por dia sobre o valor do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos em qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas.

c. 5 % (cinco por cento) sobre o valor global atualizado do contrato, pela não manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

d. 20 % (vinte por cento) sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato -

caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -, entrega inferior a 50% (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de trinta dias, estabelecido na alínea "a", ou os fornecimentos forem prestados fora das especificações constantes do Termo de Referência e da proposta da CONTRATADA.

III- suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

27. DA ANTICORRUPÇÃO

27.1 Ficam responsabilizados de forma objetiva, administrativa e civilmente as pessoas físicas e jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, no âmbito municipal, em atenção à **LEI Nº 12.846, DE 01 DE AGOSTO DE 2013;** regulamentada pela **IN CRG 002/2015** e pela Portaria **CRG 1.332/2016** que independente de transcrição integra o presente instrumento.

28. DO REGISTRO DE PREÇO

28.1 O Sistema de Registro de Preços (SRP) é o conjunto de procedimentos para o registro formal de preços, relativo à aquisição de bens e serviços, visando a eventuais e futuras aquisições da Administração Pública.

28.2 A Ata de Registro de Preço é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação/aquisição, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgão participantes, conforme especificações contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas apresentadas pelos licitantes, conforme exigências editalícias.

28.3 A descrição e quantidades constantes no Termo de Referência contém a estimativa máxima para fornecimento em um (01) ano, e em conformidade com a legislação, não obrigando o Município de Imperatriz a contratar/adquirir a quantidade total estimada, possibilitando a aquisição integral, parcial ou mesmo a não aquisição.

28.4 O presente Registro de Preços terá validade de um (01) ano, a contar da data de assinatura da respectiva ARP.

28.5 A existência de Registro de Preço não obriga a Administração a firmar as contratações que delas poderão advir, facultando-lhe a realização de procedimento específico para a

execução dos serviços pretendidos, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade e de condições.

28.6 Homologado o resultado do certame, a Comissão Permanente de Licitação convocará os interessados para assinatura da ARP, no prazo de até 05 (cinco) dias, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, a qual se constitui em compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas, observados os requisitos de publicidade e economicidade.

28.7 A aquisição dos produtos junto ao fornecedor registrado será formalizada pelos Órgãos Integrantes da ARP, conforme consta do Termo de Referência, através de requisição formal, ou similar, no que couber.

28.8 Caso o proponente vencedor não atenda à convocação, nos termos referidos no item anterior, é facultado à Administração, dentro do prazo e condições estabelecidas, convocar os remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nos termos de sua proposta, ou revogar o lote, ou licitá-lo.

29. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES E NÃO PARTICIPANTES

I. **Órgãos Participantes** - Integram a Ata de Registro de Preço a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED,tendo como Órgão Gerenciador do presente SRP a Superintendência de Registro de Preço desta Comissão Permanente de Licitação - CPL.

II. **Órgãos não participantes** - todos os demais órgãos da administração pública municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais, conselhos escolares, empresas públicas, sociedades de economia mista, conselhos municipais e demais entidades controladas, direta ou indiretamente pelo Município.

30. DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

30.1 Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços os órgãos participantes ou qualquer outro órgão/entidade da Administração Pública Municipal que não tenha participado do certame objeto deste Edital, mediante prévia consulta a Superintendência de Registro de Preço desta Comissão Permanente de Licitação, desde que devidamente comprovada a vantagem, respeitado o limite contido no Decreto Municipal nº 13, de 31 de março de 2015.

30.2 Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto a Comissão Permanente de Licitação, para que esta indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

30.3 O fornecedor registrado fica proibido de firmar contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sem prévia autorização do Órgão Gerenciador.

30.4 Caberá aos fornecedores beneficiários da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento aos não participantes que solicitem adesão à Ata de Registro de Preços acima do quantitativo previsto, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas, respeitado o disposto no Decreto Municipal nº 13, de 31 de março de 2015.

30.5 As solicitações de adesão, concessão de anuência pelo fornecedor e autorização do órgão gerenciador serão realizadas por meio de ofício emitido pela presidência do órgão gerenciador.

31. DA EXCLUSÃO DO FORNECEDOR REGISTRADO

- **O licitante registrado terá seu registro cancelado quando:**

31.1 Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços.

31.2 Não retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.

31.3 Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado.

31.4 Tiver presentes razões de interesse público.

31.5 O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do *caput* do Decreto Municipal nº 13, de 31 de março de 2015, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizada por despacho da Presidência da CPL.

31.6 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado.

32. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

- **Compete ao órgão Gerenciador:**

I. Praticar todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços- SRP;

II. Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços;

III. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos.

IV. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

V. Aplicar as sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes de descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços, ou das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações;

Nº 336
CPL

VI. Realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados;

VII. Registrar no Portal de Compras a ata de registro de preço;

VIII. Respeitar a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata nas contratações dela decorrentes;

- **Compete aos órgãos interessados e não participantes:**

I. Manifestar intenção de compra por meio oficio ao Órgão Gerenciador;

II. Contratar os produtos obedecendo ao quantitativo registrado, por meio de instrumento contratual, conforme minuta anexa ao edital, em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

- **Compete aos órgãos participantes e não participantes, na qualidade de Contratante:**

I. Efetuar o pagamento na forma estabelecida neste edital, após o recebimento definitivo dos materiais e verificação do cumprimento de todas as obrigações legais, fiscais, previdenciárias, trabalhistas e as demais disposições do Termo de Referência.

II. Designar um profissional, se necessário, para, na qualidade de fiscal, acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato.

III. Promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas.

IV. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes da execução do objeto do termo de Referência, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.

V. Informar a Contratada eventuais defeitos, identificados mesmo após o recebimento dos materiais e exigir a sua substituição ou reparação, conforme o caso.

VI. Verificar se a execução do objeto foi realizada com observação às disposições pertinentes no Termo de Referência, implicando em caso negativo no cancelamento do pagamento.

VII. Convocar regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena.de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

VIII. Verificar a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada antes dos atos relativos à firmatura e gestão contratual, devendo o resultado dessa consulta ser impresso, sob a forma de extrato, e juntado aos autos, com a instrução processual necessária.

IX. Prestar aos funcionários da Contratada todas as informações e esclarecimentos necessários à execução do objeto do contrato e indicar os locais onde os materiais serão entregues.

Nº 337
CPL

X. Permitir o livre acesso dos empregados da Contratada, desde que estejam devidamente trajados com uniformes em nome da empresa e/ou crachá de identificação, para a entrega material.

XI. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa executar o objeto de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência.

XII. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

XIII. Prestar esclarecimentos que se fizerem necessários à Contratada.

XIV. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de penalidades.

XV. Aplicar à (s) licitante (s) vencedora (s) as sanções administrativas previstas na legislação.

33. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

33.1 Após a homologação da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação, convocará, no prazo de 05 (cinco) dias, o(s) declarado(s) vencedor(es) para assinatura da Ata de Registro de Preços.

33.2 Sempre que o beneficiário não atender à convocação para contratar, sem prejuízo da sanção que a ele possa ser imposta, é facultado à Administração, dentro do prazo e das condições estabelecidos, convocar os remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou revogar a licitação.

33.3 A Ata de Registro de Preços, publicada no site do município, aperfeiçoará o compromisso de execução nas condições estabelecidas no Edital, terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura.

33.4 A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, nos termos do Decreto Municipal nº 13, de 31 de março de 2015.

34. DA APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

34.1 Após a definição dos fornecedores provisoriamente ganhadores do certame, os mesmos deverão apresentar 01 (uma) amostra dos gêneros alimentícios, que se propõem a fornecer, nas embalagens que serão entregues na unidade escolar, em até três dias úteis após a data do certame (RESOLUÇÃO FNDE/CD/n° 26/13), sendo esta data agendada ao final do mesmo. Será reprovada automaticamente a amostra que não corresponder ao produto especificado na planilha unificada e as especificações contidas nesse termo.

34.1.1. Os fornecedores provisoriamente ganhadores do certame que não apresentarem suas amostras por desistência do item poderão sofrer sanções administrativas, bem como deverão apresentar, antes da sessão de apresentação e

análise das amostras, uma justificativa oficialmente expondo os verdadeiros motivos da desistência.

34.2 Após o recebimento das amostras caberá à equipe técnica formada por no mínimo duas nutricionistas, no mínimo dois conselheiros do CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e um fiscal da área de alimentos da Vigilância Sanitária do município conferir e analisar os produtos entregues levando em consideração, inicialmente, as especificações das embalagens, marcas, rótulos e validade, bem como o registro no órgão competente. Encerrado o procedimento descrito anteriormente, se necessário, a equipe técnica, fará a degustação dos alimentos e emitirá laudo aprovando ou não as amostras recebidas e analisadas, caso algum fornecedor tenha sua amostra reprovada, será substituído imediatamente pelo segundo colocado.

34.3 O fornecedor que igualar seus preços ao primeiro colocado durante o certame, ficando como segundo colocado é obrigado a acompanhar a sessão de apresentação de amostras com seus respectivos produtos, sob pena de sofrer alguma sanção contratual.

34.4 Os nutrientes como os carboidratos, proteínas, cálcio, ferro e vitaminas em geral poderão apresentar valores iguais ou maiores do que os especificados, com relação às gorduras totais, gorduras saturadas e sódio poderão apresentar valores iguais ou menores do que os especificados. Possíveis variações serão avaliadas pela equipe de Nutricionistas da SEMED, objetivando a melhor qualidade nutricional dos produtos.

34.5 Todos os produtos após aprovação serão discriminados detalhadamente, portanto descritas suas marcas, embalagens e especificações necessárias, sendo determinadas como os objetos da licitação que deverão ser entregues nas escolas do município, não podendo ser substituídos.

34.6 A metodologia a ser utilizada no processo de avaliação sensorial dos produtos a serem degustados será baseada no método classificatório (EMBRAPA, 1993) que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais, organizados em planilhas específicas (ANEXO III).

34.7 São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

a)Aparência e Sabor:

- Bom: 7 a 9
- Regular: 4 a 6
- Insatisfatório: 1 a 3

b) Odor:

- Característicos: 7 a 9
- Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6
- Não característico: 1 a 3

Nota: O odor não característico corresponde ao odor "estranho", não correspondente ao alimento em questão.

c) Consistência / Textura:

- Adequada: 7 a 9
- Moderadamente adequada: 4 a 6
- Inadequada: 1 a 3

Na avaliação individual, é obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado.
- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

35. DA VISITA TÉCNICA

35.1 A partir da classificação provisória na sessão de apresentação e análise das amostras (degustação), todos os estabelecimentos deverão receber, em até 03 (três) dias úteis, visitas *inloco* realizadas pela equipe técnica da SEMED (01 representante do Apoio ao Educando, 01 representante da Nutrição e 01 representante da Prestação de Contas), momento em que deverão apresentar:

35.2 O Alvará Sanitário do estabelecimento, além dos documentos solicitados nos itens **6.1 e 6.2.**

35.3 Os fornecedores e/ou produtores que manipulam alimentos *in natura* como carnes e aves, polpas de frutas e panificação deverão apresentar ainda o Manual de Boas Práticas de Manipulação ou Fabricação de Alimentos, assinado por profissional capacitado e habilitado, com registro no conselho de classe competente (cópia autenticada da Carteira Profissional de Classe) e certidão de regularidade junto ao mesmo (cópia do nada consta). Sendo que o manual apresentado deverá **ser em nome e endereço da razão social do licitante**, não podendo em hipótese alguma ser de outra razão social, deverá ainda, estar atualizado para o ano vigente.

35.4 As licitantes classificadas provisoriamente deverão comprovar, no ato da visita, a propriedade ou terceirização da frota de veículos a ser utilizada no transporte de alimentos, através de cópias autenticadas dos Certificados de Registro e Licenciamento de Veículos, e nos casos de terceirização, as empresas deverão apresentar cópia autenticada do contrato de locação dos veículos, devendo os mesmos estar acompanhados obrigatoriamente dos Alvarás de Inspeção Sanitária dos veículos. Ressalta-se que toda documentação especificada nesse item deve estar vigente.

35.5 Ao (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências objetivando esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

35.6 Será exigida a Licença de Funcionamento para todas as empresas participantes do certame;

36. DAS ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS E PRODUTOS

36.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

Especificação Técnica: Achocolatado em pó, embalagem de 200g, enriquecido com ferro. As embalagens deverão ser íntegras (latas, potes, pacotes etc.), não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

36.2 AÇÚCAR CRISTAL

Especificação Técnica: Açúcar cristal em pacotes de 1 kg. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

36.3 ALHO IN NATURA

Especificação Técnica: Alho *in natura*, cabeças íntegras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

36.4 ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA EM PÓ SABOR CHOCOLATE

Especificação Técnica: Alimento com proteína isolada de soja em pó sabor chocolate rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) emb. lata 300g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014). As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter

externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

36.5 ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA EM PÓ SABOR NATURAL

Especificação Técnica: Alimento com proteína isolada de soja em pó sabor natural rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) emb. lata 300g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014). As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

36.6 AMIDO DE MILHO

Especificação Técnica: Amido de milho embalagem de 200g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. A embalagem deverá ser íntegra e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.

36.7 ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1

Especificação Técnica: Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1 Kg. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

36.8 AVEIA EM FLOCOS FINOS

Especificação Técnica: Aveia em flocos finos, embalagem de 200g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

36.9 BATATA INGLESA IN NATURA

Especificação Técnica: Batata inglesa (Kg) *in natura* lavada. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos do grupo das hortaliças (verduras e legumes) devem apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

36.10 BETERRABA IN NATURA

Especificação Técnica: Beterraba (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

36.11 BISCOITO DOCE TIPO MAISENA

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo maisena, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 2,0g de Proteínas e 4,1g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 2,1g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem sem sinal de nenhum tipo de violação.

36.12 BISCOITO DOCE TIPO MARIA

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem sem sinal de nenhum tipo de violação.

36.13 BISCOITO DOCE TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 1,8g de Proteínas e 3,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,5g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem sem sinal de nenhum tipo de violação.

36.14 BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO

Especificação Técnica: Biscoito salgado tipo Cream Cracker sabor amanteigado em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.

36.15 BROA DE MILHO 0 LACTOSE

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de milho ou fubá, fécula de mandioca ou polvilho doce, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal e antimorfo. Não deve conter leite ou derivados deste alimento. Embalagem: deverá ser acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; unidades aproximadas a 50g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014).

36.16 CAFÉ EM PÓ

Especificação Técnica: Café em pó com selo ABIC, embalagem de 100g.

36.17 CARNE BOVINA – Moída

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) moída, **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A

embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

36.18 CARNE BOVINA – Picada

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) picada **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

36.19 CEBOLA IN NATURA

Especificação Técnica: Cebola (Kg) branca *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

36.20 CENOURA IN NATURA

Especificação Técnica: Cenoura (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação

36.21 CHUCHU IN NATURA

Especificação Técnica: Chuchu *in natura* de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

36.22 COCO RALADO

Especificação Técnica: Coco ralado úmido e adoçado embalagem plástica de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.

36.23 COLORÍFICO EM PÓ

Especificação Técnica: Colorífico em pó, embalado em pacotes de 50g. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, número de lote e quantidade do produto.

36.24 FARINHA DE MILHO FLOCADA

Especificação Técnica: Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g.

36.25 FARINHA DE TRIGO

Nº 344
CPL

Especificação Técnica: Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

36.26 FEIJÃO COMUM TIPO 1

Especificação Técnica: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto.

36.27 FRANGO INTEIRO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.

36.28 FRANGO PEITO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.

36.29 LEITE EM PÓ INTEGRAL

Especificação Técnica: Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.30 MAÇÃ NACIONAL

Especificação Técnica: Maçã nacional *in natura*, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa

anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidades aproximadas a 100g.

36.31 MACARRÃO ESPAGUETTE

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.32 MACARRÃO PARAFUSO

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.33 MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

Especificação Técnica: Margarina vegetal cremosa com sal, 60% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.34 MILHO PARA CANJICA AMARELO

Especificação Técnica: Milho para canjica amarelo, grupo especial, subgrupo despeliculado, classe amarela, tipo 1 em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.35 ÓLEO DE SOJA

Especificação Técnica: Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e

procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.36 OVO DE GALINHA

Especificação Técnica: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandejas de papelão, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

36.37 PÃO FRANCÊS

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 50g.

36.38 PÃO MASSA FINA

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.

36.39 POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.40 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.41 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ

Nº 347
CPL

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.42 POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.43 POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.44 SAL REFINADO

Especificação Técnica: Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

36.45 TOMATE IN NATURA

Especificação Técnica: Tomate *in natura*, frescos. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos devem apresentar o peso nas embalagens conforme solicitado.

36.46 VINAGRE DE ÁLCOOL

Especificação Técnica: Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

Nº 348
CPL

37. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

I. Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso, o(a) pregoeiro(a) adjudicará o objeto licitado, que posteriormente será submetido à homologação da autoridade superior.

II. No caso de interposição de recurso(s), após proferida a decisão quanto ao mesmo, a autoridade incumbida da decisão adjudicará o objeto licitado.

III. O contratado obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei n° 8.666/93.

IV. A Prefeitura Municipal de Imperatriz (MA), através de seu ordenador de despesas, poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

V. Os recurso e contrarrazões de recurso, bem como impugnação ao Edital, deverão ser dirigidos ao(a) Pregoeiro(a) e protocolados junto à Comissão Permanente de Licitação - CPL, o qual deverá receber, examinar e submetê-los a autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.

VI. Decairá do direito de impugnar os termos deste edital o interessado que, tendo aceitado sem objeção, venha, após julgamento desfavorável, apresentar falhas ou irregularidades que o viciem.

VII. A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das respectivas exigências e condições.

VIII. O(a) pregoeiro(a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências objetivando esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

IX. Não serão considerados motivos para desclassificação simples omissões ou erros formais da proposta ou da documentação, desde que sejam irrelevantes e não prejudiquem o processamento da licitação e o entendimento da proposta, e que não firam os direitos dos demais licitantes.

X. As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação/fornecimento.

XI. Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital, prevalecerá à redação deste instrumento convocatório.

XII. Caso a licitante vencedora ainda não esteja cadastrada junto a Administração Pública Municipal, deverá fazê-lo tão logo lhe seja adjudicado o presente certame.

Nº 349
CPL

XIII. Os autos do respectivo processo administrativo que originou este edital estão com vista franqueada aos interessados na licitação.

XIV. As decisões do(a) Pregoeiro(a), bem como os demais atos de interesse dos licitantes, serão publicados na Imprensa Oficial, caso não possam ser feitas diretamente aos seus representantes.

XV. Na hipótese de o processo licitatório vir a ser interrompido, o prazo de validade das propostas fica automaticamente prorrogado por igual número de dias em que o feito estiver suspenso.

XVI. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

XVII. O Edital e seus anexos estarão disponíveis no site www.imperatriz.ma.gov.br, ou obtidos mediante pagamento no valor de R$ 20,00 (vinte reais), a ser recolhido através de Documento de Arrecadação Municipal - DAM, emitido pela Secretaria de Planejamento, Fazenda e Gestão Orçamentária, podendo, ainda, ser consultado gratuitamente na sede da CPL, na Rua Urbano Santos, 1657, Bairro Juçara, Imperatriz/MA, estando disponível para atendimento em dias úteis, das 08h às 18h.

XVIII. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

a) Anexo I	- Proposta de Preços e Termo de Referência;
b) Anexo II	- Modelo de Carta Credencial;
c) Anexo III	- Minuta da Ata de Registro de Preços;
d) Anexo IV	- Minuta do Contrato;
e) Anexo V	- Declaração a que alude o art. 27º, V da Lei n.º 8.666/93;
f) Anexo VI	- Modelo de Declaração Dando Ciência de que Cumprem plenamente os Requisitos de Habilitação.

Imperatriz (MA), 24 de Dezembro de 2019

Daiane Gomes

Daiane Pereira Gomes
Pregoeira da Comissão Permanente de Licitação – CPL

Nº 350
CPL

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

PREGÃO PRESENCIAL N.º 143/2019 – CPL
ANEXO I
(Proposta de Preços e Termo de Referência)

Imperatriz (MA), _____de_____ de 2019.

Prezados Senhores,
_____(empresa), com sede na cidade de _____à Rua_____, n.º _____, inscrita no CNPJ/MF sob o número_____, neste ato representada por _____, portador do CPF n.º _____e R.G. n.º_____, abaixo assinado propõe à SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, os preços infra discriminados para a Aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar dos alunos dos Programas **PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE** das escolas/creches dos **POLOS I, II e III da ZONA RURAL**, objeto do PREGÃO PRESENCIAL nº 143/2019-CPL:

a) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua abertura.

b) Os gêneros alimentícios serão entregues de forma parcelada, de acordo com a liberação dos recursos do FNDE, previstas para 10 (dez) parcelas. Para cada parcela, será emitida pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED, uma "Ordem de Fornecimento", devidamente assinada pelo fiscal do contrato, de acordo com a per capita definida pela Equipe de Nutrição. Os fornecedores deverão receber na SEMED, de forma impressa, as per captas correspondentes à parcela vigente, bem como as "Ordens de Fornecimento", e terão 24h (vinte e quatro horas), para iniciar o fornecimento, a partir do recebimento. O fornecimento deverá ser concluído dentro de um prazo máximo de 7 (sete) dias úteis.

c) Preço Total por extenso R$..... (.....).

_____
Nome, Assinatura do Responsável da Empresa

Nº 351 CPL

03

TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO

1 JUSTIFICATIVA

1.1 Utilizar, através de licitação, os recursos enviados pelo FNDE complementados com Recursos Próprios do município para o fornecimento de alimentação escolar de qualidade para os alunos matriculados na rede municipal de ensino de Imperatriz-Maranhão, referente às escolas/creches participantes do PNAE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR dos **POLOS I, II e III da ZONA RURAL,** através de procedimento administrativo formal em que a administração pública municipal convoca, por meio de condições estabelecidas neste termo de referência e no edital, empresas interessadas na apresentação de propostas do referido objeto.

2 OBJETO

2.1 Aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar dos alunos dos Programas **PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE** das escolas/creches dos **POLOS I, II e III da ZONA RURAL** conforme planilha anexa (especificando cada item, suas especificações técnicas - valor nutricional e embalagem - seus respectivos quantitativos por programa).

3 VALORES ESTIMADOS

3.1 O valor estimado para a aquisição de gêneros alimentícios para Alimentação Escolar das escolas/creches participantes dos Programas PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE dos polos da Zona Rural é de **R$ R$ 487.720,20 (Quatrocentos e oitenta e sete mil, setecentos e vinte reais e vinte centavos).**(ANEXO I).

3.2 Os valores unitários de cada item foram estimados através de pesquisa de preços no mercado local, realizada em empresas formalmente identificadas que atuam no ramo do objeto licitado e via internet em sítios eletrônicos especializados e de acesso público, sendo realizados no mínimo cinco orçamentos, descartados os preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, conforme a Resolução FNDE nº 18, de 26 de setembro de 2018, e utilizado apenas três orçamentos diferentes, observando que a diferença de preço entre os produtos não ultrapasse o percentual de 30% (ANEXO II).

3.2.1 Os valores dos produtos são cotados de acordo com as especificidades das embalagens descritas neste termo, e as marcas que apresentam as especificações e características nutricionais exigidas e de comum comércio no mercado.

4 MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

4.1 Justificativa do SRP (Sistema Registro de Preços)

A licitação na modalidade Registro de Preços destina-se a aquisição de bens comuns e de uso frequente, é o que ocorre no caso da Alimentação Escolar ofertada pelo município a rede municipal de ensino. Em consonância ao Decreto 013 de 31 de março de 2015, mais especificamente nos Incisos I, II e IV. Desta forma justifica-se a necessidade da realização da licitação na modalidade de Registro de Preços. Em virtude de os gêneros alimentícios serem

Nº 352 CPL

04

de uso frequente e do número incerto de alunos presentes em cada dia letivo torna-se inviável determinar quantitativos exatos para ser licitados.

Ainda cabe mencionar que os quantitativos previstos têm como base o CENSO escolar do ano anterior, ou seja, 2018. O encerramento do ano levito e rematrícula dos veteranos e a matrícula de novos alunos oriundo de outras escolas, cidade ou estados, impedem precisar os quantitativos exatos para o fornecimento da alimentação escolar.

4.2 Modalidade de Licitação

Os produtos a serem adquiridos se enquadram no conceito de "bens comuns" estabelecido no art. 1°, parágrafo único, da L. 10.520/02, considerando que suas especificações são padronizada, razão pela qual deverá ser realizada na modalidade Pregão, nos termos do art. 3°, do Anexo I do Dec. 3.555/00.

4.3 Tipo de Licitação

Será adotado na licitação na modalidade de Registro de Preços, o critério de julgamento com base no tipo menor preço unitário por item.

5 – PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

5.1 O licitante que cumprir os requisitos legais para qualificação como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), consoante art. 3° da Lei Complementar n.° 123/2006, e que não estiver sujeito a quaisquer dos impedimentos do § 4° deste artigo, caso tenha interesse em usufruir do tratamento previsto nos arts. 42 a 49 da lei citada, deverá comprovar tal atributo mediante a apresentação de documentação comprobatória;

5.2 A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação. Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação;

5.3 Na licitação, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

5.4 Será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no ÂMBITO LOCAL, até o limite de dez por cento do melhor preço válido. No caso de empate ficto será concedida preferência as empresas Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) de ÂMBITO LOCAL.

6 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1 A proposta de preço deverá ser impressa em papel timbrado da empresa proponente;

6.2 A proposta de preços deverá especificar o gênero alimentício, o tipo, a marca e as especificações da embalagem secundária, que deverão ser as mesmas a serem entregues nas escolas/creches.

7 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

7.1 Após a definição dos fornecedores provisoriamente ganhadores do certame, os mesmos deverão apresentar 01 (uma) amostra dos gêneros alimentícios, que se propõem a fornecer, nas embalagens que serão entregues na unidade escolar, em até três dias úteis após a data do certame (RESOLUÇÃO FNDE/CD/n° 26/13), sendo esta data agendada ao final do mesmo.

Nº 353 CPL

05

Será reprovada automaticamente a amostra que não corresponder ao produto especificado na planilha unificada e as especificações contidas nesse termo.

7.1.1 Os fornecedores provisoriamente ganhadores do certame que não apresentarem suas amostras por desistência do item poderão sofrer sanções administrativas, bem como deverão apresentar, antes da sessão de apresentação e análise das amostras, uma justificativa oficialmente expondo os verdadeiros motivos da desistência.

7.2 Após o recebimento das amostras caberá à equipe técnica formada por no mínimo duas nutricionistas, no mínimo dois conselheiros do CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e um fiscal da área de alimentos da Vigilância Sanitária do município conferir e analisar os produtos entregues levando em consideração, inicialmente, as especificações das embalagens, marcas, rótulos e validade, bem como o registro no órgão competente. Encerrado o procedimento descrito anteriormente, se necessário, a equipe técnica, fará a degustação dos alimentos e emitirá laudo aprovando ou não as amostras recebidas e analisadas, caso algum fornecedor tenha sua amostra reprovada, será substituído imediatamente pelo segundo colocado.

7.3 O fornecedor que igualar seus preços ao primeiro colocado durante o certame, ficando como segundo colocado é obrigado a acompanhar a sessão de apresentação de amostras com seus respectivos produtos, sob pena de sofrer alguma sanção contratual.

7.4 Os nutrientes como os carboidratos, proteínas, cálcio, ferro e vitaminas em geral poderão apresentar valores iguais ou maiores do que os especificados, com relação às gorduras totais, gorduras saturadas e sódio poderão apresentar valores iguais ou menores do que os especificados. Possíveis variações serão avaliadas pela equipe de Nutricionistas da SEMED, objetivando a melhor qualidade nutricional dos produtos.

7.5 Todos os produtos após aprovação serão discriminados detalhadamente, portanto descritas suas marcas, embalagens e especificações necessárias, sendo determinadas como os objetos da licitação que deverão ser entregues nas escolas do município, não podendo ser substituídos.

7.6 A metodologia a ser utilizada no processo de avaliação sensorial dos produtos a serem degustados será baseada no método classificatório (EMBRAPA, 1993) que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais, organizados em planilhas específicas (ANEXO III).

São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

a) Aparência e Sabor:

- Bom: 7 a 9
- Regular: 4 a 6
- Insatisfatório: 1 a 3

b) Odor:

- Característicos: 7 a 9
- Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6
- Não característico: 1 a 3

Nota: O odor não característico corresponde ao odor "estranho", não correspondente ao alimento em questão.

Nº 354 CPL

c) Consistência / Textura:

- Adequada: 7 a 9
- Moderadamente adequada: 4 a 6
- Inadequada: 1 a 3

Na avaliação individual, é obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- **Insatisfatório**: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado.
- **Satisfatório**: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.
Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

8 VISITA TÉCNICA

8.1 A partir da classificação provisória na sessão de apresentação e análise das amostras (degustação), todos os estabelecimentos deverão receber, em até 03 (três) dias úteis, visitas *in loco* realizadas pela equipe técnica da SEMED (01 representante do Apoio ao Educando, 01 representante da Nutrição e 01 representante da Prestação de Contas), momento em que deverão apresentar os seguintes documentos:
8.1.1 Alvará Sanitário do estabelecimento;
8.1.2 Licença de Funcionamento;
8.1.3 As empresas licitantes deverão apresentar cópia autenticada do Certificado de Comprovação de Serviços de Controle de Pragas e Higienização Ambiental, fornecido por empresa habilitada de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada nº 52 (RDC nº52 22/10/2009 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e com prazo de validade vigente.
8.1.4 As empresas produtoras/fornecedoras dos alimentos de panificação, polpas de frutas, carnes e derivados e frangos e derivados deverão, comprovar que possuem em seu quadro permanente, profissional de Nível Superior da área de Nutrição (panificação), ou outro profissional habilitado (carnes e derivados / frangos e derivados / polpas de frutas), devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Classe (demonstrada através de cópia autenticada da carteira profissional de classe), com certidão de regularidade junto ao mesmo, que assuma a responsabilidade técnica da empresa.
8.1.5 A comprovação do vínculo empregatício se fará através de apresentação de cópia autenticada da carteira de trabalho (CTPS) ou contrato de prestação de serviços.

Nº 355 CPL

07

8.1.6 As empresas produtoras/fornecedoras de polpas de frutas deverão apresentar o registro de estabelecimento e o registro de produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, no ato da habilitação.

8.1.7 Os fornecedores e/ou produtores que manipulam alimentos *in natura* como carnes e aves, polpas de frutas e panificação deverão apresentar ainda o Manual de Boas Práticas de Manipulação ou Fabricação de Alimentos, assinado por profissional capacitado e habilitado, com registro no conselho de classe competente (cópia autenticada da Carteira Profissional de Classe) e certidão de regularidade junto ao mesmo (cópia do nada consta). Sendo que o manual apresentado deverá **ser em nome e endereço da razão social do licitante**, não podendo em hipótese alguma ser de outra razão social, deverá ainda, estar atualizado para o ano vigente.

8.1.8 As licitantes classificadas provisoriamente deverão comprovar, no ato da visita, a propriedade ou terceirização da frota de veículos a ser utilizada no transporte de alimentos, através de cópias autenticadas dos Certificados de Registro e Licenciamento de Veículos, e nos casos de terceirização, as empresas deverão apresentar cópia autenticada do contrato de locação dos veículos, devendo os mesmos estar acompanhados obrigatoriamente dos Alvarás de Inspeção Sanitária dos veículos. Ressalta-se que toda documentação especificada nesse item deve estar vigente. Os veículos deverá atender todas as exigências constantes nos itens 10.3 e 10.4 deste termo.

8.2 Ao (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências objetivando esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

9 ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS E PRODUTOS

9.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

Especificação Técnica: Achocolatado em pó, embalagem de 200g, enriquecido com ferro. As embalagens deverão ser íntegras (latas, potes, pacotes etc.), não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

9.2 AÇÚCAR CRISTAL

Especificação Técnica: Açúcar cristal em pacotes de 1 kg. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

9.3 ALHO IN NATURA

Especificação Técnica: Alho *in natura*, cabeças íntegras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

Nº 356 CPL

9.4 ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA EM PÓ SABOR CHOCOLATE

Especificação Técnica: Alimento com proteína isolada de soja em pó sabor chocolate rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) emb. lata 300g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014). As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

9.5 ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA EM PÓ SABOR NATURAL

Especificação Técnica: Alimento com proteína isolada de soja em pó sabor natural rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) emb. lata 300g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014). As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

9.6 AMIDO DE MILHO

Especificação Técnica: Amido de milho embalagem de 200g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. A embalagem deverá ser íntegra e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.

9.7 ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1

Especificação Técnica: Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1 Kg. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

9.8 AVEIA EM FLOCOS FINOS

Especificação Técnica: Aveia em flocos finos, embalagem de 200g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

9.9 BATATA INGLESA IN NATURA

Especificação Técnica: Batata inglesa (Kg) *in natura* lavada. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos do grupo das hortaliças (verduras e legumes) devem apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

Nº 357 CPL

09

9.10 BETERRABA IN NATURA

Especificação Técnica: Beterraba (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

9.11 BISCOITO DOCE TIPO MAISENA

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo maisena, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 2,0g de Proteínas e 4,1g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 2,1g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem sem sinal de nenhum tipo de violação.

9.12 BISCOITO DOCE TIPO MARIA

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem sem sinal de nenhum tipo de violação.

9.13 BISCOITO DOCE TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 1,8g de Proteínas e 3,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,5g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem sem sinal de nenhum tipo de violação.

9.14 BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO

Especificação Técnica: Biscoito salgado tipo Cream Cracker sabor amanteigado em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.

9.15 BROA DE MILHO 0 LACTOSE

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de milho ou fubá, fécula de mandioca ou polvilho doce, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal e antimorfo. Não deve conter leite ou derivados deste alimento. Embalagem: deverá ser acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; unidades aproximadas a 50g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014).

9.16 CAFÉ EM PÓ

Especificação Técnica: Café em pó com selo ABIC, embalagem de 100g.

9.17 CARNE BOVINA – Moída

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) moída, **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

Nº 358 CPL

10

9.18 CARNE BOVINA – Picada

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) picada **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

9.19 CEBOLA IN NATURA

Especificação Técnica: Cebola (Kg) branca *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

9.20 CENOURA IN NATURA

Especificação Técnica: Cenoura (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação

9.21 CHUCHU IN NATURA

Especificação Técnica: Chuchu *in natura* de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

9.22 COCO RALADO

Especificação Técnica: Coco ralado úmido e adoçado embalagem plástica de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.

9.23 COLORÍFICO EM PÓ

Especificação Técnica: Colorífico em pó, embalado em pacotes de 50g. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, número de lote e quantidade do produto.

9.24 FARINHA DE MILHO FLOCADA

Especificação Técnica: Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g.

9.25 FARINHA DE TRIGO

Especificação Técnica: Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

9.26 FEIJÃO COMUM TIPO 1

Especificação Técnica: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto.

Nº 359 CPL

11

9.27 FRANGO INTEIRO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.

9.28 FRANGO PEITO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.

9.29 LEITE EM PÓ INTEGRAL

Especificação Técnica: Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.30 MAÇÃ NACIONAL

Especificação Técnica: Maçã nacional *in natura*, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidades aproximadas a 100g.

9.31 MACARRÃO ESPAGUETTE

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.32 MACARRÃO PARAFUSO

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

Nº 360 CPL 12

9.33 MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

Especificação Técnica: Margarina vegetal cremosa com sal, 60% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.34 MILHO PARA CANJICA AMARELO

Especificação Técnica: Milho para canjica amarelo, grupo especial, subgrupo despeliculado, classe amarela, tipo 1 em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.35 ÓLEO DE SOJA

Especificação Técnica: Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.36 OVO DE GALINHA

Especificação Técnica: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandejas de papelão, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

9.37 PÃO FRANCÊS

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 50g.

9.38 PÃO MASSA FINA

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.

9.39 POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou

Nº 361 CPL

perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.40 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.41 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.42 POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.43 POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.44 SAL REFINADO

Especificação Técnica: Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

9.45 TOMATE IN NATURA

Especificação Técnica: Tomate *in natura*, frescos. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos devem apresentar o peso nas embalagens conforme solicitado.

Nº 362 CPL

14

9.46 VINAGRE DE ÁLCOOL

Especificação Técnica: Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10 FORMA E PRAZO DE ENTREGA

10.1 Os gêneros alimentícios serão entregues de forma parcelada, de acordo com a liberação dos recursos do FNDE, previstas para 10 (dez) parcelas. Para cada parcela, será emitida pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED, uma "Ordem de Fornecimento", devidamente assinada pelo fiscal do Contrato, de acordo com a per capita definida pela Equipe de Nutrição. Os fornecedores deverão receber na SEMED, de forma impressa, as *per captas* correspondentes à parcela vigente, bem como as "Ordens de Fornecimento", e terão 24h (vinte e quatro horas), para iniciar o fornecimento, a partir do recebimento. O fornecimento deverá ser concluído dentro de um prazo máximo de **7 (sete) dias úteis**.

10.2 Caso algum produto seja entregue com avarias diversas ou em desacordo com as especificações técnicas ou com problema de qualidade, a empresa Contratada deverá repô-lo devidamente corrigindo em até **24 (vinte e quatro)** horas após notificação do Contratante durante a vigência do contrato, a partir daí sujeitando-se às penalidades cabíveis.

10.3 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros fechados apropriados e em perfeito estado de conservação e higiene, protegidos conforme características de cada alimento e obedecendo aos critérios de refrigeração e congelamento, nos casos necessários. O transporte de alimentos refrigerados e/ou congelados deve ser feito em transporte fechado, isotérmico e refrigerado/frigorífico.

10.4 Os **alimentos *in natura***, os **alimentos não-perecíveis** e os **produtos de panificação** deverão ser entregues ao natural, na temperatura ambiente; as **polpas de frutas (congeladas)**, as **carnes (resfriadas)** e as **aves (congeladas)** deverão ser transportadas em temperatura adequada (refrigerados e/ou congelados), para a perfeita conservação, dentro de embalagens apropriadas, com as identificações devidas e em transporte apropriado. Os **alimentos não perecíveis**, quando da entrega dos mesmos, deverão ter o **prazo de validade não inferior a 80% (oitenta por cento) da validade marcada na embalagem.**

10.5 Os gêneros alimentícios que se demonstrarem impróprios para o consumo ou que tenham seu valor nutritivo diferente das especificações exigidas serão rejeitados pela contratante, devendo ser substituídos imediatamente, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas neste edital.

10.6 Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues na escola semanalmente e os gêneros não perecíveis mensalmente.

10.7 Os gêneros alimentícios *in natura* **deverão ser acondicionados em monoblocos vazados, que permanecerão na escola até a entrega posterior, quando serão trocados**;

10.8 Substituição Temporária de Marcas ou Sabores de Polpas de Frutas – Os produtos que, por algum motivo saírem do mercado, ou que tiveram suas embalagens melhoradas e/ou modificadas, ainda na vigência do contrato, deverão solicitar, via ofício, da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, avaliação das amostras a serem substitutas pelo CONTRATADO. A Comissão de Avaliação das Amostras analisará se as características dos

Nº 363a CPL

produtos apresentados estão de acordo com as especificações e condições deste Termo de Referência, do Edital e do Contrato. Sendo o produto aprovado pela referida comissão, a ata de degustação deverá ser anexada ao contrato, justificando a substituição do (s) mesmo (s), e o período pelo qual será substituído o (s) produto (s).

Quando da substituição do (s) produto (s), será levado em conta, além das especificações nutricionais, os valores dos produtos, e caso, o valor do produto apresentado, comprovado pela nota fiscal, seja menor que o valor do produto licitado, ficará (ão) o (s) fornecedor (es) obrigados a fazer a compensação através de quantitativos em produtos.

Todavia, os fornecedores devem se programar a fim de que não haja a necessidade de substituição do produto por mais de uma vez, visto que os mesmos têm conhecimento dos cardápios (ANEXO IV) e frequência dos itens que são ofertados ao longo do ano, ou seja, nas 10 (dez) parcelas. Ficando assim, os fornecedores obrigados a terem em seus respectivos estoques (quando for o caso) a quantidade suficiente para atender a demanda objeto do seu contrato.

11 PAGAMENTO

11.1 Os pagamentos às contratadas serão efetuados pela (Secretaria Municipal de Planejamento, Fazenda e Gestão Orçamentária – SEFAZGO), ou por outro setor específico da Prefeitura Municipal de Imperatriz - MA, mediante a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, bem como as certidões de regularidade junto ao INSS, RECEITA FEDERAL DO BRASIL, TRABALHISTAS, FGTS, ESTADO (Dívida Ativa e Tributos) e Município, e será feito na modalidade de ***transferência online***.

11.2 O Cronograma de Desembolso Físico/Financeiro ocorrerá da seguinte forma: em conformidade com o cardápio e per capita expedidos para cada parcela da Alimentação Escolar de cada unidade de ensino, no qual constam os produtos com seus respectivos quantitativos a serem entregues faturados e posteriormente pagos.

11.2.1 Os pagamentos serão feitos por PROGRAMAS (PNAE, PNAC, PNAP, AEE, EJA e MAIS EDUCAÇÃO), mediante a comprovação de entrega, através da apresentação dos recibos acompanhados das *per captas*, datados e assinados por um servidor da escola, devidamente identificado.

12 LOCAL DE ENTREGA

12.1 O local de entrega dos gêneros será informado nas ***per captas*** emitidas pelo DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/NUTRIÇÃO da SEMED, e de acordo com a lista de endereços das escolas/creches e respectivas extensões se houver, entregue aos fornecedores no momento da assinatura do contrato.

13 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva execução do objeto desta licitação.

13.2 O acompanhamento e a fiscalização dos contratos firmados com os Contratados serão feitos por servidor (es) designado (s) por portaria (s) em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

13.3 Os fiscais nomeados em cada contrato serão responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e pelo atesto do objeto contratado.

Nº 364 CPL

13.4 Os demandantes se reservam ao direito de, sempre que julgar necessário, verificar, por meio de seus funcionários, se as prescrições das normas deste Termo de Referência estão sendo cumpridas pelo fornecedor. Para tal, o mesmo deverá garantir livre acesso às dependências pertinentes do estabelecimento.
13.5 Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com o estabelecido no Termo e Contrato;
13.6 Comunicar prontamente à **CONTRATADA**, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;
13.7 Analisar e emitir parecer a respeito de substituição de marcas, quando solicitado, limitado a **1 (um)** pedido de alteração por item;
13.8 Notificar previamente à **CONTRATADA,** quando da aplicação de penalidades;
13.9 Disponibilizar, mensalmente, as ***per captas*** impressas, correspondentes a cada parcela, a fim de que os fornecedores distribuam os gêneros alimentícios às escolas e anexem as notas fiscais e os recibos de entrega dos produtos para prestação de contas.

14 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1 Pagar todas as despesas, tais como taxas, impostos, tributos, fretes, seguros, mão de obra, garantia e todas as outras despesas decorrentes da contratação.
14.2 Respeitar o prazo estipulado para a entrega do objeto;
14.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem incorreções ou defeitos decorrentes do fornecimento;
14.4 Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
14.5 O produto e as instalações físicas do **CONTRATADO (A)**, deverão observar todas as exigências dos Órgãos Públicos competentes.
14.6 Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando à **CONTRATANTE** a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
14.7 Responsabilizar-se pelo fornecimento do produto, objeto do Termo de Referência, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vierem direta ou indiretamente, causar ou provocar à **CONTRATANTE** e a terceiros;
14.8 A empresa vencedora que possua sede fora do município de Imperatriz – MA deverá apresentar, através de estrutura física, empresa filial devidamente estabelecida e aceita pela administração, para a execução dos contratos.
14.9 Assinar a Ata de Registro de Preços, bem como os instrumentos contratuais dela decorrentes;
14.10 Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, no Edital e na Ata de Registro de Preços, inclusive quanto ao compromisso de fornecimento dos quantitativos registrados, atendendo às solicitações de compras dos governos federal, estadual, distrital e municipal;

Nº 365 CPL

14.11 Informar ao Órgão Gerenciador ou ao Interessado, a ocorrência de fatos (comprovados) que possam interferir direta ou indiretamente, na regularidade do fornecimento para eventuais adaptações.
14.12 Encaminhar laudos e demais informações requisitadas pelo Órgão Gerenciador, inclusive referentes ao atendimento dos pedidos decorrentes do pregão presencial;
14.13 Atender as demais condições descritas no Termo de Referência.
14.14 Se dirigir à Secretaria Municipal de Educação - SEMED para recebimento das *per captas* correspondentes a cada parcela e observar constantemente o recebimento de e-mail's desta secretaria.

15 DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Poderão se utilizar da Ata de Registro de Preços os órgãos participantes e interessados, ou qualquer outro órgão/entidade da Administração Pública Municipal que não tenha participado do certame objeto deste Edital, mediante prévia consulta a Comissão Permanente de Licitação, desde que devidamente comprovada à vantagem, respeitado o limite contido no §4º do art. 22 do Decreto 013 de 31 de março de 2015, atualizado pelo Decreto 003/2019.
15.2 Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto a Comissão Permanente de Licitação, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidos a ordem de classificação.
15.3 O fornecedor registrado fica proibido de firmar contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sem prévia autorização do Órgão Gerenciador.
15.4 Caberão aos fornecedores beneficiários da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento aos não participantes que solicitem adesão à Ata de Registro de Preços acima do quantitativo previsto, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas, respeitados o disposto no §3º e §4º do art. 22 do Decreto 013 de 31 de março de 2015.
15.5 As solicitações de adesão, concessão de anuência pelo fornecedor e autorização do órgão gerenciador serão realizadas por meio de ofício emitido pela presidência do órgão gerenciador.

16 DA EXCLUSÃO DO FORNECEDOR REGISTRADO

16.1 O licitante registrado terá seu registro cancelado quando:
16.1.1 Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
16.1.2 Não retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
16.1.3 Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
16.1.4 Tiver presentes razões de interesse público.
16.1.5 O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput do art. 20 do Decreto 013 de 31 de março de 2015, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizada por despacho da Presidência da CPL.
16.1.6 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado.

Nº 366 CPL

17 DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

17.1 Compete ao Órgão Gerenciador:

17.1.1 Praticar todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços – SRP;

17.1.2 Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços;

17.1.3 Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos.

17.1.4 Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

17.1.5 Aplicar as sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes de descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços, ou das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações;

17.1.6 Realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados;

17.1.7 Registrar no Portal de Compras a ata de registro de preço;

17.1.8 Respeitar a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata nas contratações dela decorrentes;

17.2 Compete aos órgãos interessados e não participantes:

17.2.1 Manifestar intenção de compra por meio ofício ao Órgão Gerenciador;

17.2.2 Contratar os produtos obedecendo ao quantitativo registrado, por meio de instrumento contratual, conforme minuta anexa ao edital, em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

17.3 Compete aos órgãos participantes, interessados e não participantes, na qualidade de Contratante:

17.3.1 Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

17.3.2 Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

17.3.3 Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos equipamentos, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;

17.3.4 Comunicar prontamente à CONTRATADA, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

17.3.5 Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de sanções administrativas.

17.3.6 Verificar a regularidade fiscal e trabalhista do fornecedor antes dos atos relativos à firmatura e gestão contratual, devendo o resultado dessa consulta ser impresso, sob a forma de extrato, e juntado aos autos, com a instrução processual necessária.

Nº 367 CPL

18 CRITÉRIO DE REAJUSTE

18.1 Os preços unitários pelo qual será contratado o objeto da presente licitação não sofrerão recomposição de preços.

18.2 - Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração, será efetuada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da alínea "d" do Art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

19 SUBCONTRATAÇÃO

19.1 - Não é permitida a subcontratação total ou parcial para a execução do contrato.

20 PENALIDADES

20.1 Pela inexecução total ou parcial deste instrumento, a **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

I - advertência escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à **CONTRATANTE**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

II - multas:

a) ***0,03% (três centésimos por cento)*** por dia sobre o valor dos gêneros alimentícios entregues com atraso, decorridos 30 (trinta) dias de atraso o **CONTRATANTE** poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão, em razão da inexecução total.

b) ***0,06% (seis centésimos por cento)*** por dia sobre o valor do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos em qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas.

c) ***5 % (cinco por cento)*** sobre o valor global atualizado do contrato, pela não manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

d) ***20 % (vinte por cento)*** sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato - caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -, entrega inferior a *50%* (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de trinta dias, estabelecido na alínea "a", ou os fornecimentos forem prestados fora das especificações constantes do Termo de Referência e da proposta da **CONTRATADA**.

III - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

21 DA RESCISÃO DO CONTRATO

21.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 81 da Lei no. 8.666/93, de 21/06/93.

Nº 368 CPL

20
9

21.2 Constitui motivo para rescisão do Contrato:
a) o não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados;
c) a paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
d) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
e) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993;
f) a decretação da falência ou instauração da insolvência civil;
g) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
h) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do Contrato;
i) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o Contrato;
j) a supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificações do valor inicial do Contrato além do limite permitido no parágrafo primeiro do artigo 65 da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993;
k) a suspensão de sua execução por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
l) o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos serviços ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
m) a não-liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas nos projetos;
n) a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
o) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão, cisão ou
p) o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993 sem prejuízo das sanções penais cabíveis, incorporação, que implique violação da Lei de Licitações ou prejudique a regular execução do contrato.

Nº 369 CPL

21

22. DA LEI ANTICORRUPÇÃO

22.1. Ficam responsabilizados de forma objetiva, administrativa e civilmente as pessoas físicas e jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, no âmbito municipal, em atenção à **LEI Nº 12.846, DE 01 DE AGOSTO DE 2013;** regulamentada pela **IN CRG 002/2015** e pela Portaria **CRG 1.332/2016** que independente de transcrição integra o presente instrumento.

23 VIGÊNCIA DO CONTRATO

23.1 – O contrato terá vigência por 12 meses contados da data de sua assinatura, nos termos do art. art. 57, ***Caput***, da Lei n°. 8.666/93. Havendo necessidade o contrato poderá sofrer acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto no artigo 65, §1°, da Lei Federal nº 8.666/93.

24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1 O Senhor Secretário Municipal de Educação da SEMED/IMPERATRIZ-MA poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, do que dará ciência aos licitantes mediante publicação na Imprensa Oficial (arts.49 e 59 da Lei n°8.666/93).

24.2 A autoridade competente para homologar, anular ou revogar a presente Licitação é o Senhor Secretario Municipal de Educação da SEMED/IMPERATRIZ-MA.

24.3 Após a homologação da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinatura do contrato.

Imperatriz - MA, 05 de dezembro de 2019.

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista R.T. da Alimentação Escolar

Járedes Araújo de Sousa
Coordenador Departamento de Apoio ao Educando

APROVADO na Forma da Lei
Em: 05/12/2019

Josenildo José Ferreira
Secretário Municipal de Educação

ANEXO I - SOMATÓRIO GERAL - ZONA RURAL

LICITAÇÃO 002/2020

Nº	GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNIT. DO KG/L/GARRAFA PET900ML/UND (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	**ACHOCOLATADO EM PÓ**: Achocolatado em pó, embalagem de 200g, enriquecido com ferro.	KG	1.032,00	11,45	11.816,40
2	**AÇÚCAR CRISTAL:** em pacotes de 1 kg.	KG	2.994,00	2,28	6.826,32
3	**ALHO IN NATURA:** Alho (Kg) in natura.	KG	410,00	19,03	7.802,30
4	**ALIMENTO COM PROTEÍNA DE SOJA ISOLADA SABOR CHOCOLATE:** rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) bem lata 300 g.	KG	1,00	61,28	61,28
5	**ALIMENTO COM PROTEÍNA DE SOJA ISOLADA SABOR NATURAL**: rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) bem lata 300 g.	KG	1,00	60,39	60,39
6	**AMIDO DE MILHO**: Amido de milho embalagem de 200g.	KG	52,00	10,22	531,44
7	**ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1:** Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1Kg.	KG	10.448,00	2,69	28.105,12
8	**AVEIA EM FLOCOS**: Aveia em flocos finos, embalagem de 200g.	KG	58,00	15,47	897,26
9	**BATATA INGLESA IN NATURA:** Batata inglesa (Kg) in natura lavada.	KG	1.208,00	3,44	4.155,52
10	**BETERRABA IN NATURA:** Beterraba (Kg) in natura.	KG	110,00	3,99	438,90
11	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA**: Biscoito doce tipo maizena, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 2,0g de Proteínas e 4,1g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 2,1g de Gordura Saturada.	KG	242,00	10,44	2.526,48
12	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA:** Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada.	KG	550,00	10,10	5.555,00
13	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE:** Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 1,8g de Proteínas e 3,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,5g de Gordura Saturada.	KG	104,00	14,47	1.504,88
14	**BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO:** Biscoito salgado tipo Cream Cracker sabor amanteigado em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada.	KG	1.560,00	9,49	14.804,40
15	**BROA DE MILHO 0 LACTOSE:** sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	KG	2,00	16,33	32,66
16	**CAFÉ EM PÓ:** Café em pó com selo ABIC, embalagem de 100g.	KG	28,00	19,90	557,20
17	**CARNE BOVINA:** Moída Carne bovina de 2ª qualidade in natura (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) moída, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.	KG	3.968,00	19,16	76.026,88
18	**CARNE BOVINA:** Picada Carne bovina de 2ª qualidade in natura (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) picada resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.	KG	1.580,00	21,50	33.970,00
19	**CEBOLA IN NATURA:** Cebola (Kg) branca in natura.	KG	1.736,00	4,39	7.621,04
20	**CENOURA IN NATURA**: Cenoura (Kg) in natura.	KG	1.743,00	2,86	4.984,98
21	**CHUCHU IN NATURA**: Chuchu in natura.	KG	64,00	3,09	197,76
22	**COCO RALADO:** Coco ralado úmido e adoçado embalagem plástica de 100g.	KG	28,00	23,77	665,56
23	**COLORÍFICO EM PÓ:** Colorífico em pó, embalado em pacotes de 50g.	KG	407,00	6,90	2.808,30
24	**FARINHA DE MILHO FLOCADA:** Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g.	KG	1.110,00	2,69	2.985,90
25	**FARINHA DE TRIGO:** Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes.	KG	99,00	3,51	347,49
26	**FEIJÃO COMUM TIPO 1**: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes.	KG	1.273,00	4,31	5.486,63
27	**FRANGO INTEIRO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	KG	6.736,00	6,59	44.390,24
28	**FRANGO PEITO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	KG	1.518,00	11,46	17.396,28
29	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.	KG	3.798,00	20,55	78.048,90

Nº 370 CPL

22

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED

30	**MAÇÃ NACIONAL:** Maçã nacional in natura. Aproximadamente 100g.		460,00	5,52	2.539,20
31	**MACARRÃO ESPAGUETTE**: Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.	KG	946,00	4,47	4.228,62
32	**MACARRÃO PARAFUSO:** Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g.	KG	1.214,00	6,65	8.073,10
33	**MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL:** Margarina vegetal cremosa com sal, 60% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g.	KG	484,00	7,44	3.600,96
34	**MILHO PARA CANJICA AMARELO:** Milho para canjica amarelo, grupo especial, subgrupo despeliculado, classe amarela, tipo 1 em pacotes de 500g.	KG	359,00	2,92	1.048,28
35	**ÓLEO DE SOJA:** Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção.	RAFA PET 90	1.346,00	3,61	4.859,06
36	**OVO:** Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandeijas de papelão, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	UNIDADE	2.650,00	0,40	1.060,00
37	**PÃO FRANCÊS:** Unidades aproximadas a 50g.	KG	3,00	9,97	29,91
38	**PÃO MASSA FINA:** Unidades aproximadas a 30g.	KG	3.235,00	11,15	36.070,25
39	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1.427,00	8,22	11.729,94
40	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1.354,00	8,93	12.091,22
41	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1.354,00	8,42	11.400,68
42	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1.326,00	8,18	10.846,68
43	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1.069,00	11,09	11.855,21
44	**SAL REFINADO:** Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg.	KG	674,00	0,70	471,80
45	**TOMATE IN NATURA**: Tomate in natura, frescos.	KG	1.736,00	3,76	6.527,36
46	**VINAGRE DE ÁLCOOL:** Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml.	L	229,00	2,98	682,42
				TOTAL (R$)	**487.720,20**

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

Nº 3 CPL

Nº 372
CPL

64

ANEXO IV
CARDÁPIOS

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O AEE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	1ª e 6ª Parcela		2ª e 7ª Parcela		3ª e 8ª Parcela		4ª e 9ª Parcela		5ª e 10ªParcela	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
Segunda-feira	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABOBORA	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	ABÓBORA	SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Achocolatado em Pó
		Farinha de Milho Flocada		Alho		Alho		BANANA PRATA		Leite em Pó Integral
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Biscoito Salgado Amanteigado		Margarina
		Margarina		Cebola		Carne Bovina Picada		COUVE MANTEIGA		Pão Massa Fina
		Sal		CHEIRO VERDE		Cebola		Polpa de Maracujá		
				Colorau		CHEIRO VERDE				
				Frango Inteiro Cong.		Colorau				
				MELANCIA		COUVE MANTEIGA				
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				
				Sal		Sal				
				Tomate		Tomate				
				Vinagre de Álcool						
Terça-feira	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	ABÓBORA	SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Açúcar Cristal	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída) + REFOGADO DE ABOBRINHA + BANANA	ABOBRINHA	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	ABÓBORA
		Alho		BANANA PRATA		Margarina		Alho		ALFACE
		Arroz tipo 1		Biscoito Maria		Pão massa fina		Arroz tipo 1		Alho
		Carne Bovina picada		Polpa de Acerola		Polpa de Cajá		BANANA PRATA		Arroz tipo 1
		Cebola						Carne Bovina Moída		Cebola
		CHEIRO VERDE						Cebola		CHEIRO VERDE
		Colorau						CHEIRO VERDE		Colorau
		MACAXEIRA						Colorau		Frango Inteiro Cong.
		MELANCIA						Feijão Comum		MELANCIA
		Oléo de Soja						Óleo de Soja		Oléo de Soja
		PIMENTÃO VERDE						PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE
		Sal						Sal		Sal
		Tomate						Tomate		Tomate
										Vinagre de Álcool
Quarta-feira	SUCO DE CAJÚ + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Açúcar Cristal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	ABOBRINHA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)	ABOBRINHA	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	ABOBRINHA
		ALFACE		Alho		Alho		Farinha de Milho Flocada		Alho
		Alho		Carne Bovina Moída		Batata Inglesa		Leite em Pó Integral		Carne Bovina Moída
		Carne Bovina Moída		Cebola		Cebola		Margarina		Cebola
		Cebola		CHEIRO VERDE		Cenoura		Sal		CHEIRO VERDE
		CHEIRO VERDE		Colorau		CHEIRO VERDE				Colorau
		Colorau		COUVE		Colorau				COUVE
		Oléo de Soja		MACAXEIRA		Frango Inteiro Cong.				MACAXEIRA
		Pão Massa Fina		Óleo de Soja		Macarrão Parafuso				Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
		Polpa de Cajú		Sal		PIMENTÃO VERDE				Sal
		Sal		Tomate		Sal				Tomate
		Tomate				Tomate				
						Vinagre de Álcool				

Nº 3 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

Quinta-feira	**SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)**	Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool	**CANJICA**	Milho para Canjica Coco Ralado Leite em pó Integral	**ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO**	Arroz tipo 1 Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool	**MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA**	Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	**SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA**	Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Goiaba
Sexta-feira	**BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída e COUVE) + BANANA**	Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	**MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA**	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	**FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)**	BANANA PRATA MELANCIA	**ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE**	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Farinha de Trigo Frango Peito Cong. Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool	**ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE**	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

Nº 375 CPL

67

CARDAPIOS PREVISTOS PARA EJA ZONAS URBANA E RURAL 2020

	1ª SEMESTRE (1ª, 3ª, 5ª, 7ª e 9ª Parcelas)		2ª SEMESTRE (2ª, 4ª, 6ª, 8ª e 10ª Parcelas)	
	Preparação	**Ingredientes**	**Preparação**	**Ingredientes**
Segunda-feira	**SUCO DE ACEROLA + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)**	Açúcar Cristal	**LEITE COM ACHOCOLATADO + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA**	Achocolatado em Pó
		ALFACE		BANANA PRATA
		Alho		Biscoito Salgado Amanteigado
		Carne Bovina Moída		Leite em Pó Integral
		Cebola		
		CHEIRO VERDE		
		Colorau		
		Oléo de Soja		
		Pão massa fina		
		PIMENTÃO VERDE		
		Polpa de Acerola		
		Sal		
		Tomate		
Terça-feira	**LEITE COM ACHOCOLATADO + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA**	Achocolatado em Pó	**MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA**	Alho
		Açúcar Cristal		Carne Bovina Moída
		BANANA PRATA		Cebola
		Biscoito Salg. Amanteigado		CHEIRO VERDE
		Leite em Pó Integral		Colorau
				Macarrão Espaguete
				MELANCIA
				Oléo de Soja
				PIMENTÃO VERDE
				Sal
				Tomate
Quarta-feira	**SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)**	Alho	**SUCO DE GOIABA + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA**	Açúcar Cristal
		Batata Inglesa		Margarina
		Cebola		Pão Massa Fina
		Cenoura		Polpa de Goiaba
		CHEIRO VERDE		
		Colorau		
		Frango Inteiro Cong.		
		Macarrão Parafuso		
		Oléo de Soja		
		PIMENTÃO VERDE		
		Sal		
		Tomate		
		Vinagre de Álcool		
Quinta-feira	**LEITE COM CAFÉ + CUSCUZ DE GARIMPEIRO COM MARGARINA**	Açúcar Cristal	**CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE**	Alho
		Café em pó		Carne Bovina Moída
		Farinha de Milho flocada		Cebola
		Leite em Pó Integral		CHEIRO VERDE
		Margarina		Colorau
				COUVE MANTEIGA
				MACAXEIRA
				Oléo de Soja
				PIMENTÃO VERDE
				Sal
				Tomate
Sexta-feira	**BAIÃO DE TRÊS COM COUVE + MELANCIA**	Arroz tipo 1	**GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA**	ABÓBORA
		Alho		Alho
		Carne Bovina Moída		Arroz tipo 1
		Cebola		Cebola
		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		Colorau		Colorau
		COUVE MANTEIGA		Frango Inteiro Cong.
		Feijão Comum		MELANCIA
		MELANCIA		Oléo de Soja
		Oléo de Soja		PIMENTÃO VERDE
		PIMENTÃO VERDE		Sal
		Sal		Tomate
		Tomate		Vinagre de Álcool

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO/PNAE ZONAS URBANA E RURAL 2020

1ª PARCELA e 6ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABOBORA	SUCO DE MARACUJÁ + BISCOITO MARIA + BANANA	Açúcar Cristal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	CANJICA	Açúcar	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho
		Alho		BANANA PRATA		Carne Bovina Moída		Coco ralado		Carne Bovina Moída
		Arroz tipo 1		Biscoito Maria		Cebola		Leite em Pó Integral		Cebola
		Cebola		Polpa de Maracujá		CHEIRO VERDE		Milho para Canjica		CHEIRO VERDE
		CHEIRO VERDE				Colorau				Colorau
		Colorau				COUVE MANTEIGA				Macarrão Espaguete
		Frango Inteiro Cong.				MACAXEIRA				MELANCIA
		MELANCIA				Oléo de Soja				Óleo de Soja
		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE				PIMENTÃO VERDE
		PIMENTÃO VERDE				Sal				Sal
		Sal				Tomate				Tomate
		Tomate								
		Vinagre de Álcool								
2ª Refeição:	SUCO DE ACEROLA + PÃO COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE + BANANA	ABÓBORA	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho
		BANANA PRATA		Alho		Alho		MELANCIA		Batata Inglesa
		Margarina		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1				Cebola
		Pão Massa Fina		BANANA PRATA		Carne Bovina Picada				Cenoura
		Polpa de Acerola		Carne Bovina Picada		Cebola				CHEIRO VERDE
				Cebola		CHEIRO VERDE				Colorau
				CHEIRO VERDE		Colorau				Frango Inteiro Cong.
				Colorau		Leite em Pó Integral				Macarrão Parafuso
				COUVE MANTEIGA		MACAXEIRA				Oléo de Soja
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				Sal
				Sal		Sal				Tomate
				Tomate		Tomate				Vinagre de Álcool
3ª Refeição	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABOBORA	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	ABÓBORA	SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Achocolatado em Pó
		Farinha de Milho Flocada		Alho		Alho		BANANA PRATA		Leite em Pó Integral
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Biscoito Salgado		Margarina
		Margarina		Cebola		Carne Bovina Picada		COUVE MANTEIGA		Pão Massa Fina
		Sal		CHEIRO VERDE		Cebola		Polpa de Maracujá		
				Colorau		CHEIRO VERDE				
				Frango Inteiro Cong.		Colorau				
				MELANCIA		COUVE MANTEIGA				
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				
				Sal		Sal				
				Tomate		Tomate				
				Vinagre de Álcool						

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO/PNAE ZONAS URBANA E RURAL 2020

2ª PARCELA e 7ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	SUCO DE CAJÚ + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Cajú	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Farinha de Trigo Frango Peito Cong. Leite em Pó Integral Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool
2ª Refeição:	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SUCO DE CAJÁ + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	Arroz tipo 1 ABÓBORA ALFACE Alho Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. MELANCIA Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO + BANANA	Arroz tipo 1 Alho BANANA PRATA Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool	SUCO DE CAJÚ + CACHORRO QUENTE (Com Alface picada)	Açúcar Cristal ALFACE Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Oléo de Soja Pão Massa Fina PIMENTÃO VERDE Polpa de Cajú Sal Tomate
3ª Refeição:	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau MACAXEIRA MELANCIA Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Açúcar Cristal BANANA Biscoito Maria Polpa de Acerola	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Cajá	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + BANANA	Alho Arroz tipo 1 BANANA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	Arroz tipo 1 ABÓBORA ALFACE Alho Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. MELANCIA Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO/PNAE ZONAS URBANA E RURAL 2020

3ª PARCELA e 8ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE + BANANA	Arroz tipo 1	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA
		ABÓBORA		BANANA PRATA		Batata Inglesa		Alho		MELANCIA
		Alho		Margarina		Cebola		Arroz tipo 1		
		BANANA PRATA		Pão Massa Fina		Cenoura		Carne Picada Bovina		
		Carne Bovina Picada		Polpa de Cajá		CHEIRO VERDE		Cebola		
		Cebola				Colorau		CHEIRO VERDE		
		CHEIRO VERDE				Frango Inteiro Cong.		Colorau		
		Colorau				Macarrão Parafuso		Leite em Pó Integral		
		COUVE MANTEIGA				Oléo de Soja		MACAXEIRA		
		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja		
		PIMENTÃO VERDE				Sal		PIMENTÃO VERDE		
		Sal				Tomate		Sal		
		Tomate				Vinagre de Álcool		Tomate		
2ª Refeição:	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA	ABÓBORA	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	Açúcar Cristal	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho
		Farinha de Milho Flocada		Alho		BANANA PRATA		Batata Inglesa		Arroz tipo 1
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Biscoito Salgado Amanteigado		Cebola		Carne Bovina Moída
		Margarina		Carne Bovina Picada		Polpa de Goiaba		Cenoura		Cebola
		Sal		Cebola				CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
				CHEIRO VERDE				Colorau		Colorau
				Colorau				Frango Inteiro Cong.		COUVE MANTEIGA
				MACAXEIRA				Macarrão Parafuso		Feijão Comum
				Oléo de Soja				Oléo de Soja		MELANCIA
				PIMENTÃO VERDE				PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja
				Sal				Sal		PIMENTÃO VERDE
				Tomate				Tomate		Sal
								Vinagre de Álcool		Tomate
3ª Refeição:	SUCO DE CAJÚ + CACHORRO QUENTE (Com Alface picada)	Açúcar Cristal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (batata e cenoura)	Alho	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho
		ALFACE		Carne Bovina Moída		Batata Inglesa		Farinha de Milho Flocada		Carne Bovina Moída
		Alho		Cebola		Cebola		Leite em Pó Integral		Cebola
		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE		Cenoura		Margarina		CHEIRO VERDE
		Cebola		Colorau		CHEIRO VERDE		Sal		Colorau
		CHEIRO VERDE		COUVE MANTEIGA		Colorau				COUVE MANTEIGA
		Colorau		MACAXEIRA		Frango Inteiro Cong.				MACAXEIRA
		Oléo de Soja		Oléo de Soja		Macarrão Parafuso				Oléo de Soja
		Pão Massa Fina		PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
		PIMENTAO VERDE		Sal		PIMENTÃO VERDE				Sal
		Polpa de Cajú		Tomate		Sal				Tomate
		Sal				Tomate				
		Tomate				Vinagre de Álcool				

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO/PNAE ZONAS URBANA E RURAL 2020

4ª PARCELA e 9ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	SUCO DE GOIABA + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	ABÓBORA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Alho	SUCO DE CAJÁ + BISCOITO SALGADO + BANANA	Açúcar Cristal
		Carne Bovina Moída		BANANA PRATA		ALFACE		Arroz tipo 1		BANANA PRATA
		Cebola		Margarina		Alho		Cebola		Biscoito Salgado Amanteigado
		CHEIRO VERDE		Pão Massa Fina		Arroz tipo 1		Cenoura		Polpa de Cajá
		Colorau		Polpa de Goiaba		Cebola		CHEIRO VERDE		
		COUVE MANTEIGA				CHEIRO VERDE		Colorau		
		MACAXEIRA				Colorau		Frango Inteiro Cong.		
		Óleo de Soja				Frango Inteiro Cong.		Oléo de Soja		
		PIMENTÃO VERDE				MELANCIA		PIMENTÃO VERDE		
		Sal				Oléo de Soja		Sal		
		Tomate				PIMENTÃO VERDE		Tomate		
						Sal		Vinagre de Álcool		
						Tomate				
						Vinagre de Álcool				
2ª Refeição:	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA	ABÓBORA	SUCO DE ACEROLA + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Açúcar Cristal	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho
		Farinha de Milho Flocada		Alho		ALFACE		Batata Inglesa		Arroz tipo 1
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Alho		Cebola		Carne Bovina Moída
		Margarina		Carne Bovina Picada		Carne Bovina Moída		Cenoura		Cebola
		Sal		Cebola		Cebola		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
				CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE		Colorau		Colorau
				Colorau		Colorau		Frango Inteiro Cong.		COUVE MANTEIGA
				MACAXEIRA		Oléo de Soja		Macarrão Parafuso		Feijão Comum
				Oléo de Soja		Pão Massa Fina		Oléo de Soja		MELANCIA
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja
				Sal		Polpa de Acerola		Sal		PIMENTÃO VERDE
				Tomate		Sal		Tomate		Sal
						Tomate		Vinagre de Álcool		Tomate
3ª Refeição:	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	CANJICA	Açúcar Cristal	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Alho	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	Açúcar Cristal
		Batata Inglesa		Milho para Canjica		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		BANANA PRATA
		Cebola		Coco ralado		Cebola		Cebola		Biscoito Salgado Amanteigado
		Cenoura				Cenoura		CHEIRO VERDE		Polpa de Goiaba
		CHEIRO VERDE				CHEIRO VERDE		Colorau		
		Colorau				Colorau		Macarrão Espaguete Esp		
		Frango Inteiro Cong.				Frango Inteiro Cong.		MELANCIA		
		Macarrão Parafuso				Oléo de Soja		Oléo de Soja		
		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		
		PIMENTÃO VERDE				Sal		Sal		
		Sal				Tomate		Tomate		
		Tomate				Vinagre de Álcool				
		Vinagre de Álcool								

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO/PNAE ZONAS URBANA E RURAL 2020

5ª PARCELA e 10ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	SUCO DE CAJÚ + PÃO COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE + BANANA	ABÓBORA	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho
		BANANA PRATA		Alho		Alho		MELANCIA		Batata Inglesa
		Margarina		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1				Cebola
		Pão massa fina		BANANA PRATA		Carne Bovina Picada				Cenoura
		Polpa de Cajú		Carne Bovina Picada		Cebola				CHEIRO VERDE
				Cebola		CHEIRO VERDE				Colorau
				CHEIRO VERDE		Colorau				Frango Inteiro Cong.
				Colorau		Leite em Pó Integral				Macarrão Parafuso
				COUVE MANTEIGA		MACAXEIRA				Óleo de Soja
				Óleo de Soja		Óleo de Soja				PIMENTÃO VERDE
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				Sal
				Sal		Sal				Tomate
				Tomate		Tomate				Vinagre de Álcool
2ª Refeição:	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho	SUCO DE MARACUJÁ + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ALFACE	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho
		Carne Bovina Moída		BANANA PRATA		Farinha de Milho Flocada		Alho		Arroz tipo 1
		Cebola		Biscoito Salgado Amanteigado		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída
		CHEIRO VERDE		Polpa de Maracujá		Margarina		Cebola		Cebola
		Colorau				Sal		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		Macarrão Espaguete						Colorau		Colorau
		MELANCIA						COUVE MANTEIGA		COUVE MANTEIGA
		Óleo de Soja						Farinha de Trigo		Feijão Comum
		PIMENTÃO VERDE						Frango Peito Cong.		MELANCIA
		Sal						Leite em Pó Integral		Óleo de Soja
		Tomate						Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE
								PIMENTÃO VERDE		Sal
								Sal		Tomate
								Tomate		
								Vinagre de Álcool		
3ª Refeição:	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ALFACE	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE
		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		MELANCIA		Alho		Alho
		Carne Bovina Moída		Cebola				Arroz tipo 1		Arroz tipo 1
		Cebola		CHEIRO VERDE				Cebola		Carne Bovina Picada
		CHEIRO VERDE		Colorau				CHEIRO VERDE		Cebola
		Colorau		Macarrão Espaguete				Colorau		CHEIRO VERDE
		COUVE MANTEIGA		MELANCIA				COUVE MANTEIGA		Colorau
		Feijão Comum		Óleo de Soja				Farinha de Trigo		Leite em Pó Integral
		MELANCIA		PIMENTÃO VERDE				Frango Peito Cong.		MACAXEIRA
		Óleo de Soja		Sal				Leite em Pó Integral		Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Tomate				Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE
		Sal						PIMENTÃO VERDE		Sal
		Tomate						Sal		Tomate
								Tomate		
								Vinagre de Álcool		

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA PNAC/BERÇÁRIO 1º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	**Ingredientes**	**Preparação**	**Ingredientes**	**Preparação**	**Ingredientes**	**Preparação**	**Ingredientes**	**Preparação**	**Ingredientes**
1ª Refeição: (07:30/08:00 h)	**Vitamina de Banana**	Açúcar Cristal	**Vitamina de Maçã e Mamão + Biscoito de Maisena**	Açúcar Cristal	**Mingau de Aveia**	Aveia em Flocos Finos	**Mingau de Farinha de Milho Flocada**	Açúcar Cristal	**Vitamina de Banana**	Açúcar Cristal
		BANANA PRATA		Biscoito de Maisena		Açúcar Cristal		Farinha de Milho Flocada		BANANA PRATA
		Leite em Pó Integral		Leite em Pó Integral		Leite em Pó Integral		Leite em Pó Integral		Leite em Pó Integral
				Maçã						
				MAMÃO PAPAYA						
2ª Refeição: (11:30/12:00 h)	**Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Bovina Moída com Batata + Suco de Caju**	Açúcar Cristal	**Papinha de Arroz c/ Feijão Comum, Macaxeira e Frango Desfiado + Suco de Cajá**	Açúcar Cristal	**Caldo de Macaxeira com Frango e Cenoura**	Alho	**Papinha de Arroz c/ Feijão verde, Carne Bovina Moída c/ Abóbora e Chuchu**	ABÓBORA	**Papinha de Cenoura, Arroz, Feijão comum e Frango + Suco de Acerola**	Açúcar Cristal
		Alho		Alho		Cebola		Alho		Alho
		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Cenoura		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1
		Batata Inglesa		Cebola		CHEIRO VERDE		Carne Bovina Moída		Cebola
		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE		Colorau		Cebola		Cenoura
		Cebola		Colorau		Frango peito cong.		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		Cenoura		Feijão Comum		MACAXEIRA		Chuchu		Colorau
		CHEIRO VERDE		Frango peito cong.		Óleo		Colorau		Feijão Comum
		Colorau		MACAXEIRA		PIMENTÃO VERDE		FEIJÃO VERDE		Frango peito cong.
		Óleo de Soja		Óleo de Soja		Sal		Óleo		Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Tomate		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE
		Polpa de Caju		Polpa de Cajá		Vinagre		Sal		Polpa de Acerola
		Sal		Sal				Tomate		Sal
		Tomate		Tomate						Tomate
				Vinagre						Vinagre
3ª Refeição: (14:30 / 15:00 h)	**Festival de Frutas: Banana e Mamão**	BANANA PRATA	**Vitamina de Banana com Maçã**	Açúcar Cristal	**Leite + Biscoito Maria**	Açúcar Cristal	**Mingau de Amido de Milho**	Açúcar Cristal	**Vitamina de Mamão**	Açúcar Cristal
		MAMÃO PAPAYA		BANANA PRATA		Biscoito Maria		Amido de Milho		MAMÃO PAPAYA
				Leite em Pó Integral		Leite em Pó Integral		Leite em Pó Integral		Leite em Pó Integral
				Maçã						
4ª Refeição: (17:00 / 17:30 h)	**Papinha de Feijão verde, Macarrão Parafuso, Frango e Couve.**	Alho	**Papinha de Arroz , Carne Bovina Moída c/ maxixe, Feijão Comum , Cenoura e Chuchu + Suco de Goiaba**	Açúcar Cristal	**Papinha de Batata Doce, Feijão comum, Carne Moída com Abobrinha ralada**	ABOBRINHA	**Papinha de Abóbora, Vinagreira e Frango + Suco de Maracuja**	ABÓBORA	**Sopa de Macarrão, Batata Inglesa, Abóbora e Carne Moída**	ABÓBORA
		Cebola		Alho		Alho		Açúcar		Alho
		CHEIRO VERDE		Arroz tipo 1		BATATA DOCE		Alho		Batata Inglesa
		Colorau		Carne Bovina Moída		Carne Bovina Moída		Cebola		Carne Bovina Moida
		COUVE		Cebola		Cebola		CHEIRO VERDE		Cebola
		FEIJÃO VERDE		Cenoura		CHEIRO VERDE		Colorau		CHEIRO VERDE
		Frango peito cong.		CHEIRO VERDE		Colorau		Frango peito cong.		Colorau
		Macarrão Parafuso		Chuchu		Feijão Comum		Óleo de Soja		Macarrão Parafuso
		Óleo de Soja		Colorau		Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE		Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Feijão Comum		PIMENTÃO VERDE		Polpa de Maracuja		PIMENTÃO VERDE
		Sal		MAXIXE		Sal		Sal		Sal
		Tomate		Óleo de Soja		Tomate		Tomate		Tomate
		Vinagre		PIMENTÃO VERDE				Vinagre		
				Polpa de Goiaba				VINAGREIRA		
				Sal						
				Tomate						

Nº 3816 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA PNAC/MATERNAL 1º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07:30/08:00 h)	Mingau de Aveia + Banana	Açúcar Cristal	Leite com Achocolatado + Cuscuz de Milho c/ Margarina	Achocolatado em Pó	Vitamina de Maçã e Mamão + Pão Massa fina c/ Margarina	Açúcar Cristal	Leite, Biscoito de Maisena	Açúcar Cristal	Vitamina de Banana e Maçã	Açúcar Cristal
		Aveia em Flocos Finos		Farinha de Milho Flocada		Leite em Pó Integral		Biscoito de Maisena		BANANA PRATA
		BANANA PRATA		Leite em Pó Integral		Maçã		Leite em Pó Integral		Leite em Pó Integral
		Leite em Pó Integral		Margarina		MAMÃO PAPAYA				Maçã
				Sal		Margarina				
						Pão Massa Fina				
2ª Refeição: (11:30/12:00 h)	Arroz de Cuxá + Carne Bovina Moída ao Molho c/ Batata Inglesa + Suco de Caju	Açúcar Cristal	Galinhada c/ Frango Desfiado + Feijão Comum + Salada de Alface + Suco de Acerola	ALFACE	Arroz + Feijão Comum c/ Maxixe + Abobrinha ralada refogada com ovo mexido + Suco de Cajá	ABOBRINHA	Arroz + Feijão Verde + Carne Bovina Moída ao Molho c/Macaxeira e Beterraba + Melancia	Alho	Baião de Dois, Frango ao Molho c/ Cenoura + Suco de Goiaba	Açúcar Cristal
		Alho		Açúcar Cristal		Açúcar Cristal		Arroz tipo 1		Alho
		Arroz tipo 1		Alho		Alho		Beterraba		Arroz tipo 1
		Batata Inglesa		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		Cebola
		Carne Bovina Moída		Cebola		Cebola		Cebola		Cenoura
		Cebola		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		CHEIRO VERDE		Colorau		Colorau		Colorau		Colorau
		Colorau		Feijão Comum		Feijão Comum		FEIJÃO VERDE		Feijão Comum
		Óleo de Soja		Frango peito cong.		MAXIXE		MACAXEIRA		Frango peito cong.
		PIMENTÃO VERDE		Óleo de Soja		Óleo de Soja		MELANCIA		Óleo de Soja
		Polpa de Cajú		PIMENTÃO VERDE		Ovo de Galinha		Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE
		Sal		Polpa de Acerola		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Polpa de Goiaba
		Tomate		Sal		Polpa de Cajá		Sal		Sal
		VINAGREIRA		Tomate		Sal		Tomate		Tomate
				Vinagre		Tomate				Vinagre
3ª Refeição: (14:30/15:00 h)	Suco de Cajá + Biscoito Salgado Amanteigado + Banana	Açúcar Cristal	Suco de Acerola + Pão Massa Fina com Margarina	Açúcar Cristal	Suco de Caju + Biscoito Salgado Amanteigado	Açúcar Cristal	Vitamina de Banana	Açúcar Cristal	Vitamina de Maçã e Mamão	Açúcar Cristal
		BANANA PRATA		Margarina		Biscoito Salgado amanteigado		BANANA PRATA		Leite em Pó Integral
		Biscoito Salgado amanteigado		Pão Massa Fina		Polpa de Caju		Leite em Pó Integral		Maçã
		Polpa de Cajá		Polpa de Acerola						MAMÃO PAPAYA
4ª Refeição: (17:00/17:30 h)	Sopa de Arroz, Feijão verde, Frango, Batata doce e Couve	Alho	Arroz de Cuxá + Carne Bovina Moída c/ Cenoura + Feijão Comum + Salada de Alface + Melancia	ALFACE	Sopa de Frango Macarrãao c/ Cenoura, Chuchu e Maxixe.	Alho	Arroz com abóbora, Carne Bovina Moída , Purê de Macaxeira + Suco de Goiaba	ABÓBORA	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Moída com Batata Inglesa + Suco de Maracujá	Açúcar Cristal
		Arroz tipo 1		Alho		Cebola		Açúcar Cristal		Alho
		BATATA DOCE		Arroz tipo 1		Cenoura		Alho		Arroz tipo 1
		Cebola		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE		arroz		Batata Inglesa
		CHEIRO VERDE		Cebola		Chuchu		Carne Bovina Moída		Carne Bovina Moída
		Colorau		Cenoura		Colorau		Cebola		Cebola
		COUVE		CHEIRO VERDE		Frango peito cong.		CHEIRO VERDE		Cenoura
		FEIJÃO VERDE		Colorau		Macarrão Parafuso		Colorau		CHEIRO VERDE
		Frango peito cong.		Feijão Comum		MAXIXE		Leite em Pó Integral		Coloral
		Óleo de Soja		MELANCIA		Óleo de Soja		MACAXEIRA		Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE		Óleo		PIMENTÃO VERDE
		Sal		PIMENTÃO VERDE		Sal		PIMENTÃO VERDE		Polpa de Maracujá
		Tomate		Sal		Tomate		Polpa de Goiaba		Sal
		Vinagre		Tomate		Vinagre		Sal		Tomate
				VINAGREIRA				Tomate		

Nº 382 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA PNAC/BERÇÁRIO 2º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07:30 / 08:00 h)	Vitamina de Banana com Biscoito Maria Chocolate	Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Maria Chocolate Leite em pó Integral	Mingau de Amido de Milho	Açúcar Cristal Amido de Milho Leite em pó Integral	Papinha de Leite com Biscoito Malzena	Açúcar Cristal Biscoito Maisena Leite em pó Integral	Mingau de Aveia	Açúcar Cristal Aveia em Flocos Finos Leite em pó Integral	Vitamina de Mamão e Banana	Açúcar Cristal BANANA PRATA Leite em pó Integral MAMÃO PAPAYA
2ª Refeição: (11:30 / 12:00 h)	Papinha de Arroz c/ Carne Moída c/ Abóbora e Batata Inglesa	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Moída c/ couve e Batata Inglesa + Suco de Acerola	Açúcar Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau COUVE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Polpa de Acerola Sal Tomate	Papinha de arroz c/ Cuxá, Batata Doce e Frango Desfiado + Suco de Melancia	Alho Arroz tipo 1 BATATA DOCE Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango peito cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Papinha de Arroz c/ Feijão Verde ,Carne Bovina Moída c/ Macaxeira e Couve + Suco de Goiaba	Açúcar Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE FEIJÃO VERDE MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Polpa de Goiaba Sal Tomate	Papinha de Frango c/ Feijão comum, Batata Doce, Chuchu	Alho BATATA DOCE Cebola CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Feijão Comum Frango peito cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre
3ª Refeição: (14:30 / 15:00 h)	Leite com Mamão (Amassado)	Leite em pó Integral MAMÃO PAPAYA	Vitamina de Mamão e Banana	Açúcar Cristal BANANA PRATA Leite em pó Integral MAMÃO PAPAYA	Mingau de Farinha de Milho Flocada	Açúcar Cristal Farinha de Milho Flocad Leite em pó Integral	Vitamina de Maçã e Banana	Açúcar Cristal BANANA PRATA Leite em pó Integral Maçã	Leite + Biscoito Maria	Açúcar Cristal Biscoito Maria Leite em Pó Integral
4ª Refeição: (17:00 / 17:30 h)	Papinha de Arroz c/ Feijão Verde, Carne Moída com Abobrinha ralada + Suco de Maracujá	ABOBRINHA Açúcar Cristal Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJÃO VERDE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Polpa de Maracujá Sal Tomate	Papinha de Frango c/ Macarrão, Chuchu e Abóbora	ABÓBORA Alho Cebola CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Frango peito cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Carne Bovina Moída, Macarrão Parafuso, Abóbora, Couve e Macaxeira	ABÓBORA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE Macarrão Parafuso MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Papinha de Frango c/ Feijão comum, Beterraba, Vinagreira e Macarrão Parafuso	Alho Beterraba Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Frango peito cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Papinha de Arroz c/ Carne Bovina Moída, Feijão comum, Cenoura e Batata + Suco de Caju	Açúcar Cristal Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Polpa de Caju Sal Tomate

Nº 383 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA PNAC/MATERNAL 2º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07:30 / 08:00 h)	Leite + Biscoito Maria Chocolate	Açúcar Cristal Biscoito Maria Chocolate Leite em pó Integral	Mingau de Amido de Milho	Açúcar Cristal Amido de milho Leite em pó Integral	Leite c/ Achocolatado + Cuscuz de Milho c/ Margarina	Achocolatado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em pó Integral Margarina	Vitamina de Banana+ Pão Massa Fina c/ Margarina	Açúcar Cristal BANANA PRATA Leite em pó Integral Pão Massa Fina Margarina	Vitamina de Mamão + Biscoito de Maisena	Açúcar Cristal Biscoito de Maisena Leite em pó Integral MAMÃO PAPAYA
2ª Refeição: (11:30 / 12:00 h)	Arroz c/ Abóbora + Carne Bovina Moída ao Molho, purê de Macaxeira	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe	Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz de Cuxá + Frango ao Molho c/ Batata Doce + Melancia	Alho Arroz tipo 1 BATATA DOCE Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango peito cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Bovina Moída com Batata Inglesa + Suco de Acerola	Açúcar Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Polpa de Acerola Sal Tomate	Arroz + Feijão verde + Frango ao Molho c/ Beterraba + Salada de Alface	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Beterraba Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJÃO VERDE Frango peito cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre
3ª Refeição: (14:30 / 15:00 h)	Suco de Cajá + Pão Massa Fina c/ Margarina + Banana	Açúcar Cristal BANANA PRATA Pão Massa fina Margarina Polpa de Cajá	Suco de Caju com Biscoito Salgado Amanteigado + Banana	Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Caju	Festival de Frutas: Melancia + Mamão	MAMÃO PAPAYA MELANCIA	Suco de Goiaba c/ Biscoito de Maisena	Açúcar Cristal Biscoito de Maisena Polpa de Goiaba	Vitamina de Banana + Biscoito Salgado Amanteigado	Açúcar Cristal BANANA PRATA Leite em pó Integral Biscoito Salgado Amanteigado
4ª Refeição: (17:00 / 17:30 h)	Arroz + Feijão Verde + Abobrinha com ovo + Macaxeira Cozida + Suco de Maracujá	ABOBRINHA Açúcar Cristal Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJÃO VERDE MACAXEIRA Óleo de Soja Ovo de Galinha PIMENTÃO VERDE Polpa de Maracujá Sal Tomate	Sopa de Frango c/ Macarrão, Cenoura, Chuchu e Maxixe	Alho Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Frango peito cong. Macarrão Parafuso MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Sopa de Carne Bovina Moída, Macarrão, Couve e Abóbora.	ABÓBORA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Sopa de Frango c/ Macarrão, Feijão Comum, Beterraba e Vinagreira	Alho Beterraba Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Frango peito cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Sopa de Carne Bovina Moída c/ Macarrão, Feijão Comum, Chuchu e Batata Doce	Alho BATATA DOCE Carne Bovina Moída Cebola Chuchu CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate

Nº 384 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA PNAC/MATERNAL INTOLERÂNCIA À LACTOSE 1º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07:30/08:00 h)	Mingau de Aveia + Banana	Açúcar Cristal	Leite com Achocolatado + Cuscuz de Milho c/ Margarina	Farinha de Milho	Vitamina de Maçã e Mamão + Pão Francês c/ Margarina	Açúcar Cristal	Abóbora amassada c/ Leite	Abóbora	Vitamina de Banana e Maçã	Açúcar Cristal
		Aveia em Flocos Finos		Leite 0 Lactose Chocolate		Leite 0 Lactose		Açúcar Cristal		BANANA PRATA
		BANANA PRATA		Margarina		Maçã		Leite 0 Lactose		Leite 0 Lactose
		Leite 0 Lactose		Sal		MAMÃO PAPAYA				Maçã
						Margarina				
						Pão Francês				
2ª Refeição: (11:30/12:00 h)	Arroz de Cuxá + Carne Bovina Moída ao Molho c/ Batata Inglesa + Suco de Caju	Açúcar Cristal	Galinhada c/ Frango Desfiado + Feijão Comum + Salada de Alface + Suco de Acerola	ALFACE	Arroz + Feijão Comum c/ Maxixe + Abobrinha ralada refogada com ovo mexido + Suco de Cajá	ABOBRINHA	Arroz + Feijão Verde + Carne Bovina Moída ao Molho c/Macaxeira e Beterraba + Melancia	Alho	Baião de Dois, Frango ao Molho c/ Cenoura + Suco de Goiaba	Açúcar Cristal
		Alho		Açúcar Cristal		Açúcar Cristal		Arroz tipo 1		Alho
		Arroz tipo 1		Alho		Alho		Beterraba		Arroz tipo 1
		Batata Inglesa		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		Cebola
		Carne Bovina Moída		Cebola		Cebola		Cebola		Cenoura
		Cebola		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		CHEIRO VERDE		Colorau		Colorau		Colorau		Colorau
		Colorau		Feijão Comum		Feijão Comum		FEIJÃO VERDE		Feijão Comum
		Óleo de Soja		Frango peito cong.		MAXIXE		MACAXEIRA		Frango peito cong.
		PIMENTÃO VERDE		Óleo de Soja		Óleo de Soja		MELANCIA		Óleo de Soja
		Polpa de Cajú		PIMENTÃO VERDE		Ovo de Galinha		Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE
		Sal		Polpa de Acerola		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Polpa de Goiaba
		Tomate		Sal		Polpa de Cajá		Sal		Sal
		VINAGREIRA		Tomate		Sal		Tomate		Tomate
				Vinagre		Tomate				Vinagre
3ª Refeição: (14:30/15:00 h)	Suco de Cajá + Broa de Milho + Banana	Açúcar Cristal	Suco de Acerola + Pão Francês com Margarina	Açúcar Cristal	Suco de Caju + Broa de Amido de Milho	Açúcar Cristal	Vitamina de Banana	Açúcar Cristal	Vitamina de Maçã e Mamão	Açúcar Cristal
		BANANA PRATA		Margarina		Broa de Milho		BANANA PRATA		Leite 0 Lactose
		Broa de Milho		Pão Francês		Polpa de Caju		Leite 0 Lactose		Maçã
		Polpa de Cajá		Polpa de Acerola						MAMÃO PAPAYA
4ª Refeição: (17:00/17:30 h)	Sopa de Arroz, Feijão verde, Frango, Batata doce e Couve	Alho	Arroz de Cuxá + Carne Bovina Moída c/ Cenoura + Feijão Comum + Salada de Alface + Melancia	ALFACE	Sopa de Frango Macarrãao c/ Cenoura, Chuchu e Maxixe.	Alho	Arroz com abóbora, Carne Bovina Moída , Purê de Macaxeira + Suco de Goiaba	ABÓBORA	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Moída com Batata Inglesa + Suco de Maracujá	Açúcar Cristal
		Arroz tipo 1		Alho		Cebola		Açúcar Cristal		Alho
		BATATA DOCE		Arroz tipo 1		Cenoura		Alho		Arroz tipo 1
		Cebola		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE		arroz		Batata Inglesa
		CHEIRO VERDE		Cebola		Chuchu		Carne Bovina Moída		Carne Bovina Moída
		Colorau		Cenoura		Colorau		Cebola		Cebola
		COUVE		CHEIRO VERDE		Frango peito cong.		CHEIRO VERDE		Cenoura
		FEIJÃO VERDE		Colorau		Macarrão Parafuso		Colorau		CHEIRO VERDE
		Frango peito cong.		Feijão Comum		MAXIXE		Leite 0 Lactose		Coloral
		Óleo de Soja		MELANCIA		Óleo de Soja		MACAXEIRA		Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE		Óleo		PIMENTÃO VERDE
		Sal		PIMENTÃO VERDE		Sal		PIMENTÃO VERDE		Polpa de Maracujá
		Tomate		Sal		Tomate		Polpa de Goiaba		Sal
		Vinagre		Tomate		Vinagre		Sal		Tomate
				VINAGREIRA				Tomate		

Nº 385 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA PNAC/MATERNAL INTOLERÂNCIA À LACTOSE 2º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07:30 / 08:00 h)	Leite + Broa de Milho	Açúcar Cristal	Mingau de Amido de Milho	Açúcar Cristal	Leite c/ Achocolatado + Cuscuz de Milho c/ Margarina	Farinha de Milho Flocada	Vitamina de Banana+ Pão Francês c/ Margarina	Açúcar Cristal	Vitamina de Mamão + Broa de Amido de Milho	Açúcar Cristal
		Broa de Milho		Amido de milho		Leite 0 Lactose Chocolate		BANANA PRATA		Broa de Milho
		Leite 0 Lactose		Leite 0 Lactose		Margarina		Leite 0 Lactose		Leite 0 Lactose
						Sal		Pão Francês		MAMÃO PAPAYA
								Margarina		
2ª Refeição: (11:30 / 12:00 h)	Arroz c/ Abóbora + Carne Bovina Moída ao Molho, purê de Macaxeira	ABÓBORA	Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe	Alho	Arroz de Cuxá + Frango ao Molho c/ Batata Doce + Melancia	Alho	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Bovina Moída com Batata Inglesa + Suco de Acerola	Açúcar	Arroz + Feijão verde + Frango ao Molho c/ Beterraba + Salada de Alface	ALFACE
		Alho		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Alho		Alho
		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		BATATA DOCE		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1
		Carne Bovina Moída		Cebola		Cebola		Batata Inglesa		Beterraba
		Cebola		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE		Carne Bovina Moída		Cebola
		CHEIRO VERDE		Colorau		Colorau		Cebola		CHEIRO VERDE
		Colorau		Feijão Comum		Frango peito cong.		Cenoura		Colorau
		Leite 0 Lactose		MAXIXE		MELANCIA		CHEIRO VERDE		FEIJÃO VERDE
		MACAXEIRA		Óleo de Soja		Óleo de Soja		Colorau		Frango peito cong.
		Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Óleo de Soja		Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Sal		Sal		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE
		Sal		Tomate		Tomate		Polpa de Acerola		Sal
		Tomate				Vinagre		Sal		Tomate
						VINAGREIRA		Tomate		Vinagre
3ª Refeição: (14:30 / 15:00 h)	Suco de Cajá + Pão Francês c/ Margarina + Banana	Açúcar Cristal	Suco de Caju com Broa de Milho + Banana	Açúcar Cristal	Festival de Frutas: Melancia + Mamão	MAMÃO PAPAYA	Suco de Goiaba c/ Broa de Amido de Milho	Açúcar Cristal	Vitamina de Banana	Açúcar Cristal
		BANANA PRATA		BANANA PRATA		MELANCIA		Broa de Milho		BANANA PRATA
		Pão Francês		Broa de Milho				Polpa de Goiaba		Leite 0 Lactose
		Margarina		Polpa de Caju						
		Polpa de Cajá								
4ª Refeição: (17:00 / 17:30 h)	Arroz + Feijão Verde + Abobrinha com ovo + Macaxeira Cozida + Suco de Maracujá	ABOBRINHA	Sopa de Frango c/ Macarrão, Cenoura, Chuchu e Maxixe	Alho	Sopa de Carne Bovina Moída, Macarrão, Couve e Abóbora.	ABÓBORA	Sopa de Frango c/ Macarrão, Feijão Comum, Beterraba e Vinagreira	Alho	Sopa de Carne Bovina Moída c/ Macarrão, Feijão Comum, Chuchu e Batata Doce	Alho
		Açúcar Cristal		Cebola		Alho		Beterraba		BATATA DOCE
		Alho		Cenoura		Carne Bovina Moída		Cebola		Carne Bovina Moída
		Arroz tipo 1		CHEIRO VERDE		Cebola		CHEIRO VERDE		Cebola
		Cebola		Chuchu		CHEIRO VERDE		Colorau		Chuchu
		CHEIRO VERDE		Colorau		Colorau		Feijão Comum		CHEIRO VERDE
		Colorau		Frango peito cong.		COUVE		Frango peito cong.		Colorau
		FEIJÃO VERDE		Macarrão Parafuso		Macarrão Parafuso		Macarrão Parafuso		Feijão Comum
		MACAXEIRA		MAXIXE		Óleo de Soja		Óleo de Soja		Macarrão Parafuso
		Óleo de Soja		Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Óleo de Soja
		Ovo de Galinha		PIMENTÃO VERDE		Sal		Sal		PIMENTÃO VERDE
		PIMENTÃO VERDE		Sal		Tomate		Tomate		Sal
		Polpa de Maracujá		Tomate				Vinagre		Tomate
		Sal		Vinagre				VINAGREIRA		
		Tomate								

Nº 386 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2020
1ª PARCELA e 6ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABOBORA	SUCO DE MARACUJÁ + BISCOITO MARIA + BANANA	Açúcar Cristal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	CANJICA	Açúcar	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho
		Alho		BANANA PRATA		Carne Bovina Moída		Coco ralado		Carne Bovina Moída
		Arroz tipo 1		Biscoito Maria		Cebola		Leite em Pó Integral		Cebola
		Cebola		Polpa de Maracujá		CHEIRO VERDE		Milho para Canjica		CHEIRO VERDE
		CHEIRO VERDE				Colorau				Colorau
		Colorau				COUVE MANTEIGA				Macarrão Espaguete
		Frango Inteiro Cong.				MACAXEIRA				MELANCIA
		MELANCIA				Oléo de Soja				Óleo de Soja
		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE				PIMENTÃO VERDE
		PIMENTÃO VERDE				Sal				Sal
		Sal				Tomate				Tomate
		Tomate								
		Vinagre de Álcool								
2ª Refeição:	SUCO DE ACEROLA + PÃO COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE + BANANA	ABÓBORA	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho
		BANANA PRATA		Alho		Alho		MELANCIA		Batata Inglesa
		Margarina		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1				Cebola
		Pão Massa Fina		BANANA PRATA		Carne Bovina Picada				Cenoura
		Polpa de Acerola		Carne Bovina Picada		Cebola				CHEIRO VERDE
				Cebola		CHEIRO VERDE				Colorau
				CHEIRO VERDE		Colorau				Frango Inteiro Cong.
				Colorau		Leite em Pó Integral				Macarrão Parafuso
				COUVE MANTEIGA		MACAXEIRA				Oléo de Soja
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				Sal
				Sal		Sal				Tomate
				Tomate		Tomate				Vinagre de Álcool
3ª Refeição	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABOBORA	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	ABÓBORA	SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Achocolatado em Pó
		Farinha de Milho Flocada		Alho		Alho		BANANA PRATA		Leite em Pó Integral
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Biscoito Salgado		Margarina
		Margarina		Cebola		Carne Bovina Picada		COUVE MANTEIGA		Pão Massa Fina
		Sal		CHEIRO VERDE		Cebola		Polpa de Maracujá		
				Colorau		CHEIRO VERDE				
				Frango Inteiro Cong.		Colorau				
				MELANCIA		COUVE MANTEIGA				
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				
				Sal		Sal				
				Tomate		Tomate				
				Vinagre de Álcool						

Nº 381 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2020

2ª PARCELA e 7ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	SUCO DE CAJÚ + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Cajú	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Farinha de Trigo Frango Peito Cong. Leite em Pó Integral Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool
2ª Refeição:	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SUCO DE CAJÁ + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	Arroz tipo 1 ABÓBORA ALFACE Alho Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. MELANCIA Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO + BANANA	Arroz tipo 1 Alho BANANA PRATA Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool	SUCO DE CAJÚ + CACHORRO QUENTE (Com Alface picada)	Açúcar Cristal ALFACE Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Oléo de Soja Pão Massa Fina PIMENTÃO VERDE Polpa de Cajú Sal Tomate
3ª Refeição:	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau MACAXEIRA MELANCIA Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Açúcar Cristal BANANA Biscoito Maria Polpa de Acerola	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Cajá	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + BANANA	Alho Arroz tipo 1 BANANA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	Arroz tipo 1 ABÓBORA ALFACE Alho Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. MELANCIA Oléo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

Nº 389/CPL

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2020
3ª PARCELA e 8ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE + BANANA	Arroz tipo 1	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA
		ABÓBORA		BANANA PRATA		Batata Inglesa		Alho		MELANCIA
		Alho		Margarina		Cebola		Arroz tipo 1		
		BANANA PRATA		Pão Massa Fina		Cenoura		Carne Picada Bovina		
		Carne Bovina Picada		Polpa de Cajá		CHEIRO VERDE		Cebola		
		Cebola				Colorau		CHEIRO VERDE		
		CHEIRO VERDE				Frango Inteiro Cong.		Colorau		
		Colorau				Macarrão Parafuso		Leite em Pó Integral		
		COUVE MANTEIGA				Oléo de Soja		MACAXEIRA		
		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja		
		PIMENTÃO VERDE				Sal		PIMENTÃO VERDE		
		Sal				Tomate		Sal		
		Tomate				Vinagre de Álcool		Tomate		
2ª Refeição:	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA	ABÓBORA	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	Açúcar Cristal	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho
		Farinha de Milho Flocada		Alho		BANANA PRATA		Batata Inglesa		Arroz tipo 1
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Biscoito Salgado Amanteigado		Cebola		Carne Bovina Moída
		Margarina		Carne Bovina Picada		Polpa de Goiaba		Cenoura		Cebola
		Sal		Cebola				CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
				CHEIRO VERDE				Colorau		Colorau
				Colorau				Frango Inteiro Cong.		COUVE MANTEIGA
				MACAXEIRA				Macarrão Parafuso		Feijão Comum
				Oléo de Soja				Oléo de Soja		MELANCIA
				PIMENTÃO VERDE				PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja
				Sal				Sal		PIMENTÃO VERDE
				Tomate				Tomate		Sal
								Vinagre de Álcool		Tomate
3ª Refeição:	SUCO DE CAJÚ + CACHORRO QUENTE (Com Alface picada)	Açúcar Cristal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (batata e cenoura)	Alho	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho
		ALFACE		Carne Bovina Moída		Batata Inglesa		Farinha de Milho Flocada		Carne Bovina Moída
		Alho		Cebola		Cebola		Leite em Pó Integral		Cebola
		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE		Cenoura		Margarina		CHEIRO VERDE
		Cebola		Colorau		CHEIRO VERDE		Sal		Colorau
		CHEIRO VERDE		COUVE MANTEIGA		Colorau				COUVE MANTEIGA
		Colorau		MACAXEIRA		Frango Inteiro Cong.				MACAXEIRA
		Oléo de Soja		Oléo de Soja		Macarrão Parafuso				Oléo de Soja
		Pão Massa Fina		PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
		PIMENTÃO VERDE		Sal		PIMENTÃO VERDE				Sal
		Polpa de Cajú		Tomate		Sal				Tomate
		Sal				Tomate				
		Tomate				Vinagre de Álcool				

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2020

4ª PARCELA e 9ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	SUCO DE GOIABA + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	ABÓBORA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Alho	SUCO DE CAJÁ + BISCOITO SALGADO + BANANA	Açúcar Cristal
		Carne Bovina Moída		BANANA PRATA		ALFACE		Arroz tipo 1		BANANA PRATA
		Cebola		Margarina		Alho		Cebola		Biscoito Salgado Amanteigado
		CHEIRO VERDE		Pão Massa Fina		Arroz tipo 1		Cenoura		Polpa de Cajá
		Colorau		Polpa de Goiaba		Cebola		CHEIRO VERDE		
		COUVE MANTEIGA				CHEIRO VERDE		Colorau		
		MACAXEIRA				Colorau		Frango Inteiro Cong.		
		Óleo de Soja				Frango Inteiro Cong.		Oléo de Soja		
		PIMENTÃO VERDE				MELANCIA		PIMENTÃO VERDE		
		Sal				Oléo de Soja		Sal		
		Tomate				PIMENTÃO VERDE		Tomate		
						Sal		Vinagre de Álcool		
						Tomate				
						Vinagre de Álcool				
2ª Refeição:	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA	ABÓBORA	SUCO DE ACEROLA + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Açúcar Cristal	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho
		Farinha de Milho Flocada		Alho		ALFACE		Batata Inglesa		Arroz tipo 1
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Alho		Cebola		Carne Bovina Moída
		Margarina		Carne Bovina Picada		Carne Bovina Moída		Cenoura		Cebola
		Sal		Cebola		Cebola		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
				CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE		Colorau		Colorau
				Colorau		Colorau		Frango Inteiro Cong.		COUVE MANTEIGA
				MACAXEIRA		Oléo de Soja		Macarrão Parafuso		Feijão Comum
				Oléo de Soja		Pão Massa Fina		Oléo de Soja		MELANCIA
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja
				Sal		Polpa de Acerola		Sal		PIMENTÃO VERDE
				Tomate		Sal		Tomate		Sal
						Tomate		Vinagre de Álcool		Tomate
3ª Refeição:	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	CANJICA	Açúcar Cristal	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Alho	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	Açúcar Cristal
		Batata Inglesa		Milho para Canjica		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		BANANA PRATA
		Cebola		Coco ralado		Cebola		Cebola		Biscoito Salgado Amanteigado
		Cenoura				Cenoura		CHEIRO VERDE		Polpa de Goiaba
		CHEIRO VERDE				CHEIRO VERDE		Colorau		
		Colorau				Colorau		Macarrão Espaguete Esp		
		Frango Inteiro Cong.				Frango Inteiro Cong.		MELANCIA		
		Macarrão Parafuso				Oléo de Soja		Oléo de Soja		
		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		
		PIMENTÃO VERDE				Sal		Sal		
		Sal				Tomate		Tomate		
		Tomate				Vinagre de Álcool				
		Vinagre de Álcool								

Nº 350/CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

83

Nº 391/CPL

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2020

5ª PARCELA e 10ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição:	SUCO DE CAJÚ + PÃO COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE + BANANA	ABÓBORA	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho
		BANANA PRATA		Alho		Alho		MELANCIA		Batata Inglesa
		Margarina		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1				Cebola
		Pão massa fina		BANANA PRATA		Carne Bovina Picada				Cenoura
		Polpa de Cajú		Carne Bovina Picada		Cebola				CHEIRO VERDE
				Cebola		CHEIRO VERDE				Colorau
				CHEIRO VERDE		Colorau				Frango Inteiro Cong.
				Colorau		Leite em Pó Integral				Macarrão Parafuso
				COUVE MANTEIGA		MACAXEIRA				Oléo de Soja
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				Sal
				Sal		Sal				Tomate
				Tomate		Tomate				Vinagre de Álcool
2ª Refeição:	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho	SUCO DE MARACUJÁ + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ALFACE	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho
		Carne Bovina Moída		BANANA PRATA		Farinha de Milho Flocada		Alho		Arroz tipo 1
		Cebola		Biscoito Salgado Amanteigado		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída
		CHEIRO VERDE		Polpa de Maracujá		Margarina		Cebola		Cebola
		Colorau				Sal		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		Macarrão Espaguete						Colorau		Colorau
		MELANCIA						COUVE MANTEIGA		COUVE MANTEIGA
		Óleo de Soja						Farinha de Trigo		Feijão Comum
		PIMENTÃO VERDE						Frango Peito Cong.		MELANCIA
		Sal						Leite em Pó Integral		Oléo de Soja
		Tomate						Oléo de Soja		PIMENTÃO VERDE
								PIMENTÃO VERDE		Sal
								Sal		Tomate
								Tomate		
								Vinagre de Álcool		
3ª Refeição:	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ALFACE	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE
		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		MELANCIA		Alho		Alho
		Carne Bovina Moída		Cebola				Arroz tipo 1		Arroz tipo 1
		Cebola		CHEIRO VERDE				Cebola		Carne Bovina Picada
		CHEIRO VERDE		Colorau				CHEIRO VERDE		Cebola
		Colorau		Macarrão Espaguete				Colorau		CHEIRO VERDE
		COUVE MANTEIGA		MELANCIA				COUVE MANTEIGA		Colorau
		Feijão Comum		Óleo de Soja				Farinha de Trigo		Leite em Pó Integral
		MELANCIA		PIMENTÃO VERDE				Frango Peito Cong.		MACAXEIRA
		Oléo de Soja		Sal				Leite em Pó Integral		Oléo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Tomate				Oléo de Soja		PIMENTÃO VERDE
		Sal						PIMENTÃO VERDE		Sal
		Tomate						Sal		Tomate
								Tomate		
								Vinagre de Álcool		

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PNAE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	1ª e 6ª Parcela		2ª e 7ª Parcela		3ª e 8ª Parcela		4ª e 9ª Parcela		5ª e 10ªParcela	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
Segunda-feira	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABOBORA	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	ABÓBORA	SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Achocolatado em Pó
		Farinha de Milho Flocada		Alho		Alho		BANANA PRATA		Leite em Pó Integral
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Biscoito Salgado Amanteigado		Margarina
		Margarina		Cebola		Carne Bovina Picada		COUVE MANTEIGA		Pão Massa Fina
		Sal		CHEIRO VERDE		Cebola		Polpa de Maracujá		
				Colorau		CHEIRO VERDE				
				Frango Inteiro Cong.		Colorau				
				MELANCIA		COUVE MANTEIGA				
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				
				Sal		Sal				
				Tomate		Tomate				
				Vinagre de Álcool						
Terça-feira	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	ABÓBORA	SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Açúcar Cristal	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída) + BANANA	Alho	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	ABÓBORA
		Alho		BANANA PRATA		Margarina		Arroz tipo 1		ALFACE
		Arroz tipo 1		Biscoito Maria		Pão massa fina		BANANA PRATA		Alho
		Carne Bovina picada		Polpa de Acerola		Polpa de Cajá		Carne Bovina Moída		Arroz tipo 1
		Cebola						Cebola		Cebola
		CHEIRO VERDE						CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		Colorau						Colorau		Colorau
		MACAXEIRA						Feijão Comum		Frango Inteiro Cong.
		MELANCIA						Óleo de Soja		MELANCIA
		Oléo de Soja						PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja
		PIMENTÃO VERDE						Sal		PIMENTÃO VERDE
		Sal						Tomate		Sal
		Tomate								Tomate
										Vinagre de Álcool
Quarta-feira	SUCO DE CAJÚ + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Açúcar Cristal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho
		ALFACE		Carne Bovina Moída		Batata Inglesa		Farinha de Milho Flocada		Carne Bovina Moída
		Alho		Cebola		Cebola		Leite em Pó Integral		Cebola
		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE		Cenoura		Margarina		CHEIRO VERDE
		Cebola		Colorau		CHEIRO VERDE		Sal		Colorau
		CHEIRO VERDE		COUVE		Colorau				COUVE
		Colorau		MACAXEIRA		Frango Inteiro Cong.				MACAXEIRA
		Oléo de Soja		Óleo de Soja		Macarrão Parafuso				Óleo de Soja
		Pão Massa Fina		PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
		PIMENTÃO VERDE		Sal		PIMENTÃO VERDE				Sal
		Polpa de Cajú		Tomate		Sal				Tomate
		Sal				Tomate				
		Tomate				Vinagre de Álcool				

Nº 392 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

Quinta-feira	**SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)**	Batata Inglesa	**CANJICA**	Milho para Canjica	**ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO**	Arroz tipo 1	**MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA**	Carne Bovina Moída	**SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA**	BANANA PRATA
		Cebola		Coco Ralado		Cebola		Cebola		Biscoito Salgado Amanteigado
		Cenoura		Leite em pó Integral		Cenoura		CHEIRO VERDE		Polpa de Goiaba
		CHEIRO VERDE				CHEIRO VERDE		Colorau		
		Colorau				Colorau		Macarrão Espaguete		
		Frango inteiro Cong.				Frango Inteiro Cong.		MELANCIA		
		Macarrão Parafuso				Óleo de Soja		Óleo de Soja		
		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		
		PIMENTÃO VERDE				Sal		Sal		
		Sal				Tomate		Tomate		
		Tomate				Vinagre de Álcool				
		Vinagre de Álcool								
Sexta-feira	**BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída e COUVE) + BANANA**	Alho	**MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA**	Alho	**FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)**	BANANA PRATA	**ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE**	ALFACE	**ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE**	ALFACE
		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		MELANCIA		Alho		Alho
		BANANA PRATA		Cebola				Arroz tipo 1		Arroz tipo 1
		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE				Cebola		Carne Bovina Picada
		Cebola		Colorau				CHEIRO VERDE		Cebola
		CHEIRO VERDE		Macarrão Espaguete				Colorau		CHEIRO VERDE
		Colorau		MELANCIA				Farinha de Trigo		Colorau
		COUVE MANTEIGA		Óleo de Soja				Frango Peito Cong.		Leite em pó Integral
		Feijão Comum		PIMENTÃO VERDE				Leite em pó Integral		MACAXEIRA
		Óleo de Soja		Sal				Oléo de Soja		Oléo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Tomate				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE
		Sal						Sal		Sal
		Tomate						Tomate		Tomate
								Vinagre de Álcool		

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

Nº 393
CPL

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PNAE INTOLERÂNCIA À LACTOSE ZONAS URBANA E RURAL 2020

	1ª e 6ª Parcela		2ª e 7ª Parcela		3ª e 8ª Parcela		4ª e 9ª Parcela		5ª e 10ªParcela	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
Segunda-feira	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Farinha de Milho Flocada	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABOBORA	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	ABÓBORA	SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BROA DE MILHO + BANANA	Açúcar Cristal	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO FRANCÊS COM MARGARINA	Leite 0 Lactose Chocolate
		Leite 0 Lactose Chocolate		Alho		Alho		BANANA PRATA		Margarina
		Margarina		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Broa de Milho O Lactose		Pão Francês
		Sal		Cebola		Carne Bovina Picada		COUVE MANTEIGA		
				CHEIRO VERDE		Cebola		Polpa de Maracujá		
				Colorau		CHEIRO VERDE				
				Frango Inteiro Cong.		Colorau				
				MELANCIA		COUVE MANTEIGA				
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				
				Sal		Sal				
				Tomate		Tomate				
				Vinagre de Álcool						
Terça-feira	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	ABÓBORA	SUCO DE ACEROLA + BROA DE MILHO + BANANA	Açúcar Cristal	SUCO DE CAJÁ + PÃO FRANCÊS COM MARGARINA	Açúcar Cristal	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída) + BANANA	Alho	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	ABÓBORA
		Alho		BANANA PRATA		Margarina		Arroz tipo 1		ALFACE
		Arroz tipo 1		Broa de Milho O Lactose		Pão Francês		BANANA PRATA		Alho
		Carne Bovina picada		Polpa de Acerola		Polpa de Cajá		Carne Bovina Moída		Arroz tipo 1
		Cebola						Cebola		Cebola
		CHEIRO VERDE						CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		Colorau						Colorau		Colorau
		MACAXEIRA						Feijão Comum		Frango Inteiro Cong.
		MELANCIA						Óleo de Soja		MELANCIA
		Oléo de Soja						PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja
		PIMENTÃO VERDE						Sal		PIMENTÃO VERDE
		Sal						Tomate		Sal
		Tomate								Tomate
										Vinagre de Álcool
Quarta-feira	SUCO DE CAJÚ + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Açúcar Cristal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Farinha de Milho Flocada	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho
		ALFACE		Carne Bovina Moída		Batata Inglesa		Leite 0 Lactose Chocolate		Carne Bovina Moída
		Alho		Cebola		Cebola		Margarina		Cebola
		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE		Cenoura		Sal		CHEIRO VERDE
		Cebola		Colorau		CHEIRO VERDE				Colorau
		CHEIRO VERDE		COUVE		Colorau				COUVE
		Colorau		MACAXEIRA		Frango Inteiro Cong.				MACAXEIRA
		Oléo de Soja		Óleo de Soja		Macarrão Parafuso				Óleo de Soja
		Pão Francês		PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
		PIMENTÃO VERDE		Sal		PIMENTÃO VERDE				Sal
		Polpa de Cajú		Tomate		Sal				Tomate
		Sal				Tomate				
		Tomate				Vinagre de Álcool				

Nº 394 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

								Alho		Açucar Cristal
		Batata Inglesa		Milho para Canjica		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		BANANA PRATA
		Cebola		Coco R[illegible]		Cebola		Cebola		Broa de Milho O Lactose
		Cenoura		Leite 0 Lactose		Cenoura		CHEIRO VERDE		Polpa de Goiaba
		CHEIRO VERDE				CHEIRO VERDE		Colorau		
		Colorau				Colorau		Macarrão Espaguete		
Quinta-feira	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Frango Inteiro Cong.	CANJICA		ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Frango Inteiro Cong.	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	MELANCIA	SUCO DE GOIABA + BROA DE MILHO + BANANA	
		Macarrão Parafuso				Óleo de Soja		Óleo de Soja		
		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		
		PIMENTÃO VERDE				Sal		Sal		
		Sal				Tomate		Tomate		
		Tomate				Vinagre de Álcool				
		Vinagre de Álcool								
		Alho		Alho		BANANA PRATA		ALFACE		ALFACE
		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		MELANCIA		Alho		Alho
		BANANA PRATA		Cebola				Arroz tipo 1		Arroz tipo 1
		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE				Cebola		Carne Bovina Picada
		Cebola		Colorau				CHEIRO VERDE		Cebola
		CHEIRO VERDE		Macarrão Espaguete				Colorau		CHEIRO VERDE
		Colorau		MELANCIA				Farinha de Trigo		Colorau
Sexta-feira	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída e COUVE) + BANANA	COUVE MANTEIGA	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Óleo de Soja	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)		ARROZ + FRANGO AO MOLHO + SALADA DE ALFACE	Frango Peito Cong.	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO C/ MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	MACAXEIRA
		Feijão Comum		PIMENTÃO VERDE				Oléo de Soja		Oléo de Soja
		Óleo de Soja		Sal				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE
		PIMENTÃO VERDE		Tomate				Sal		Sal
		Sal						Tomate		Tomate
		Tomate						Vinagre de Álcool		

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

Nº 395
CPL

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PNAP ZONAS URBANA E RURAL 2020

	1ª e 6ª Parcela		2ª e 7ª Parcela		3ª e 8ª Parcela		4ª e 9ª Parcela		5ª e 10ªParcela	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
Segunda-feira	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABOBORA	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	ABÓBORA	SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Achocolatado em Pó
		Farinha de Milho Flocada		Alho		Alho		BANANA PRATA		Leite em Pó Integral
		Leite em Pó Integral		Arroz tipo 1		Arroz tipo 1		Biscoito Salgado Amanteigado		Margarina
		Margarina		Cebola		Carne Bovina Picada		COUVE MANTEIGA		Pão Massa Fina
		Sal		CHEIRO VERDE		Cebola		Polpa de Maracujá		
				Colorau		CHEIRO VERDE				
				Frango Inteiro Cong.		Colorau				
				MELANCIA		COUVE MANTEIGA				
				Oléo de Soja		Oléo de Soja				
				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE				
				Sal		Sal				
				Tomate		Tomate				
				Vinagre de Álcool						
Terça-feira	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	ABÓBORA	SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Açúcar Cristal	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída) + REFOGADO DE ABOBRINHA + BANANA	ABOBRINHA	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	ABÓBORA
		Alho		BANANA PRATA		Margarina		Alho		ALFACE
		Arroz tipo 1		Biscoito Maria		Pão massa fina		Arroz tipo 1		Alho
		Carne Bovina picada		Polpa de Acerola		Polpa de Cajá		BANANA PRATA		Arroz tipo 1
		Cebola						Carne Bovina Moída		Cebola
		CHEIRO VERDE						Cebola		CHEIRO VERDE
		Colorau						CHEIRO VERDE		Colorau
		MACAXEIRA						Colorau		Frango Inteiro Cong.
		MELANCIA						Feijão Comum		MELANCIA
		Oléo de Soja						Óleo de Soja		Oléo de Soja
		PIMENTÃO VERDE						PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE
		Sal						Sal		Sal
		Tomate						Tomate		Tomate
										Vinagre de Álcool
Quarta-feira	SUCO DE CAJÚ + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Açúcar Cristal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	ABOBRINHA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)	ABOBRINHA	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	ABOBRINHA
		ALFACE		Alho		Alho		Farinha de Milho Flocada		Alho
		Alho		Carne Bovina Moída		Batata Inglesa		Leite em Pó Integral		Carne Bovina Moída
		Carne Bovina Moída		Cebola		Cebola		Margarina		Cebola
		Cebola		CHEIRO VERDE		Cenoura		Sal		CHEIRO VERDE
		CHEIRO VERDE		Colorau		CHEIRO VERDE				Colorau
		Colorau		COUVE		Colorau				COUVE
		Oléo de Soja		MACAXEIRA		Frango Inteiro Cong.				MACAXEIRA
		Pão Massa Fina		Óleo de Soja		Macarrão Parafuso				Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		Oléo de Soja				PIMENTÃO VERDE
		Polpa de Cajú		Sal		PIMENTÃO VERDE				Sal
		Sal		Tomate		Sal				Tomate
		Tomate				Tomate				
						Vinagre de Álcool				

Nº 396 CPL

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6947

Quinta-feira	**SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)**	Alho	**CANJICA**	Milho para Canjica	**ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO**	Arroz tipo 1	**MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA**	Carne Bovina Moída	**SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA**	BANANA PRATA
		Batata Inglesa		Coco Ra[illegible]		Cebola		Cebola		Biscoito Salgado Amanteigado
		Cebola		Leite em pó Integral		Cenoura		CHEIRO VERDE		Polpa de Goiaba
		Cenoura				CHEIRO VERDE		Colorau		
		CHEIRO VERDE				Colorau		Macarrão Espaguete		
		Colorau				Frango Inteiro Cong.		MELANCIA		
		Frango Inteiro Cong.				Óleo de Soja		Óleo de Soja		
		Macarrão Parafuso				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE		
		Oléo de Soja				Sal		Sal		
		PIMENTÃO VERDE				Tomate		Tomate		
		Sal				Vinagre de Álcool				
		Tomate								
		Vinagre de Álcool								
Sexta-feira	**BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída e COUVE) + BANANA**	Alho	**MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA**	Alho	**FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)**	BANANA PRATA	**ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE**	ALFACE	**ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE**	ALFACE
		Arroz tipo 1		Carne Bovina Moída		MELANCIA		Alho		Alho
		BANANA PRATA		Cebola				Arroz tipo 1		Arroz tipo 1
		Carne Bovina Moída		CHEIRO VERDE				Cebola		Carne Bovina Picada
		Cebola		Colorau				CHEIRO VERDE		Cebola
		CHEIRO VERDE		Macarrão Espaguete				Colorau		CHEIRO VERDE
		Colorau		MELANCIA				Farinha de Trigo		Colorau
		COUVE MANTEIGA		Óleo de Soja				Frango Peito Cong.		Leite em pó Integral
		Feijão Comum		PIMENTÃO VERDE				Leite em pó Integral		MACAXEIRA
		Óleo de Soja		Sal				Oléo de Soja		Oléo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Tomate				PIMENTÃO VERDE		PIMENTÃO VERDE
		Sal						Sal		Sal
		Tomate						Tomate		Tomate
								Vinagre de Álcool		

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista RT-SEMED
CRN 6847

Nº 398
CPL

Nº
398
CPL

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

PREGÃO PRESENCIAL N.º 143/2019 - CPL
ANEXO II
(MODELO DE CARTA CREDENCIAL PARA REPRESENTANTE)

(Papel timbrado do Concorrente)
CARTA CREDENCIAL

Imperatriz (MA), _____de_____ de 2019.

AO(A)
PREGOEIRO(A) MUNICIPAL

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 143/2019-CPL.

O abaixo-assinado, responsável legal pela Empresa _____ _____, vem pela presente informar a Vs. Sas. que o Sr. _____ _____ é designado para representar nossa empresa na Licitação acima referida, podendo assinar atas e demais documentos, interpor recursos e impugnações, receber notificação, tomar ciência de decisões, assinar propostas e rubricar documentos das demais licitantes, recorrer, desistir da interposição de recursos, acordar, formular lances verbais, enfim, praticar todos os atos inerentes ao certame.

Atenciosamente,

_____
Nome, Identidade e Assinatura do Responsável Legal

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 143/2019 - CPL

ANEXO III

(MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/2019

A **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**, vinculada ao gabinete do Prefeito, instituída pelo Decreto nº 044, de 31 de julho de 1997 e suas alterações posteriores, com sede e foro na cidade de Imperatriz/MA, na **Rua Urbano Santos, nº 1657, Bairro Juçara, Imperatriz/MA**, neste ato representada pelo Presidente, Sr._____, brasileiro, portador da Cédula de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, nomeado por meio da Portaria nº _____, publicada em _____, no uso da atribuição que lhe confere o Decreto Municipal nº 27, de 04 de julho de 2014, considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma presencial, para **REGISTRO DE PREÇOS nº xxx/2019** publicado no Diário Oficial do Estado do Maranhão em XXXX, **Processo Administrativo nº 02.08.00.2362/2019 - SEMED**, RESOLVE registrar os preços das empresas indicadas e qualificadas nesta ATA, de acordo com a classificação por elas alcançadas e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2068, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 022/2007,Decreto Municipal nº 13/2015 e 03/2019, em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto Aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar dos alunos dos Programas **PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE** das escolas/creches dos **POLOS I, II e III da ZONA RURAL** conforme planilha anexa (especificando cada item, suas especificações técnicas - valor nutricional e embalagem - seus respectivos quantitativos por programa). Anexo I do Edital do Pregão Presencial nº 143/2019, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E FORNECEDORES

2.1. Do quantitativo

ITEM	DESCRIÇÃO	APRES.	ORGÃOS PARTICIPANTES	ORGÃOS NÃO PARTICIPANTES
1	**ACHOCOLATADO EM PÓ**: Achocolatado em pó, embalagem de 200g, enriquecido com ferro.	KG	1032	2064
2	**AÇÚCAR CRISTAL:** em pacotes de 1 kg	KG	2994	5988
3	**ALHO IN NATURA:** Alho (Kg) in natura.	KG	410	820

Nº 400
CPL

4	**ALIMENTO COM PROTEÍNA DE SOJA ISOLADA SABOR CHOCOLATE:** rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) bem lata 300 g.	KG	1	2
5	**ALIMENTO COM PROTEÍNA DE SOJA ISOLADA SABOR NATURAL**: rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) bem lata 300 g.	KG	1	2
6	**AMIDO DE MILHO**: Amido de milho embalagem de 200g.	KG	52	104
7	**ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1:** Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1Kg.	KG	10448	20896
8	**AVEIA EM FLOCOS**: Aveia em flocos finos, embalagem de 200g.	KG	58	116
9	**BATATA INGLESA IN NATURA:** Batata inglesa (Kg) in natura lavada.	KG	1208	2416
10	**BETERRABA IN NATURA:** Beterraba (Kg) in natura.	KG	110	220
11	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA**: Biscoito doce tipo maizena, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 2,0g de Proteínas e 4,1g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 2,1g de Gordura Saturada.	KG	242	484
12	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA:** Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de	KG	550	1100

	Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada.			
13	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE:** Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 1,8g de Proteínas e 3,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,5g de Gordura Saturada.	KG	104	208
14	**BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO:** Biscoito salgado tipo Cream Cracker sabor amanteigado em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada.	KG	1560	3120
15	**BROA DE MILHO 0 LACTOSE:** sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	KG	2	4
16	**CAFÉ EM PÓ:** Café em pó com selo ABIC, embalagem de 100g.	KG	28	56
17	**CARNE BOVINA:** Moída Carne bovina de 2ª qualidade in natura (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) moída, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.	KG	3968	7936
18	**CARNE BOVINA:** Picada Carne bovina de 2ª qualidade in natura (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) picada resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria	KG	1580	3160

Nº 402
CPL

	da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.			
19	**CEBOLA IN NATURA:** Cebola (Kg) branca in natura.	KG	1736	3472
20	**CENOURA IN NATURA**: Cenoura (Kg) in natura.	KG	1743	3486
21	**CHUCHU IN NATURA**: Chuchu in natura.	KG	64	128
22	**COCO RALADO:** Coco ralado úmido e adoçado embalagem plástica de 100g.	KG	28	56
23	**COLORÍFICO EM PÓ:** Colorífico em pó, embalado em pacotes de 50g.	KG	407	814
24	**FARINHA DE MILHO FLOCADA:** Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g.	KG	1110	2220
25	**FARINHA DE TRIGO:** Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes.	KG	99	198
26	**FEIJÃO COMUM TIPO 1**: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes.	KG	1273	2546

Nº 403 CPL

27	**FRANGO INTEIRO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	KG	6736	13472
28	**FRANGO PEITO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	KG	1518	3036
29	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de	KG	3798	7596

	Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.			
30	**MAÇÃ NACIONAL:** Maçã nacional in natura. Aproximadamente 100g.	KG	460	920
31	**MACARRÃO ESPAGUETTE**: Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.	KG	946	1892
32	**MACARRÃO PARAFUSO:** Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g.	KG	1214	2428
33	**MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL:** Margarina vegetal cremosa com sal, 60% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g.	KG	484	968
34	**MILHO PARA CANJICA AMARELO:** Milho para canjica amarelo, grupo	KG	359	718

	especial, subgrupo despeliculado, classe amarela, tipo 1 em pacotes de 500g.			
35	**ÓLEO DE SOJA:** Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção.	GARRAFA PET 900ML	1346	2692
36	**OVO:** Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandeijas de papelão, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	UNIDADE	2650	5300
37	**PÃO FRANCÊS:** Unidades aproximadas a 50g.	KG	3	6
38	**PÃO MASSA FINA:** Unidades aproximadas a 30g.	KG	3235	6470
39	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da	KG	1427	2854

	Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.			
40	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1354	2708
41	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1354	2708
42	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1326	2652
43	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no	KG	1069	2138

	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.			
44	**SAL REFINADO:** Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg.	KG	674	1348
45	**TOMATE IN NATURA**: Tomate in natura, frescos.	KG	1736	3472
46	**VINAGRE DE ÁLCOOL:** Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml.	L	229	458

2.2. Do preço registrado, especificações do objeto, quantidade e demais condições ofertadas na proposta

OBJETO					
Item	**Descrição do Objeto**	**Unidade**	**Quant.**	**Preço Unitário Registrado (R$)**	**Total (R$)**

2.3. Dados dos fornecedores classificados

CNPJ/MF nº:	**Razão Social:**
Endereço:	CEP:
Telefone: (99)	Fax:
Endereço Eletrônico:	Representante:
RG nº Órgão Expedidor/UF:	CPF nº

2.4. Órgãos Participantes
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

2.5. Do quantitativo por órgão participante

ITEM	DESCRIÇÃO	APRES.	ORGÃOS PARTICIPANTES
1	**ACHOCOLATADO EM PÓ**: Achocolatado em pó, embalagem de 200g, enriquecido com ferro.	KG	1032

Nº 408
CPL

2	**AÇÚCAR CRISTAL:** em pacotes de 1 kg	KG	2994
3	**ALHO IN NATURA:** Alho (Kg) in natura.	KG	410
4	**ALIMENTO COM PROTEÍNA DE SOJA ISOLADA SABOR CHOCOLATE:** rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) bem lata 300 g.	KG	1
5	**ALIMENTO COM PROTEÍNA DE SOJA ISOLADA SABOR NATURAL**: rico em vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose (leite de soja) bem lata 300 g.	KG	1
6	**AMIDO DE MILHO**: Amido de milho embalagem de 200g.	KG	52
7	**ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1:** Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1Kg.	KG	10448
8	**AVEIA EM FLOCOS**: Aveia em flocos finos, embalagem de 200g.	KG	58
9	**BATATA INGLESA IN NATURA:** Batata inglesa (Kg) in natura lavada.	KG	1208
10	**BETERRABA IN NATURA:** Beterraba (Kg) in natura.	KG	110
11	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA**: Biscoito doce tipo maizena, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 2,0g de Proteínas e 4,1g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 2,1g de Gordura Saturada.	KG	242

Nº 409
CPL

12	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA:** Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada.	KG	550
13	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE:** Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham 1,8g de Proteínas e 3,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,5g de Gordura Saturada.	KG	104
14	**BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO:** Biscoito salgado tipo Cream Cracker sabor amanteigado em pacotes de 400g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada.	KG	1560
15	**BROA DE MILHO 0 LACTOSE:** sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	KG	2
16	**CAFÉ EM PÓ:** Café em pó com selo ABIC, embalagem de 100g.	KG	28
17	**CARNE BOVINA:** Moída Carne bovina de 2ª qualidade in natura (acém, fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) moída, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.	KG	3968
18	**CARNE BOVINA:** Picada Carne bovina de 2ª qualidade in natura (acém,	KG	1580

Nº 410
CPL

	fraldinha, músculo, peito, ponta da palheta) picada resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.		
19	**CEBOLA IN NATURA:** Cebola (Kg) branca in natura.	KG	1736
20	**CENOURA IN NATURA**: Cenoura (Kg) in natura.	KG	1743
21	**CHUCHU IN NATURA**: Chuchu in natura.	KG	64
22	**COCO RALADO:** Coco ralado úmido e adoçado embalagem plástica de 100g.	KG	28
23	**COLORÍFICO EM PÓ:** Colorífico em pó, embalado em pacotes de 50g.	KG	407
24	**FARINHA DE MILHO FLOCADA:** Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g.	KG	1110
25	**FARINHA DE TRIGO:** Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes.	KG	99
26	**FEIJÃO COMUM TIPO 1**: Feijão comum, tipo 1, classe cores,	KG	1273

Nº 411
CPL

	embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes.		
27	**FRANGO INTEIRO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	KG	6736
28	**FRANGO PEITO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	KG	1518

Nº 412
CPL

29	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.	KG	3798
30	**MAÇÃ NACIONAL:** Maçã nacional in natura. Aproximadamente 100g.	KG	460
31	**MACARRÃO ESPAGUETTE**: Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.	KG	946
32	**MACARRÃO PARAFUSO:** Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g.	KG	1214
33	**MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL:** Margarina vegetal cremosa	KG	484

Nº 413
CPL

	com sal, 60% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g.		
34	**MILHO PARA CANJICA AMARELO:** Milho para canjica amarelo, grupo especial, subgrupo despeliculado, classe amarela, tipo 1 em pacotes de 500g.	KG	359
35	**ÓLEO DE SOJA:** Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção.	GARRAFA PET 900ML	1346
36	**OVO:** Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandeijas de papelão, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	UNIDADE	2650
37	**PÃO FRANCÊS:** Unidades aproximadas a 50g.	KG	3
38	**PÃO MASSA FINA:** Unidades aproximadas a 30g.	KG	3235
39	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A	KG	1427

Nº 444
CPL

	embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.		
40	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1354
41	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1354
42	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	KG	1326
43	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas	KG	1069

Nº 415
CPL

	de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.		
44	**SAL REFINADO:** Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg.	KG	674
45	**TOMATE IN NATURA**: Tomate in natura, frescos.	KG	1736
46	**VINAGRE DE ÁLCOOL:** Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml.	L	229

3. DA VALIDADE DA ATA

3.1. A validade desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir de xxxx, não podendo ser prorrogada.

4. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Caberá à Superintendência de Registro de Preços da Comissão Permanente de Licitação o gerenciamento desta Ata, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas do Decreto Municipal nº 13, de 31 de março de 2015.

5. DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados são os preços unitários ofertados pelos signatários desta Ata.

5.2. Os preços registrados, bem como o registro dos licitantes que aceitaram cotar os materiais com preços iguais aos do licitante vencedor, estão relacionados na ata de realização da sessão pública do Pregão Presencial nº 143/2019, que é parte integrante desta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

6. DA UTILIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A presente ata implica em compromisso de fornecimento, após cumprir os requisitos de publicidade, ficando o fornecedor obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante sua validade, dentro dos quantitativos estimados.

6.2. O ajuste com os fornecedores registrados será formalizado pelos interessados mediante assinatura de Contrato, observadas as disposições contidas no Edital do Pregão Presencial nº 143/2019.

6.3. Em decorrência da publicação desta Ata, o participante do SRP poderá firmar contrato com os fornecedores que tiveram os preços registrados, devendo comunicar ao órgão gestor a recusa daquele em fornecer os materiais no prazo estabelecido pelos órgãos participantes.

Nº 416
CPL

6.4. O fornecedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato

6.5. Caso o fornecedor classificado em primeiro lugar não cumpra o prazo estabelecido ou se recuse a executar o fornecimento, terá o seu registro de preço cancelado, sem prejuízo das sanções previstas em lei e no instrumento contratual. Neste caso, o órgão participante comunicará ao órgão gestor, competindo a este convocar sucessivamente, por ordem de classificação, os demais fornecedores.

6.6. O detentor do registro de preços, durante o prazo de validade desta Ata, fica obrigado a:

6.6.1. atender os pedidos efetuados pelos órgão participantes do SRP;

6.6.2. fornecer os materiais, por preço unitário registrado, nas quantidades indicadas pelo participante do SRP, não podendo ultrapassar o quantitativo registrado;

6.6.3. responder, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, à consultas do órgão gestor do registro de preços sobre a pretensão de órgão não participante em aderir à presente Ata (carona).

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

7.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e dos fornecedores registrados, sanções e demais condições do ajuste encontram-se definidos no Termo de Referência e no Edital do Pregão Presencial 143/2019.

8. DA DIVULGAÇÃO

8.1. A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços no site do Município, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data.

8.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada e depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Imperatriz (MA), ____ de _____ de 2019.

_____

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Presidente da CPL

_____

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Superintendente de Registro de Preços

_____

Empresa

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

PREGÃO PRESENCIAL N.º 143/2019 – CPL
ANEXO IV

(MINUTA DO CONTRATO)

CONTRATO Nº.____/2019 – _____
PROCESSO N.º 02.08.00.2362/2019–SEMED

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DOS PROGRAMAS **PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE** DAS ESCOLAS/CRECHES DOS **POLOS I, II E III DA ZONA RURAL**,QUE ENTRE SICELEBRAM O MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ E A EMPRESA _____, MEDIANTE AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DORAVANTEESTABELECIDAS.

Ao(s) _____ dias do mês de _____ do ano de 2019, de um lado, o MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ, CNPJ/MF n.º 06.158.455/0001-16, localizada na Rua Rui Barbosa, n.º 201 – Centro, através do(a) Secretário(a) Municipal_____, _____, brasileiro(a), agente político, portador do RG n.º _____ SSP/MA e do CPF/MF n.º _____, doravante denominada simplesmente de CONTRATANTE e, do outro lado, a empresa _____, CNPJ/MF n.º _____, estabelecida na _____, neste ato, representada pelo, Sr. _____ portador do RG n.º _____ e do CPF/MF n.º _____, doravante denominada simplesmente de CONTRATADO, têm, entre si, ajustado o presente CONTRATO, originado através do **Processo Administrativo n.º 02.08.00.2362/2019,** decorrente da licitação na modalidade **, Pregão n°. 143/2019 – CPL**, na forma presencial, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, e proposta apresentada, que passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição na parte em que com este não conflitar, resolvem, de comum acordo, celebrar o presente Contrato, submetendo as partes ao preceitos legais instituídos pela Lei Federal n° 10.520/2002, regulamentada no Município pelo Decreto Municipal n.º 22/2007, Decreto Municipal n.º 013, de 31 de março de 2015, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no Município de Imperatriz, e Lei n.º 8.666, de 21 de junho 1993 e suas alterações.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Nº 418
CPL

O presente contrato tem por objeto a Aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar dos alunos dos Programas **PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE** das escolas/creches dos **POLOS I, II e III da ZONA RURAL** conforme planilha anexa (especificando cada item, suas especificações técnicas - valor nutricional e embalagem - seus respectivos quantitativos por programa), conforme as especificações constantes do Termo de Referência e Anexos, e em conformidade com **o Pregão Presencial nº. 143/2019-CPL** e seus anexos, que independente de transcrição integram este instrumento para todos os fins e efeitos legais. O presente contrato está consubstanciado no procedimento licitatório realizado na forma da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES

PARÁGRAFO PRIMEIRO Constituem obrigações **DA CONTRATADA:**

I. Pagar todas as despesas, tais com taxas, impostos, tributos, fretes, seguros, mão de obra, garantia e todas as outras despesas decorrentes da contratação.
II. Respeitar o prazo estipulado para a entrega do objeto;
III. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem incorreções ou defeitos decorrentes do fornecimento;
IV. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
V. O produto e as instalações físicas do CONTRATADO (A), deverá observar todas as exigências dos Órgãos Públicos competentes.
VI. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
VII. Responsabilizar-se pelo fornecimento do produto, objeto do Termo de Referência, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à CONTRATANTE e a terceiros;
VIII. A empresa vencedora que possua sede fora do município de Imperatriz – MA deverá apresentar, através de estrutura física, empresa filial devidamente estabelecida e aceita pela administração, para a execução dos contratos.
IX. Assinar a Ata de Registro de Preços, bem como os instrumentos contratuais dela decorrentes;
X. Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, no Edital e na Ata de Registro de Preços, inclusive quanto ao compromisso de fornecimento dos quantitativos registrados, atendendo às solicitações de compras dos governos federal, estadual, distrital e municipal;

Nº 118 CPL

Nº 419 CPL

XI. Informar ao Órgão Gerenciador ou ao Interessado, a ocorrência de fatos que possam interferir direta ou indiretamente, na regularidade do fornecimento;

XII. Encaminhar laudos e demais informações requisitadas pelo Órgão Gerenciador, inclusive referentes ao atendimento dos pedidos decorrentes do pregão presencial;

XIII. Atender as demais condições descritas no Termo de Referência;

XIV. Se dirigir à Secretaria Municipal de Educação - SEMED para recebimento das per captas correspondentes à cada parcela e observar constantemente o recebimento de e-mail's desta secretaria.;

PARÁGRAFO SEGUNDO: Constituem obrigações da **CONTRATANTE:**

I. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva execução do objeto desta licitação.

II. O acompanhamento e a fiscalização dos contratos firmados com os Contratados serão feitos por servidor (es) designado(s) por portaria(s) em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei n° 8.666/93.

III. Os fiscais nomeados em cada contrato serão responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e pelo atesto do objeto contratado.

IV. Os demandantes se reservam ao direito de, sempre que julgar necessário, verificar, por meio de seus funcionários, se as prescrições das normas deste Termo de Referência estão sendo cumpridas pelo fornecedor. Para tal, o mesmo deverá garantir livre acesso às dependências pertinentes do estabelecimento.

V. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o estabelecido no Termo e Contrato;

VI. Comunicar prontamente à CONTRATADA, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

VII. Analisar e emitir parecer a respeito de substituição de marcas, quando solicitado, limitado a 1 (um) pedido de alteração a cada 90 dias por item;

VIII. Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de penalidades;

IX. Disponibilizar, mensalmente, as per captas impressas, correspondentes a cada parcela, afim de que os fornecedores distribuam os gêneros alimentícios às escolas e anexem às notas fiscais para prestação de contas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO

O contrato terá vigência por 12 meses contados da data de sua assinatura, nos termos do art. art. 57, Caput, da Lei n°. 8.666/93. Havendo necessidade o contrato poderá sofrer acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto no artigo 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

Nº 420
CPL

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Na licitação para registro de preços não é necessário indicar dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 7º, § 2º, do Decreto Municipal 013/2015.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

O valor do presente contrato é de **R$ xxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx)**

CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

I. Os gêneros alimentícios serão entregues de forma parcelada, de acordo com a liberação dos recursos do FNDE, previstas para 10 (dez) parcelas. Para cada parcela, será emitida pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED, uma "Ordem de Fornecimento", devidamente assinada pelo fiscal do Contrato, de acordo com a per capita definida pela Equipe de Nutrição. Os fornecedores deverão receber na SEMED, de forma impressa, as per captas correspondentes à parcela vigente, bem como as "Ordens de Fornecimento", e terão 24h (vinte e quatro horas), para iniciar o fornecimento, a partir do recebimento. O fornecimento deverá ser concluído dentro de um prazo máximo de 7 (sete) dias úteis.
II. Caso algum produto seja entregue com avarias diversas ou em desacordo com as especificações técnicas ou com problema de qualidade, a empresa Contratada deverá repô-lo devidamente corrigindo em até 24 (vinte e quatro) horas após notificação do Contratante durante a vigência do contrato, a partir daí sujeitando-se às penalidades cabíveis.
III. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros fechados apropriados e em perfeito estado de conservação e higiene, protegidos conforme características de cada alimento e obedecendo aos critérios de refrigeração e congelamento, nos casos necessários. O transporte de alimentos refrigerados e/ou congelados deve ser feito em transporte fechado, isotérmico e refrigerado/frigorífico.
IV. Os alimentos in natura, os alimentos não-perecíveis e os produtos de panificação deverão ser entregues ao natural, na temperatura ambiente; as polpas de frutas (congeladas), as carnes (resfriadas) e as aves (congeladas) deverão ser transportadas em temperatura adequada (refrigerados e/ou congelados), para a perfeita conservação, dentro de embalagens apropriadas, com as identificações devidas e em transporte apropriado. Os alimentos não perecíveis, quando da entrega dos mesmos, deverão ter o prazo de validade não inferior a 80% (oitenta por cento) da validade marcada na embalagem.
V. Os gêneros alimentícios que se demonstrarem impróprios para o consumo ou que tenham seu valor nutritivo diferente das especificações exigidas serão rejeitados pela contratante,

devendo ser substituídos imediatamente, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas neste edital.

VI. Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues na escola semanalmente e os gêneros não perecíveis mensalmente.

VII. Os gêneros alimentícios in natura deverão ser acondicionados em monoblocos vazados, que permanecerão na escola até a entrega posterior, quando serão trocados;

VIII. Substituição Temporária de Marcas ou Sabores de Polpas de Frutas – Os produtos que, por algum motivo saírem do mercado, ou que tiveram suas embalagens melhoradas e/ou modificadas, ainda na vigência do contrato, deverão solicitar, via ofício, da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, avaliação das amostras a serem substitutas pelo CONTRATADO. A Comissão de Avaliação das Amostras analisará se as características dos produtos apresentados estão de acordo com as especificações e condições deste Termo de Referência, do Edital e do Contrato. Sendo o produto aprovado pela referida comissão, a ata de degustação deverá ser anexada ao contrato, justificando a substituição do(s) mesmo(s), e o período pelo qual será substituído o(s) produto(s).

Quando da substituição do(s) produto(s), será levado em conta, além das especificações nutricionais, os valores dos produtos, e caso, o valor do produto apresentado, comprovado pela nota fiscal, seja menor que o valor do produto licitado, ficará(ão) o(s) fornecedor(es) obrigados a fazer a compensação através de quantitativos em produtos.

Todavia, os fornecedores devem se programar a fim de que não haja a necessidade de substituição do produto por mais de uma vez, visto que os mesmos têm conhecimento dos cardápios (ANEXO IV) e frequência dos itens que são ofertados ao longo do ano, ou seja, nas 10 (dez) parcelas. Ficando assim, os fornecedores obrigados a terem em seus respectivos estoques (quando for o caso) a quantidade suficiente para atender a demanda objeto do seu contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO

O (s) material (s) deverá (ão) ser aceito (s), da seguinte forma:

I. **PROVISORIAMENTE:** no ato da entrega, para fins de posterior verificação da conformidade das especificações dos materiais com aqueles determinados nos Anexos I – Termo de Referência e da proposta vencedora, oportunidade em que se observarão apenas as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva nota de empenho.

II. **DEFINITIVAMENTE:** no prazo de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação das especificações, qualidade e quantidades dos materiais e consequentemente aceitação, mediante termo circunstanciado a ser elaborado pelo fiscal do contrato, a ser designado pela Contratante.

Nº 422
CPL

PARÁGRAFO PRIMEIRO:O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária.

PARÁGRAFO SEGUNDO:O aceite/aprovação do(s) produto(s) pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas, posteriormente, garantindo-se ao município as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.

CLAÚSULA OITAVA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O pagamento à CONTRATADA será efetuada pela Secretaria Municipal de Planejamento, Fazenda e Gestão Orçamentária (SEFAZGO) ou por outro setor específico da Prefeitura Municipal de Imperatriz, mediante a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, bem como as certidões de regularidade junto a RECEITA FEDERAL DO BRASIL, TRABALHISTAS, FGTS, ESTADO (Dívida Ativa e Tributos) e Município e será feito na modalidade de transferência online.
PARÁGRAFO SEGUNDO: O Cronograma de Desembolso Físico/Financeiro ocorrerá da seguinte forma: em conformidade com o cardápio e per capita expedidos para cada parcela da Alimentação Escolar de cada unidade de ensino, no qual constam os produtos com seus respectivos quantitativos a serem entregues faturados e posteriormente pagos.
PARÁGRAFO TERCEIRO: Os pagamentos serão feitos por PROGRAMAS (PNAE, PNAC, PNAP, AEE, EJA e MAIS EDUCAÇÃO), mediante a comprovação de entrega, através da apresentação dos recibos acompanhados das per captas, datados e assinados por um servidor da escola, devidamente identificado.
PARÁGRAFO QUARTO: O pagamento será efetuado a fornecedora, por meio de transferência eletrônica ou ordem bancária, em até 30 (trinta) dias úteis após a aceitação definitiva dos mesmos, com apresentação das notas fiscais devidamente certificadas pelo Agente Público competentes.

CLÁUSULA NONA – DO CRITÉRIO DE REAJUSTE

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os preços unitários pelo qual será contratado o objeto da presente licitação não sofrerão recomposição de preços.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração, será efetuada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da alínea "d" do Art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA –SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Pela inexecução total ou parcial deste instrumento, a **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

I. **advertência escrita:** quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à **CONTRATANTE**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

II. multas:

a) ***0,03% (três centésimos por cento)*** por dia sobre o valor dos gêneros alimentícios entregues com atraso, decorridos 30 (trinta) dias de atraso o **CONTRATANTE** poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão, em razão da inexecução total.

b) ***0,06%*** *(**seis centésimos por cento**)* por dia sobre o valor do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos em qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas.

c) ***5 % (cinco por cento)*** sobre o valor global atualizado do contrato, pela não manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

d) ***20 % (vinte por cento)*** sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato - caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -, entrega inferior a *50%* (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de trinta dias, estabelecido na alínea "a", ou os fornecimentos forem prestados fora das especificações constantes do Termo de Referência e da proposta da **CONTRATADA**.

III. **suspensão temporária** de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV. **declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

Nº 424
CPL

A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato, na forma integral, serão feitos pelo servidor a ser especialmente designados no ato da contratação, que anotarão em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados na forma do Artigo 67, da Lei nº 8.666, de 21.06.93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor ou comissão de recebimento deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes a Administração.

PARÁGRAFO SEGUNDO:A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos.

PARÁGRAFO TERCEIRO:A atestação de conformidade do fornecimento do objeto cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou a outro servidor designado para esse fim.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

O contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, através de termos aditivos, conforme disposições do Art. 57 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, com redação dada pela Lei nº 9.648/98. Havendo necessidade o contrato poderá sofrer acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto art.65 § 1°, da Lei Federal n° 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO DO CONTRATO

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO:A rescisão do contrato poderá ser:

I. Determinada por ato unilateral e escrito da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78 da Lei 8.666/93, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias; ou

II. Constitui ainda motivo para rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, o não pagamento de salários e verbas trabalhistas, bem como o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS.

III. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED; ou

IV. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

V. Constituem, ainda, motivo para rescisão do contrato, assegurados ao contratado o contraditório e a ampla defesa, de acordo com o artigo 78, incisos XIV a XVI da Lei Federal no 8.666/93:

VI. A suspensão de sua execução, por ordem escrita da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

VII. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

VIII. A não liberação, por parte da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED, de área, local ou objeto para a execução dos serviços nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

IX. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

X. Devolução de garantia;

XI. Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;

XII. Pagamento do custo da desmobilização.

XIII. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

XIV. Ficam reconhecidos os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

Não é permitida a subcontratação total ou parcial para a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ANTICORRUPÇÃO

Ficam responsabilizados de forma objetiva, administrativa e civilmente as pessoas físicas e jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, no âmbito municipal, em atenção à **LEI Nº 12.846, DE 01 DE AGOSTO DE 2013;** regulamentada pela **IN CRG 002/2015** e pela Portaria **CRG 1.332/2016** que independente de transcrição integra o presente instrumento.

Nº 426
CPL

CLAÚSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Imperatriz/MA, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios oriundos da execução deste Contrato. E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado conforme, é assinado pela Contratada e pelas testemunhas abaixo nomeadas.

Imperatriz (MA), XX de xxxxxxxxxxxx de 2019.

CONTRATANTE
Secretário Municipal de Saúde

_____

CONTRATADO
Representante Legal

_____

TESTEMUNHAS:
1. _____
CPF/MF _____

2. _____
CPF/MF_____

Nº 427
CPL

PREGÃO PRESENCIAL N.º 143/2019-CPL

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INC. V DO ART. 27 DA LEI 8.666/93

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)_____, inscrito no CNPJ nº _____ por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

.....

(data)

.....

(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Nº 428
CPL

PREGÃO PRESENCIAL N.º 143/2019-CPL

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Declaramos, para efeito de participação no processo licitatório Pregão n° 143/2019-CPL realizado pela Prefeitura Municipal de Imperatriz e conforme exigências legais, que damos ciência de que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação.

A presente declaração é feita sob as penas da Lei.

Imperatriz (MA), _____de_____ de 2019.

_____

Representante Legal da Empresa