

EDITAL DE LICITAÇÃO – PREÂMBULO

I. Regência legal: Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/06, Decreto Municipal nº 001/2025, Decreto Municipal nº 056/2024, PORTARIA GAB/PGM/SEAD Nº 008/2025.				
II. Repartições interessadas e setores: PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO/BA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
III. Número de ordem: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 078/2025 (SRP)		IV. Processo Licitatório nº: 349/2025 (SRP)		
V. Finalidade da licitação/objeto: Formação de Registro de Preços em serviços de alimentação escolar, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, logística, supervisão e manutenção dos equipamentos de cozinha, destinados ao atendimento dos alunos da rede municipal de ensino de Juazeiro/BA.				
VI. Tipo de licitação: () Por item Menor () Por lote Preço (x) Global		VII. Local/Prazo de fornecimento: Os locais da prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência serão as dependências das Unidades Básicas de Ensino (conforme anexo V do Termo de Referência). As refeições deverão ser preparadas em cada uma das unidades.		
VIII. Modo de Fornecimento: Parcelado		IX. Prazo de vigência da ata de registro de preço: 12 (doze) meses		
X. Local, data e horário para início da sessão pública da licitação: DATA DA DISPUTA: 14/10/2025 HORÁRIO DE INÍCIO DA DISPUTA: 09h30min ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Educação LOCAL: www.bll.org.br “Acesso Identificado”				
XI. Dotação orçamentária:				
ÓRGÃO	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	PROGRAMA ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE
01	0707001	2040/2050/2041	339030 339039	1500/1540/1552/1550
XII. Condição de Participação: ✓ AMPLA CONCORRÊNCIA				
XIII. Local, horário e responsável pelos esclarecimentos sobre este edital: Endereço: R. 15 de Julho, 32 - Centro, Juazeiro - BA, CEP 48903-495. SILLAS MARCOS DE ARAÚJO MAGALHÃES – Pregoeiro / Agente de Contratação Horário: 08h00 às 14h00. E-mail: licitacao@juazeiro.ba.gov.br				

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 078/2025 (SRP)
(Processo Administrativo nº 349/2025)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE JUAZEIRO**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 06.068.796/0001-09, com sede na R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro, Estado da Bahia, CEP. 48903-660, neste ato representada pela **Sra. MAÉVE MELO DOS SANTOS**, Secretária Municipal de Educação, nomeada pelo Decreto nº 052/2025, publicado no DOM de 09 de janeiro de 2025, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **menor preço**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, da Lei Complementar nº 123/06, Decretos Municipais nº 056/2024 de 19 de fevereiro de 2024 e nº 001/2025 de 02 de janeiro de 2025, PORTARIA GAB/PGM/SEAD Nº 008/2025 de 09 de janeiro de 2025, e demais legislações aplicáveis, aplicando-se, subsidiariamente, as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através de Sistema próprio, na Forma Eletrônica (licitações) da Bolsa de Licitações do Brasil (www.bll.org.br).

Os trabalhos serão conduzidos por Servidor da Prefeitura Municipal de Juazeiro/BA, denominado Agente de Contratação, o **Sr. SILLAS MARCOS DE ARAÚJO MAGALHÃES**, auxiliado pela equipe de Apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos a página eletrônica da Bolsa de Licitações do Brasil (www.bll.org.br).

INÍCIO DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTAS:	Das 08h00 do dia 29/09/2025 às 08h00 do dia 14/10/2025
FINAL DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTAS:	08h00 do dia 14/10/2025
SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:	09h30min do dia 14/10/2025
REFERÊNCIA DE TEMPO:	Horário de Brasília (DF)
LOCAL:	www.bll.org.br "Acesso Identificado"
MODO DE DISPUTA	Aberto e fechado
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS:	Via plataforma BLL
ORGÃO:	PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO/BA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREGOEIRO:	SILLAS MARCOS DE ARAÚJO MAGALHÃES

1. DO OBJETO:

1.1. Formação de Registro de Preços em serviços de alimentação escolar, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, logística, supervisão e manutenção dos equipamentos de cozinha, destinados ao atendimento dos alunos da rede municipal de ensino de Juazeiro/BA.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2.2. No caso de licitação por SRP para compra de objeto de que tenha numerosos itens, fica autorizado, desde que justificado a compra parcelada, ausência de sincronismo dos fornecimentos, não entrega pelos fornecedores, prejudicando a eficiência da operação de controle, e consequentemente a eficácia dos resultados pretendidos.

2.3. Na hipótese do item 2.2, não há necessidade de que a empresa vencedora detenha os menores preços em todos os itens ofertados, quando for o caso, devendo o agente de contratação promover a negociação para que estes fiquem compatíveis com os de mercado.

3. DO CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral na plataforma BLL, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no sistema deverá ser feito junto à Bolsa de Licitações do Brasil, no sítio www.bll.org.br, por meio de certificado digital.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais junto à Bolsa de Licitações do Brasil e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Para que se efetue o cadastro no sistema BLL para esse certame, todos os participantes do Pregão deverão anexar EM LOCAL PRÓPRIO NO SISTEMA BLL:

01 - O “Contrato Social ou documento equivalente”;

02 - A documentação exigida no Anexo I - Termo de Referência, e demais declarações anexas a este Edital;

03 - Documentação para benefício do direito de microempresas, conforme exigências do Anexo I – Termo de Referência deste edital, na página da BLL, quando do cadastramento da proposta, em local próprio para documentos e não junto com a proposta, para não ser desclassificado pela identificação da mesma, assim, se por qualquer motivo não cumprir o estabelecido em edital, a Administração, poderá adquirir do segundo colocado e, assim sucessivamente.

04 – Telefone para contato da BLL, por parte dos Fornecedores: 041-3097-4600

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular na Bolsa de Licitações do Brasil.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.2. Não há reserva de cotas para a contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, pois o objeto licitado envolve contratação de serviços, sendo que o inciso III, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006, impõe o tratamento diferenciado apenas quanto à aquisição de bens de natureza divisível.

4.3. Não poderão disputar esta licitação:

4.3.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.3.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente,

gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.3.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

4.3.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

4.3.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

4.3.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.3.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

4.3.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

4.3.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato, agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.4. O impedimento de que trata o item 4.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.5. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.3.2 e 4.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.6. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

4.7. O disposto nos itens 4.3.2 e 4.3.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.8. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.9. A vedação de que trata o item 4.3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. A presente licitação será realizada com **INVERSÃO DE FASES**, permitida no art. 17, §1º da Lei 14.133/2021, DEVENDO A HABILITAÇÃO DOS LICITANTES PRECEDER A FASE DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS E LANCES, EM BUSCA DA MELHOR PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS QUE COMPÕEM O OBJETO DESTA CERTAME.

5.1.1 Justificativa para a Realização da Fase de Habilitação Previamente à Fase de Análise da Proposta:

5.1.1.1. Os serviços para gestão integral de alimentação escolar, apresentam-se de caráter essencial e urgente, pois não existem contratos que possam ser aditivados para a execução desses serviços.

5.1.1.2. Com base no Art. 17, § 1º da Lei 14.133/21, a realização da fase de habilitação antes das fases de apresentação das propostas e de julgamento se apresenta como uma solução vantajosa, garantindo maior eficiência e segurança jurídica à Administração Pública. Essa abordagem oferece diversas vantagens, a saber:

1. Redução do risco de inabilitação das empresas vencedoras: Empresas que apresentarem as propostas mais vantajosas podem ser desclassificadas na fase de habilitação por falhas na documentação, mesmo que tenham apresentado a melhor oferta. Isso pode prejudicar a competitividade e resultar na escolha de uma proposta menos vantajosa para a Administração. A realização da habilitação previamente mitiga esse risco, pois garante que apenas empresas aptas ao cumprimento do contrato sejam consideradas na fase de análise das propostas.

2. Diminuição da possibilidade de contestações: Quando a habilitação ocorre após a análise das propostas, a desclassificação de licitantes pode gerar contestações e recursos, o que atrasa o andamento do processo licitatório. Antecipando a fase de habilitação, a Administração evita que contestações prejudiciais à celeridade do processo se apresentem, garantindo um processo mais ágil e eficiente.

3. Prevenção da apresentação de propostas inexecutáveis: Realizando a habilitação previamente, impede-se que licitantes sem os requisitos necessários apresentem propostas inexecutáveis com o intuito de atrasar o processo. A verificação antecipada das condições de habilitação assegura que somente empresas qualificadas participem da fase de análise das propostas, evitando propostas irregulares ou inviáveis.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.3.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.3.3 Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.3.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento

favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.5.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.7. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

5.8. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.9. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances, à exceção quando da inversão de fases.

5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 e 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.12. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.13. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.14. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.14.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.14.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.15.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.15.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.17. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.18. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5.19. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a administração poderá fixar aos licitantes o prazo de 10 (dez) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas referidas neste item.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

6.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2. No preenchimento da proposta eletrônica e escrita deverão, obrigatoriamente, ser informadas, no campo próprio, as MARCAS e MODELOS. A não inserção de valores unitários, especificações e marcas nos referidos itens, implicará na **desclassificação** da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

6.1.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos: VALOR UNITÁRIO, MARCA E MODELO.

6.1.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.1.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.1.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.1.5. Quando se tratar de serviços e não possuir marca e/ou modelo, esses campos ficarão livres para inserção de informações, vedado qualquer elemento que possibilite a identificação prévia da empresa, sob pena de desclassificação da Proposta para o respectivo item.

6.2. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BLL, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6.3. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.4. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização dos órgãos de Controle e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6.5. O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no **Termo de Referência**.

6.6. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.7. Na hipótese do licitante ser ME/EPP, o sistema importa esse regime dos dados cadastrais da empresa, por isso é importante que essa informação esteja atualizada por parte do licitante sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006.

6.8. É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DOS PROPONENTES LICITANTES NO SISTEMA, EM QUALQUER HIPÓTESE, ANTES DO TÉRMINO DA FASE COMPETITIVA DO PREGÃO, sob pena de aplicação do Art. 337-J da Lei 14.133/2021.

6.9. Somente será classificada a proposta de preço que atenda todas as características exigidas neste edital, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis.

6.10. Não será aceita proposta que apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, em qualquer item, bem como aquelas que ultrapassem o valor máximo estabelecido, este último, quando não se tratar de licitação de caráter sigiloso.

6.11. Será desclassificada a proposta que venha a ser considerada inexecutável pelo Agente de Contratação, quando for razoável concluir que a proponente não seria capaz de fornecer o objeto desta licitação ao preço de sua oferta, nos termos da cláusula 8.34.

6.12. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

6.13. Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do inciso I, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no inciso I, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

a) Na hipótese da não-contratação nos termos previstos neste subitem o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

b) O disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.14. O Agente de contratação e a Equipe de Apoio poderão em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedado a inclusão de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

6.15. O Agente de Contratação poderá estabelecer prazo para definir a classificação final das propostas, suspendendo em consequência, a reunião.

6.16. Serão publicados no Diário oficial do Município, os valores unitários utilizados pelas Secretarias.

6.17. A emissão da ordem de fornecimento por parte do Município de Juazeiro/BA obedecerá à ordem de classificação do processo licitatório.

6.18. Quando os primeiros classificados estiverem impossibilitados de cumprir com o fornecimento (devidamente justificado e aceito pela Administração) as licitantes remanescentes poderão ser chamadas para fornecer o objeto licitado, desde que o preço se encontre dentro dos praticados no mercado.

6.19. Caso os preços das licitantes remanescentes encontrem-se acima do praticado no mercado, os mesmos poderão ser negociados (reduzidos). Caso os preços venham a ser negociados, os mesmos serão publicados no Diário Oficial do Município.

6.20. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 124 da Lei nº 14.133/21.

6.21. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-

los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, observado as disposições da Lei nº 14.133/2021.

6.22. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

6.22.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. PROPOSTA DE PREÇOS (CONFORME ANEXO II)

7.1. Na proposta escrita, deverá conter:

- a. Indicar a Razão Social, conforme Inscrição na Receita Federal do Brasil contido nos Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863 de 27 de dezembro de 2019;
- b. O número da Licitação e do processo Administrativo;
- c. O Número do NIRE indicado pela Junta Comercial no respectivo Contrato Social, Inscrição Individual ou Registro no MEI.
- d. As descrições e características especificadas do objeto, item a item, onde deverão obedecer à mesma sequência utilizada para descrever as especificações exigidas, conforme, Anexo II, sendo desclassificada proposta desorganizada e desleixada, em especial, que não tenha formatação e não faça uso do português vernáculo, ou faça uso de termos e expressões esdrúxulas ou desrespeitosas;
- e. Preço unitário e total em real (R\$), do objeto, com 02 (duas) casas decimais para preços unitários e mínimo de 02 (duas) casas decimais para preços globais, conforme especificações, obrigatoriamente em algarismos arábicos. Se o resultado for inconsistente a licitante será desclassificada;
- f. Deverão estar incluídos no preço total ofertado todos os custos e encargos que venham incidir no fornecimento do objeto, abrangendo, assim, todos os custos necessários à execução do objeto em perfeitas condições de uso e a manutenção destas condições durante o prazo de contrato, devendo os mesmos serem detalhados na composição de custo.
- g. Validade mínima de 60 (sessenta dias) corridos, a contar da data da primeira sessão de licitação, respeitando o art. 90 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- h. A proposta deverá conter as especificações próprias de cada item, respeitando as especificações do Anexo II deste instrumento convocatório, devendo conter junto a descrição detalhada, a marca, fabricante, exclusivamente para os itens descritos no **Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA** quando houver nos termos do art. 1º, § 2º, V da Lei Federal nº 14.065/2020.
- i. Data e local da assinatura da proposta;
- j. Assinatura do responsável legal da empresa ou o representante credenciado para este ato, nos termos deste Instrumento, com indicação do CPF e e-mail.

7.2. O objeto, rigorosamente de acordo com o ofertado nas propostas, deverá ser entregue no endereço indicado na Solicitação de Despesa.

7.3. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **Menor Preço GLOBAL**.

7.4. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado por este Edital.

7.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

7.6. O proponente será responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registro e patentes ao objeto cotado.

7.7. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, não se admitindo cotação em moeda estrangeira.

7.8. Serão rejeitadas as propostas que:

7.8.1. Contenham mais de 02 (duas) casas decimais em seus valores unitários e valor total do ITEM;

7.8.2. Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do produto licitado;

7.8.3. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente no Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis, por decisão do Pregoeiro;

7.8.4. Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos.

7.8.5. Caso a empresa, durante o certame peça desclassificação da sua proposta, a mesma deverá apresentar justificativa plausível para o pedido.

7.8.6. Para o item 7.9.5, caso a administração considere a justificativa para o pedido de desclassificação da proposta impertinente, a mesma poderá abrir processo administrativo contra a empresa, e se evidenciado vício irá aplicar as sanções legais cabíveis.

7.8.7. Quando for evidente a inexistência de concorrência ou a existência de conluio ou práticas de corrupção em licitações e/ou em execução de contratos, sujeitas às sanções previstas na Legislação. Se de acordo com o procedimento administrativo ficar comprovado que um representante do Licitador, servidor ou quem atue em seu lugar e/ou proponente, incorreu em práticas corruptas contrárias aos mais altos níveis éticos, o Licitador poderá:

a) Rejeitar qualquer proposta de adjudicação relacionada com o respectivo processo de aquisição ou contratação;

b) Declarar o proponente inelegível, para participar em futuras licitações ou contratos com o poder público.

Parágrafo Único: Quando os valores unitários apresentados pelas empresas licitantes estiverem empatados, o sistema eletrônico fará automaticamente o desempate dos mesmos.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital quando da abertura e julgamento das propostas.

8.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.3. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

8.3.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.3.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.3.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

- 8.6.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 8.7.** O lance deverá ser ofertado **PELO VALOR GLOBAL**.
- 8.8.** Caso seja atribuído o critério de julgamento de maior desconto, o lance a ser aplicado deverá ser expresso em moeda real, correspondente de maior desconto atribuído na sua proposta, quando for o caso.
- 8.9.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 8.10.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 8.11.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo de real).
- 8.12.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 8.13.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 8.14.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 8.15.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 8.16.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.17.** No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 8.18.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.19.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 8.20.** Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.21.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.22.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.23.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.24.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.25.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.26.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita

Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, e esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.27. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima do melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.28. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.29. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.30. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.31. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.31.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133 de 2021, nesta ordem:

8.31.2. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

8.31.2.1. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

8.31.2.2. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

8.31.2.3. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

8.32. Persistindo o empate, será assegurado preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

8.32.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

8.32.2. Empresas brasileiras;

8.32.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.32.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8.33. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

8.34. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

8.34.1. Em caso de registro de lance final inferior a 50% (cinquenta por cento) do Preço máximo admitido, o Pregoeiro poderá solicitar dos ARREMATANTES, que seja enviado no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados a partir da solicitação, sob pena de desclassificação no item, a apresentação de planilha de COMPOSIÇÃO DE PREÇO, detalhando ao mínimo (valor de aquisição e/ou matéria prima, encargos trabalhistas, instalação, despesas logística-frete, carga tributária e lucro) do(s) Item(ns) ora solicitados.

8.34.1.1. O não atendimento da cláusula 8.34.1, resultará na desclassificação do Licitante no respectivo item/lote, ante a impossibilidade de envio fora do prazo máximo tolerado;

8.34.2. Para fins de comprovação, a COMPOSIÇÃO DE CUSTOS, deverá ser apresentada acompanhada de (NF-e) Notas Fiscais e Nota Fiscal de Serviços Eletrônica (NFS-e), ou outros documentos equivalentes legais com emissão não superior a 06(seis) meses.

8.34.3. A composição de custos deverá ser assinada pelo Representante Legal, Procurador devidamente qualificado no Processo ou Administrador da empresa, nesse caso com acompanhado da comprovação de vínculo empregatício.

8.35. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração

8.35.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.35.2. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos no processo licitatório.

8.36. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. DA FASE DE JULGAMENTO

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, e conforme a previsão do art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

9.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

9.2.1. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

9.2.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

9.3. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

9.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.2 e 5.7 deste edital.

9.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 92 a art. 98 do **Decreto Municipal nº 056/2024**.

9.6. Nos itens para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.7. A exclusividade de participação em certames até R\$ 80.000,00 reais, circunscrita a microempresas ou empresas de pequeno porte pode ser afastada quando não houver nenhum fornecedor enquadrado como microempresas ou empresas de pequeno. Podendo, nesse caso, o edital prever a possibilidade

de participação de qualquer fornecedor que atenda às condições do edital sem necessidade de republicação do mesmo.

9.8. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, que está pode ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

9.9. Se a mesma microempresa ou empresa de pequeno porte vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação de ambas as cotas deve ocorrer pelo menor preço;

9.10. Serão desclassificadas as propostas mais bem classificadas, nos termos do art. 59, da Lei nº 14.133/2021, que:

9.10.1. Contiverem vícios insanáveis;

9.10.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

9.10.3. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;

9.10.4. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

9.10.5. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.10.6. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, nos termos do §2º, do artigo 59, da Lei nº 14.133/2021 e deste edital.

9.11. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.11.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.11.1.01. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.11.1.02. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.12. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.13. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

9.15. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

9.16. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

9.17. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação.

9.18. Erros no preenchimento da planilha constituem motivo para a desclassificação da proposta. Possíveis ajustes se limitam a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

9.18.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

9.18.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

9.19. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9.20. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

9.21. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

9.22. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

9.23. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

9.24. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9.25. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.26. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.27. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto no Anexo I deste Edital.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. Será exigida a apresentação para análise das propostas preços, dos documentos de habilitação, bem como dos documentos relativos à regularidade fiscal, apenas do licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento da Proposta.

10.1.1 A Plataforma está habilitada para receber toda documentação citada na cláusula 10.1, em formato digital, em campos próprios, na pré-disputa.

10.2. Os documentos previstos no Anexo I deste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3. Constatada a existência de sanção, após consulta prevista conforme o disposto no item 8.1, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.4. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio da análise dos documentos apresentados e por eles abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

10.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo máximo de até 02:00 horas, sob pena de inabilitação, conforme art. 64, da Lei nº 14.133/2021.

10.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.8. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.8.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.9. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

10.10. Será verificado se o licitante apresentou DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

10.11. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

10.12. O licitante deverá apresentar, sob pena de inabilitação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

10.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.13.1. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

10.13.2. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

10.13.3. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

10.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e art. 102, §3º do Decreto Municipal nº 056/2024):

10.14.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

10.14.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas; e

10.14.3. Aferição das condições de habilitação ou de classificação do licitante decorrentes de fatos ou condições preexistentes ao momento da abertura do certame.

10.15. Quando não acontecer o envio (*upload* em campo próprio na Plataforma) na pré-disputa, dos documentos descritos, em formato digital, exigidos nos termos da cláusula 10.1, será solicitado pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, quando o substituir, no sistema eletrônico, no prazo de máximo de 02(duas) horas, para que sejam enviados/anexados em campo próprio "DOCUMENTOS COMPLEMENTARES", sob pena de desclassificação.

10.16. A realização ou não de diligência não configura direito subjetivo do licitante a juntada de documentos após o encerramento do prazo estabelecido nos itens, restando preclusa, em caráter definitivo, a possibilidade de o licitante juntar novos documentos, o que implicará na sua inabilitação ou desclassificação do certame.

10.17. Na análise dos documentos de habilitação, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

10.19. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02:00 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

11.1.2. Apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor; e

11.1.3. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

11.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, inciso II da Lei nº 14.133/21).

11.5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.7. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12. DOS RECURSOS

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

12.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2. Será comunicado via chat, a Declaração de vencedores e avanço de fase, momento oportuno para manifestação recursal.

12.3.3. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de no mínimo 10 (dez) minutos;

12.3.4. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação; e

12.3.5. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5. O recurso será dirigido ao responsável pela condução do edital, o qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico Plataforma BLL.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Cadastro da empresa junto sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto da licitação será adjudicado e homologado ao licitante declarado vencedor, por ato da autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

15. DAS GARANTIAS

15.1. GARANTIA DA PROPOSTA

15.1.1. A garantia da proposta será no valor de **1% (um por cento) do valor da proposta que o licitante apresentar**, sendo exigida a apresentação do comprovante de pagamento da respectiva garantia, sob pena da desclassificação da proposta.

15.1.2. A garantia da proposta poderá ser prestada por caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro garantia, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser expedida anteriormente à abertura do certame e anexada juntamente com a proposta escrita.

15.1.3. Em caso de a licitante optar por depósito bancário poderá efetuar em conta corrente da Administração Pública: **CAIXA ECONOMICA FEDERAL, BANCO 104, AGÊNCIA: 0080, OPERAÇÃO: 006,**

C/C: 71075-5 e encaminhar o comprovante de depósito, de forma legível, juntamente com a proposta escrita, para fins de registro e validação, acompanhado do CNPJ da empresa e número da licitação.

15.2. GARANTIA DA EXECUÇÃO

15.2.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

15.2.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

15.2.2.01. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

15.2.2.02. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

15.2.2.03. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

15.2.2.04. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

15.2.2.05. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

15.2.3. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

15.2.3.01. Dados da corrente da Administração Pública: **CAIXA ECONOMICA FEDERAL, BANCO 104, AGÊNCIA: 0080, OPERAÇÃO: 006, C/C: 71075-5.**

15.2.4. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

15.2.5. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

15.2.6. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

15.2.6.01. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

15.2.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

15.2.7.01. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

15.2.7.02. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

15.2.7.03. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

15.2.8. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

15.2.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

15.2.10. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

15.2.11. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

15.2.12. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

15.2.12.01. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

15.2.12.02. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

15.2.13. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

15.2.13.01. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

15.2.13.02. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

15.2.14. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

15.2.14.01. Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

15.2.14.02. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

15.2.14.03. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

15.2.15. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

15.2.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

15.2.17. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

16.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

16.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17. DO TERMO DE CONTRATO

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

17.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.3.1. A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

17.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de extinção são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei.

17.4. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual e no termo de referência.

17.4.1. A duração dos contratos regidos pelo art. 105, caput, da Lei 14.133, de 2021, pode ultrapassar o exercício financeiro em que celebrados, desde que as despesas a eles referentes sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, permitindo-se, assim, sua inscrição em restos a pagar.

17.5. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços, bem como o disposto no art. 91 § 4º Lei n. 14.133/21.

17.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato, inicialmente nas condições propostas pelo licitante vencedor. Em frustrando essa primeira tentativa, é possível negociar o valor com o licitante melhor classificado (e, se for o caso, com os demais, na ordem de classificação) ou mesmo celebrar o contrato pelo valor ofertado inicialmente por estes licitantes, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares.

18. DO REAJUSTE

18.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, acompanhadas em anexo a este Edital.

19. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

22. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, com dolo ou culpa o licitante/adjudicatário que:

- 22.1.1.** Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 22.1.2.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 22.1.3.** Dar causa à inexecução total do contrato;
- 22.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame.
- 22.1.5.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 22.1.5.1** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 22.1.5.2** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 22.1.5.3** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 22.1.5.4** Deixar de apresentar amostra;
 - 22.1.5.5** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 22.1.6.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 22.1.7.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 22.1.8.** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.
- 22.1.9.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 22.1.10.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 22.1.11.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 22.1.12.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 22.1.13.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

22.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

22.3. Com fulcro na Lei nº 14.133 de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 22.3.1.** Advertência;
- 22.3.2.** Multa;
- 22.3.3.** Impedimento de licitar e contratar;
- 22.3.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

22.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 22.4.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 22.4.2.** As peculiaridades do caso concreto;
- 22.4.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 22.4.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 22.4.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

22.5. A sanção prevista na cláusula 22.3.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na cláusula 22.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

22.6. A sanção prevista na cláusula 22.3.2, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas na cláusula 22, deste edital.

22.7. A sanção prevista na cláusula 22.3.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.2, 22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6 e 22.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública do ente Municipal que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

22.8. A sanção prevista na cláusula 23.3.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.8, 22.1.9, 22.1.10, 22.1.11 e 22.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.2, 22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6 e 22.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na cláusula 22.7 deste edital, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

22.9. As sanções previstas nas cláusulas 22.3.1, 22.3.3 e 22.3.4, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na cláusula 22.3.2.

22.10. Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

22.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

22.12. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente as legislações pertinentes.

22.13. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

22.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no site de transparência do Município e no CEIS e CNEP.

22.15. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

22.16. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

22.17. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

22.18. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

22.19. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

22.20. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública Municipal.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1 Até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, por irregularidade na aplicação da lei 14.133 de 2021.

23.1. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, através da Plataforma BLL.

23.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, podendo o Pregoeiro requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

23.3. Acolhida a impugnação, e esta impactar na reformulação da proposta, será definida e publicada nova data para a realização do certame, conforme art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/21.

23.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação, se houver impacto na formulação de propostas.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

24.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

24.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

24.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.

24.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.11. O Edital e seus anexos estão disponibilizados, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), endereço eletrônico: <https://pncp.gov.br/app/editais>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos na íntegra, no campo “ARQUIVOS” do referido Processo, na PLATAFORMA BLL.

24.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência;

- Anexo I do TR - Detalhamento Dos Serviços;
- Anexo II do TR - Memória de Cálculo;
- Anexo III do TR - Composição de Custo;
- Anexo IV do TR - Especificação dos Gêneros;
- Anexo V do TR - Relação das unidades escolares;

ANEXO II – Modelo de Proposta de Preço;

ANEXO II.A - Modelo de Planilha De Composição De Custos

ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços;

ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato;

ANEXO V – Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021);

ANEXO VI – Modelo de declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021);

ANEXO VII – Modelo de declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007;

ANEXO VIII – Modelo Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, inciso VI, da Lei 14.133/2021);

ANEXO IX – Modelo de declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

ANEXO X – Modelo formulário para assinatura de contrato;

ANEXO XI – Termo de Adesão Sistema BLL.

Juazeiro/BA, 26 de setembro de 2025.

MAÉVE MELO DOS SANTOS
Secretária de Educação e Juventude



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada para gestão integral dos serviços de alimentação escolar, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, logística, supervisão e manutenção dos equipamentos de cozinha, destinados ao atendimento dos alunos da rede Municipal de Ensino de Juazeiro – BA, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

TABELA I

GRUPO I – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ITEM	SEGMENTO	REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO TOTAL (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
01	Berçário	Desjejum	serviço	34.000	R\$ 3,00	R\$ 102.000,00
02	Berçário	Lanche da manhã	serviço	34.000	R\$ 1,78	R\$ 60.520,00
03	Berçário	Almoço	serviço	34.000	R\$ 4,71	R\$ 160.140,00
04	Berçário	Lanche da tarde	serviço	34.000	R\$ 3,66	R\$ 124.440,00
05	Creche Integral	Desjejum	serviço	299.600	R\$ 3,99	R\$ 1.195.404,00
06	Creche Integral	Almoço	serviço	299.600	R\$ 4,97	R\$ 1.489.012,00
07	Creche Integral	Lanche da tarde	serviço	299.600	R\$ 3,23	R\$ 967.708,00
08	Creche Parcial	Lanche I	serviço	650.400	R\$ 3,99	R\$ 2.595.096,00
09	Creche Parcial	Lanche II	serviço	650.400	R\$ 4,37	R\$ 2.842.248,00
10	Complexo Penal	Lanche I	serviço	35.800	R\$ 4,94	R\$ 176.852,00
11	EJA	Lanche	serviço	186.200	R\$ 6,13	R\$ 1.141.406,00
12	Fundamental Integral	Desjejum	serviço	780.600	R\$ 4,96	R\$ 3.871.776,00
13	Fundamental Integral	Almoço	serviço	780.600	R\$ 6,77	R\$ 5.284.662,00

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Assinatura



14	Fundamental Integral	Lanche da tarde	serviço	780.600	R\$ 4,10	R\$ 3.200.460,00
15	Fundamental Parcial	Lanche	serviço	4.152.000	R\$ 5,43	R\$ 22.545.360,00
16	Pré-escola Integral	Desjejum	serviço	102.800	R\$ 4,21	R\$ 432.788,00
17	Pré-escola Integral	Almoço	serviço	102.800	R\$ 5,56	R\$ 571.568,00
18	Pré-escola Integral	Lanche da tarde	serviço	102.800	R\$ 3,55	R\$ 364.940,00
19	Pré-escola Parcial	Lanche I	serviço	1.201.800	R\$ 4,21	R\$ 5.059.578,00
20	Pré-escola Parcial	Lanche II	serviço	1.201.800	R\$ 4,63	R\$ 5.564.334,00
21	Quilombola Integral	Lanche I	serviço	19.600	R\$ 5,25	R\$ 102.900,00
22	Quilombola Integral	Almoço	serviço	19.600	R\$ 6,91	R\$ 135.436,00
23	Quilombola Integral	Lanche II	serviço	19.600	R\$ 4,50	R\$ 88.200,00
24	Quilombola Parcial	Lanche I	serviço	5.000	R\$ 5,10	R\$ 25.500,00
25	Quilombola Parcial	Lanche II	serviço	5.000	R\$ 6,83	R\$ 34.150,00

1.1. Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.1.1. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.2. Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.2.1. O serviço é enquadrado como continuado.

1.3. Prazo de vigência

1.3.1. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. Previsão no Plano de Contratações Anual (PCA)

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Reginauf

[Assinatura]



2.2.1. O Plano Anual de Contratação dos órgãos que compõe o Município de Juazeiro do estado da Bahia, não se encontra publicado, porém, com base no aspecto discricionário conferido à Administração pela Lei n. 14.133/21 c/c com o Decreto Municipal nº 056/2024, art. 14 caput, por se tratar de uma faculdade, solicito o prosseguimento da contratação.

“Art. 14. O Município poderá elaborar Plano de Contratações Anual (PCA), documento que consolida todas as demandas que o órgão ou entidade planeja contratar ou renovar no exercício subsequente e que servirá de base para a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares, quando for o caso, de cada contratação; com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas Leis Orçamentárias.”.

2.2.2. Ademais, considerando a relevância e necessidade do objeto da presente contratação, solicitamos a autorização de Vossa Excelência para abertura de processo administrativo para contratação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Subcontratação

4.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2. Garantia da contratação

4.2.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

4.2.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.2.2.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.2.2.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.2.2.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Regina



4.2.2.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.2.2.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.2.3. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.2.4. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.2.5. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.2.6. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.2.6.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.2.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.2.7.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.2.7.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.2.7.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.2.8. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Página 4 de 26

Regras



4.2.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.2.10. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.2.11. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.2.12. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.2.12.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.2.12.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.2.13. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.2.13.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.2.13.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.2.14. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.2.14.1. Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Requerido



4.2.14.2. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

4.2.14.3. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

4.2.15. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.2.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.2.17. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

4.3. Vistoria

4.3.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, nos horários de expediente.

4.3.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.3.3. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.3.3.1. Os interessados deverão manifestar-se por meio do seguinte e-mail, para que sejam agendados data e horário: licitacao@juazeiro.ba.gov.br.

4.3.4. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.3.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.4. Instalação de escritório

4.4.1. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de Juazeiro/BA, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições Gerais de Execução

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660

seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Reprova



5.1.1. As condições de execução, incluindo o local e horário da prestação dos serviços, as rotinas operacionais, os materiais a serem disponibilizados e demais diretrizes, encontram-se pormenorizadas no ANEXO II deste Termo de Referência.

5.2. Informações Relevantes para Dimensionamento da Proposta

5.2.1. Para a correta elaboração da proposta, deverão ser observadas as seguintes informações mínimas:

5.2.1.1. Demanda do Órgão: A demanda da contratante tem como base as características estabelecidas no presente Termo de Referência e nos seus anexos.

5.2.1.2. Gerenciamento das Cozinhas: A contratada será responsável pelo gerenciamento integral das cozinhas, garantindo o funcionamento contínuo e adequado de todas as unidades de preparo e distribuição das refeições.

5.2.1.3. Mão de Obra Qualificada: Deverá ser disponibilizada mão de obra qualificada para:

5.2.1.3.1. Merendeiras: em quantidade suficiente para atender toda a rede municipal de ensino, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

5.2.1.3.2. Nutricionistas: responsáveis pela orientação técnica, acompanhamento nutricional, supervisão dos cardápios e treinamento da equipe.

5.2.1.4. Insumos Necessários: Os insumos destinados à execução do objeto deverão estar previstos de forma exata nas composições de custo e nas fichas técnicas das refeições constantes nos cardápios aprovados.

5.2.1.5. Investimentos Mínimos: A contratada deverá realizar os investimentos necessários para garantir as condições mínimas de execução dos serviços, incluindo adequação de equipamentos, utensílios e infraestrutura, quando aplicável.

5.2.1.6. Informações Complementares: As demais informações necessárias ao correto dimensionamento da proposta encontram-se pormenorizadas nos itens 9 e 15 do ANEXO II deste Termo de Referência.

5.3. Garantia dos Serviços

5.3.1. Prazo de Garantia: O prazo de garantia contratual dos serviços prestados será aquele previsto na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), aplicável à natureza do objeto contratado.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas avençadas e com as disposições da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências decorrentes de sua inexecução total ou parcial.

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Regras



6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo período correspondente, devendo tais circunstâncias ser registradas mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão e o contratado deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir formalidade, sendo admitido o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial de apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações sobre: obrigações contratuais, mecanismos de fiscalização, estratégias de execução do objeto, plano complementar de execução do contratado (quando houver), métodos de aferição de resultados e sanções aplicáveis.

6.6. Do preposto

6.6.1. O contratado deverá designar formalmente o preposto da empresa antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres relacionados à execução do objeto contratual.

6.6.2. O contratado deverá manter preposto no local de execução do objeto durante todo o período da prestação dos serviços.

6.6.3. O contratante poderá recusar, de forma justificada, a indicação ou manutenção do preposto, hipótese em que o contratado deverá designar outro profissional para o exercício da função.

6.7. Das rotinas de fiscalização

6.7.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) designado(s) para o contrato ou por seus substitutos, devidamente formalizados.

6.8. Da fiscalização técnica

6.8.1. O fiscal técnico acompanhará a execução do contrato para assegurar o cumprimento de todas as condições estabelecidas, garantindo os melhores resultados para a Administração.

6.8.2. O fiscal técnico registrará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução, descrevendo as medidas necessárias para regularização de faltas ou defeitos identificados.

6.8.3. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico emitirá notificações, fixando prazo para correção.

6.8.4. O fiscal técnico informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, situações que exijam decisão ou medidas que extrapolem sua competência, para adoção das providências cabíveis.

6.8.5. Ocorrências que possam inviabilizar o cumprimento do contrato nos prazos estabelecidos deverão ser comunicadas imediatamente ao gestor do contrato.

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660

seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Registrado



6.8.6. O fiscal técnico comunicará ao gestor o término do contrato, para que sejam adotadas medidas tempestivas de renovação ou prorrogação, quando aplicável.

6.8.7. A fiscalização aqui prevista não exclui nem reduz a responsabilidade do contratado, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, ainda que decorrentes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou uso de material inadequado. A fiscalização não implica corresponsabilidade do contratante ou de seus agentes.

6.9. Da fiscalização administrativa

6.9.1. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará empenho, pagamento, garantias, glosas, bem como a formalização de apostilamentos e termos aditivos, podendo solicitar documentos comprobatórios quando necessário.

6.9.2. Em caso de descumprimento de obrigações contratuais, o fiscal administrativo atuará de forma tempestiva para solucionar o problema, reportando ao gestor do contrato quando a situação exceder sua competência.

6.10. Da gestão do contrato

6.10.1. O gestor do contrato coordenará o processo de acompanhamento e fiscalização, mantendo o histórico de gerenciamento atualizado com ordens de serviço, registros de ocorrências, alterações, prorrogações e demais eventos relevantes, elaborando relatórios

6.10.2. O gestor do contrato acompanhará os registros dos fiscais e informará à autoridade superior os fatos que ultrapassarem sua competência.

6.10.3. O gestor verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de empenho e pagamento, registrando no relatório de riscos eventuais os problemas que impeçam o fluxo regular da liquidação e pagamento da despesa.

6.10.4. O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação feita pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, contendo indicadores de desempenho, cumprimento de obrigações e eventuais penalidades aplicadas, para registro no cadastro de atesto de obrigações.

6.10.5. O gestor tomará providências para instauração de processo administrativo de responsabilização para aplicação de sanções, nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

6.10.6. O gestor elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos da contratação e eventuais recomendações para aprimoramento das atividades da Administração.

6.10.7. O gestor deverá encaminhar ao setor de contratos toda a documentação necessária à liquidação e ao pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização, observadas as disposições contratuais.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará, dar-se-á pela:

7.1.1. Medição do quantitativo e dos cardápios, contendo as informações mínimas contendo: nome da unidade, mês de referência, frequência escolar por dia do mês e tipo de cardápio servido.

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660

seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Reproaúp



7.1.2. Para a adequação mínima das cozinhas mencionada no anexo II: deverá ser apresentado, após 3 meses de execução contratual, um relatório contendo registros de antes e depois, incluindo fotos e investimentos realizados, devidamente comprovados por meio de notas fiscais de entrega, além de inventário inicial dos itens pertencentes a administração e os itens que foram investidos, ficando estabelecida sua atualização sempre que houver mudanças.

7.1.2.1. Os equipamentos empregados pela contratada, como utensílios domésticos, elétricos, entre outros que façam parte integrante das cozinhas das unidades vinculadas à execução do objeto, serão incorporados ao patrimônio da administração pública após o encerramento da relação contratual.

7.1.2.2. Para a qualidade do serviço: deverão ser apresentados, trimestralmente, relatórios de feedback das gestoras/diretoras escolares que comandam e acompanham a rotina escolar diária, bem como relatórios de testes de aceitabilidade realizados com os alunos regularmente matriculados nas unidades escolares.

7.2. Os critérios de avaliação estabelecidos acima são critérios mínimos, ficando a contratada incumbida de atender a demais exigências que visem medir a qualidade e a precisão na execução do objeto, além das já estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

7.3. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

7.3.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.3.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.4. Do recebimento

7.4.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante ofício de despacho, após a apresentação do instrumento de medição do quantitativo e dos cardápios, conforme o cumprimento das exigências mínimas de informação do item 9 deste termo, devidamente assinado pela gestora ou responsável pela unidade escolar.

7.4.2. O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4.3. Para efeito de recebimento provisório, será considerado, para fins de faturamento, o período mensal, preferencialmente na primeira semana do mês subsequente ao da prestação do serviço.

7.4.4. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.4.5. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660

seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Diagorau
Página 10 de 26



objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.4.6. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros.

7.4.7. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.4.8. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.4.9. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.4.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação:

7.4.11. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.4.12. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.4.13. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.4.14. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.4.15. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.4.16. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Regras

Página 11 de 26



7.5. Liquidação

7.5.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.5.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.5.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.5.3.1. o prazo de validade;

7.5.3.2. a data da emissão;

7.5.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.5.3.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.5.3.5. o valor a pagar; e

7.5.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.5.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.5.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.5.6. Constatando-se, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.5.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.5.8. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.5.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação.

7.6. Prazo para o pagamento

7.7. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660

seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Rigarcia



finalização da liquidação da despesa.

7.8. Forma de pagamento

7.8.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.8.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.8.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.8.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.8.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.9. Repactuação

7.9.1. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.

7.9.2. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

7.9.2.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

7.9.2.2. Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.

7.9.3. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

7.9.3.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

7.9.4. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.

7.9.5. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Regras

Página 13 de 26



acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.

7.9.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

7.9.7. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

7.9.8. Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

7.9.8.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

7.9.8.2. A repactuação dos valores do salário, do auxílio-alimentação e dos benefícios de natureza trabalhista ou social indicados neste Termo de Referência terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, aquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação) e não o instrumento paradigma.

7.9.8.2.1. Os índices aplicados para aumento do salário, do auxílio-alimentação e dos benefícios de natureza trabalhista ou social indicados neste Termo de Referência serão aqueles constantes no instrumento coletivo ao qual está vinculado o Contratado, e esses índices serão aplicados sobre os valores do salário, do auxílio-alimentação e dos benefícios de natureza trabalhista ou social constantes na proposta apresentada pela empresa no momento da licitação.

7.9.8.3. A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, aquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).

7.9.9. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento **IPCA (IBGE)**, com base na seguinte fórmula:

$$R = V \times \frac{(I - I^0)}{I^0}$$

R = Valor do reajuste procurado (montante que será adicionado ao contrato devido ao reajustamento).

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos a ser reajustada.

I^0 = Índice inicial (referente à data de apresentação da proposta ou base contratual inicial).

I = Índice relativo ao mês do reajustamento (índice atual ou da data de cálculo do reajuste).

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Regras



7.9.10. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.9.11. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

7.9.14. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

7.9.15. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

7.9.16. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

7.9.17. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

7.9.18. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.9.19. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

7.9.20. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

7.9.21. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até [indicar o prazo], contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Regras
Página 15 de 26



variação dos custos a serem repactuados.

7.9.22. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.

7.9.23. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

7.9.24. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9.25. O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

7.9.26. Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.

7.9.27. A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.

7.9.27.1. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Regras





8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item "d" (atraso na entrega ou fornecimento de refeições ou insumos para merenda escolar, sem justificativa aceitável), de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas "e" a "h" (tais como descumprimento de normas higiênico-sanitárias, falha na supervisão nutricional ou logística inadequada, nos termos das Resoluções CFN nº 703/2021, 702/2021 e 790/2024) de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea "c" (rescisão por descumprimento total das obrigações de gestão integral da merenda escolar), de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "b" (inexecução parcial das obrigações, como falha no atendimento a pelo menos 50% dos postos de trabalho ou quantitativo de refeições), de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea "d" (após o limite de 10 dias de mora), de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "a" (descumprimento de obrigações acessórias, como relatórios de supervisão ou manutenção de equipamentos), de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea: falha na apresentação de atestados de capacidade técnica ou qualificação do responsável técnico nutricionista, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021;

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Raposo



8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660

seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Página 18 de 26



ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

9.2. Regime de Execução

9.2.1. O regime de execução do objeto será de fornecimento e prestação de serviço associado.

9.2.2. Em se tratando de contratação para registro de preços, tendo como critério de julgamento menor preço global, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será os: valores unitários, conforme planilha de composição de preços anexa.

9.3. Exigência de Garantia das Propostas

9.3.1. Nos termos do art. 58 da lei de nº 14.133/2021, será exigido garantia de proposta no percentual de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação.

9.4. Critério de Aceitabilidade dos Preços e Propostas.

9.4.1. Por se tratar de contratação para registro de preços, que tem como critério de julgamento o menor preço global por grupo de itens (GRUPO I), o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa a este Termo de Referência (ANEXO III).

9.4.3. Será inabilitado o licitante que não apresentar as composições nos termos do ANEXO II – Memória de Cálculo e ANEXO III – Composição do Custo.

9.5. Exigências de habilitação:

9.5.1. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos



9.6. Habilitação jurídica:

9.6.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.6.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.6.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.6.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.6.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.6.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.6.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.6.9. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021)

9.6.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.7. Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.8. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Reprova



9.9. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.10. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.11. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de 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;

9.12. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.13. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.14. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.15. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.16. Qualificação Econômico-Financeira

9.16.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples

9.16.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.16.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br



$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.16.3.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social.

9.16.3.2. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

9.16.4. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.16.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.16.6. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.16.7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.16.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.17. Qualificação Técnica

9.17.1. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.17.1.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.17.2. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição, em plena validade, nos termos da Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021.

9.17.3. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.18. Qualificação Técnico-Operacional

9.18.1. Comprovação de aptidão para execução de serviço de alimentação escolar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item

Secretaria de Educação

R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660

seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Reprova

Página 22 de 26



pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, registrados no Conselho Regional de Nutricionistas, na forma da Resolução CFN nº 703, de 15 de setembro de 2021.

9.18.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.18.1.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 3 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

9.18.1.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo o mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de refeições a serem contratadas.

9.18.1.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.18.1.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.18.1.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.18.1.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.18.2. Declaração de que o fornecedor possui ou instalará escritório no município de Juazeiro/BA, o que deverá ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado a partir da vigência do contrato.

9.18.3. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.18.4. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

9.19. Qualificação Técnico-Profissional

9.19.1. Deverá ser apresentado(a) nutricionista habilitado(a), em situação cadastral regular e sem pendências financeiras junto ao respectivo conselho profissional, compatível com a complexidade e o volume das atividades técnicas a serem executadas, nos termos da Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021.

Rapraia



9.19.1.1. Do(a) responsável técnico(a), deverá ser apresentado um ou mais atestados de responsabilidade técnica que comprovem a execução de serviços compatíveis com o objeto desta contratação, devidamente registrados no Conselho Federal ou Regional de Nutricionistas (CFN/CRN).

9.19.1.2. A comprovação do vínculo profissional será realizada mediante apresentação de cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), contrato social do licitante, contrato de prestação de serviços ou, ainda, declaração de contratação futura do(a) profissional detentor(a) do atestado apresentado, desde que acompanhada de sua anuência formal.

9.19.2. O profissional indicado deverá participar da execução dos serviços objeto do contrato, sendo admitida sua substituição apenas por profissional de experiência equivalente ou superior, mediante prévia aprovação da Administração, nos termos do § 6º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

9.19.3. Não serão aceitos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que tenham sido penalizados com as sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, em razão de orientação técnica, prescrição ou qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.19.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.20. Disposições gerais sobre habilitação

9.20.1. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.20.2. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.20.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.20.4. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.20.5. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.21. Documentação complementar para cooperativas

9.21.1. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

Registra

[Handwritten mark]



9.21.1.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.21.1.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.21.1.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.21.1.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.21.1.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.21.1.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.21.1.6.1. ata de fundação;

9.21.1.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.21.1.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.21.1.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.21.1.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.21.1.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.21.1.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 58.136.478,00 (cinquenta e oito milhões, cento e trinta e seis mil, quatrocentos e setenta e oito reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, haja visto a adoção do Sistema de Registro de Preço.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. O Município de Juazeiro - BA reserva-se no direito de impugnar o fornecimento prestado, se esses não estiverem de acordo com as especificações contidas neste Termo de referência.

Secretaria de Educação
R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro - BA, 48903-660
seduc.gabinete@juazeiro.ba.gov.br

Raparaup

(Handwritten mark)



12.2. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei 14.133/2021 e no decreto Municipal 056/2024.

12.3. Fica eleito o foro da Comarca de Juazeiro - BA como único e competente para dirimir quaisquer demandas do presente contrato, por mais privilegiado que outro possa ser.

RELAÇÃO DE ANEXOS

Anexo I – Detalhamento do Serviço

Anexo II – Memória de Cálculo

Anexo III – Composição do Custo

Anexo IV – Especificação dos Insumos

Juazeiro/BA, 17 de setembro de 2025.

RENATA CARLA GOUVEIA ARAÚJO
SUPERINTENDENTE ADMINISTRATIVA

MAÉVE MELO DOS SANTOS
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

- Anexo I - Detalhamento Dos Serviços
- Anexo II - Memória de Cálculo
- Anexo III - Composição de Custo
- Anexo IV - Especificação dos Gêneros
- Anexo V - Relação das unidades escolares



ANEXO I - DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

1. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1. A prestação dos serviços em epígrafe, compreende, portanto, o fornecimento de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, a terceirização de mão de obra necessária ao pré-preparo e preparo das refeições nas Unidades Escolares vinculadas ao Sistema Municipal de Ensino e os serviços de logística, supervisão, manutenção, requalificação e renovação dos equipamentos e utensílios das cozinhas das Unidades Escolares.

2. DA FISCALIZAÇÃO E METODOLOGIA DO TRABALHO

2.1. A empresa proponente vencedora sujeitar-se-á a fiscalização da Contratante, através de Comissão de Fiscalização, em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade dos cardápios servidos. O cardápio deverá ser assinado pela Nutricionista da Contratante e pela responsável técnica da Contratada.

2.2. Compete à proponente vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecidos pela Municipalidade.

2.3. No preparo das alimentações escolares, a Contratada deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, da marca que consta na Proposta, dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, conforme o caso, além de mão-de-obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, vestuários etc.

2.4. A mão de obra utilizada no preparo e distribuição das alimentações escolares deverá ser devidamente treinada para o desempenho das respectivas funções, cabendo à Contratada apresentar, antes do início dos serviços, o PROJETO de treinamento de pessoal que será desenvolvido.

2.5. Toda equipe de trabalho da proponente deverá ser supervisionada e orientada por profissional Nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela alimentação escolar distribuída.

3. DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os locais da prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência serão as dependências das **Unidades Básicas de Ensino**;

3.2. A distância das Unidades Escolares para a sede do Município está descrita no **ANEXO II**.

3.3. As refeições deverão ser preparadas em cada uma das unidades;



3.3.1. Somente em casos fortuitos ou de força maior, com pleno conhecimento e autorização expressa da Contratante, poderá ser feito transporte de alimentos preparados de uma unidade para outra;

3.4. Em virtude da demanda, a critério da Contratante, poderão ser acrescidas ou retiradas Unidades Básicas de Ensino para a prestação de serviços;

3.4.1. Havendo necessidade de acréscimo de novas Unidades de Ensino a empresa vencedora deverá ser comunicada com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência do início da prestação de serviços na nova unidade, para que possa tomar todas as providências necessárias para prestação dos serviços;

3.4.2. Havendo a necessidade de *cessação* dos serviços em uma ou mais Unidades de Ensino, a empresa vencedora deverá ser informada com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência, para que possa tomar todas as medidas necessárias;

3.4.3. Em nenhuma hipótese a empresa vencedora poderá deixar de prestar os serviços antes da data estipulada para o término da vigência do contrato;

4. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1. Somente poderão ser utilizados produtos, em consonância com a legislação sanitária pertinente e RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020;

4.2. Somente poderão ser utilizados produtos dentro do prazo de validade;

4.2.1. A data de validade mínima dos produtos deverá ser contada a partir da data de aquisição, sob pena de recusa das refeições, a partir do momento da constatação do fato, obedecendo os seguintes prazos:

- 30 dias antes do vencimento no caso de não perecíveis e carnes congeladas;
- 15 dias antes do vencimento no caso de perecíveis, embutidos, laticínios e carnes refrigeradas.
- 10 dias antes do vencimento no caso de panificados

4.2.2. É vedada a utilização de produtos com alterações de suas características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade;

4.3. Para produtos com vários sabores ou tipos previstos, ou ainda grande variedade:

4.3.1. No caso de produtos industrializados, como biscoitos, bolos, sucos, pudins, gelatinas, a empresa vencedora deverá oferecer no mínimo 2 (dois) sabores ou tipos diferentes, a fim de permitir maior variedade na montagem dos cardápios;



4.3.2. No caso de carnes e hortifrutigranjeiros, a empresa vencedora deverá ofertar tipos diferentes de cortes de carnes, hortaliças, frutas e legumes;

4.3.3. Não será permitida a repetição dos mesmos produtos dentro da mesma semana, salvo se forem utilizados na produção de pratos distintos;

4.3.3.1. A vedação indicada no item anterior não se aplica, caso exista indicação expressa da repetição no Cardápio aprovado;

4.4. A empresa vencedora, em atendimento a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, sob solicitação da Contratante, deverá ofertar gêneros alimentícios adequados a alunos, que por indicação médica, necessitem de alimentos diferenciados, por apresentar patologias relacionada direta ou indireta com a alimentação;

4.5. Somente poderão ser utilizados produtos de hortifruti *in natura*, à exceção das polpas de frutas congeladas;

4.6. Produtos processados poderão ser utilizados desde que no cômputo geral dos gêneros, não ultrapassem um quantitativo superior a 30%, em conformidade com a legislação vigente do PNAE;

4.7. No prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá apresentar “fichas de Identificação de Produtos”, contendo as marcas, que serão utilizadas para preparo das refeições escolares, devidamente assinadas pelo responsável legal da empresa;

4.8. A Contratante poderá solicitar que a empresa vencedora forneça amostras dos produtos;

4.9. Aprovado o gênero, a Contratada somente poderá realizar a troca, com autorização prévia da Contratante que procederá análise do novo gênero, por meio de suas Nutricionistas;

4.10. Havendo reprovação da “Ficha de Identificação de Produtos”, a empresa vencedora poderá apresentar nova “Ficha de Identificação de Produtos”, de outro produto do mesmo tipo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do momento do recebimento do comunicado de reprovação, que deverá conter descrição dos motivos da reprovação;

4.11. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para Unidades de Ensino, local de preparo das Refeições, de forma a preservar todas suas características, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, em conformidade com a legislação vigente;

4.12. Os gêneros devem ser devidamente rotulados, em consonância com a legislação vigente;

4.12.1. No rótulo da embalagem inicial deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

4.12.1.1. Ingredientes do produto;

4.12.1.2. Informações nutricionais;



- 4.12.1.3. Data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo.
- 4.12.1.4. Peso líquido.
- 4.12.2. No rótulo da embalagem final deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
 - 4.12.2.1. Identificação do produto;
 - 4.12.2.2. Nome ou razão social e endereço do empacotador;
 - 4.12.2.3. Data de embalagem;
 - 4.12.2.4. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
- 4.12.3. Toda embalagem ou lote deve conter especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque, de fácil visualização;
- 4.12.4. Não será permitido nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco, quanto à origem geográfica, tipo, qualidade e quantidade do produto;
- 4.13. Não será permitido o uso de quaisquer tipos de produtos que possuam em sua composição, carne suína e seus derivados;
- 4.14. Não será permitido o uso de quaisquer tipos de produtos que possuam em sua composição, produtos geneticamente modificados;
- 4.15. Poderá a Contratante, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, solicitar a análise laboratorial técnico bromatológico, de amostras dos gêneros utilizados, para verificação das condições sanitárias dos produtos que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da contratada;

5. DOS ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR

- 5.1. Os itens provenientes da agricultura familiar serão entregues diretamente nas unidades escolares pelos agricultores familiares, conforme planejamento da Contratante.
- 5.2. Caberá à unidade escolar, por meio da equipe gestora, receber, conferir e assinar o Termo de Recebimento dos alimentos provenientes da agricultura familiar.
- 5.3. A unidade escolar entregará à Contratada, e está por sua vez, atestará o recebimento dos alimentos provenientes da agricultura familiar recebidos da Gestora.
- 5.4. Caberá à Contratada armazenar, higienizar e preparar os alimentos provenientes da agricultura familiar, conforme critérios de higiene estabelecidos neste Termo de Referência.



5.5. Os alimentos provenientes da Agricultura Familiar deverão ser acrescidos nos preparos da Contratada, conforme cardápios estabelecidos pela Contratante.

5.6. Quando da ampliação da compra de alimentos provenientes da agricultura familiar pela Contratante, tais alimentos serão acrescidos aos Cardápios pela Contratante e deverão ser operacionalizados pela Contratada.

5.7. A Contratada será responsável pela logística de armazenamento e distribuição desses alimentos.

6. DOS ALIMENTOS PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

6.1. A inserção de alimentos nos cardápios destinados ao atendimento dos alunos com necessidades alimentares especiais deverá seguir todos os critérios estabelecidos para a alimentação regular. Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

6.2. Somente poderão ser inseridos nos cardápios destinados ao atendimento dos alunos com necessidades alimentares especiais os alimentos previamente autorizados pela Contratante.

6.3. Os alunos a serem atendidos com cardápios adaptados serão previamente comunicados pela Contratante à Contratada, não sendo permitida a restrição de oferta de determinado alimento e/ou adaptação de cardápio para qualquer estudante sem prévia autorização da Contratante.

6.4. A lista de alimentos especiais e seus respectivos Folhetos Descritivos serão elaborados pela Contratante conforme forem identificadas as patologias a serem atendidas durante o decorrer da execução contratual.

6.5. Conforme Nota Técnica nº 08/2019 - FNDE, os estudantes inseridos em hábitos alimentares vegetarianos, por opção pessoal ou familiar ou outras condições especiais, devem ter assegurado o fornecimento de alimentos e refeições adequados à sua opção/condição.

6.6. As refeições destinadas aos alunos com necessidades alimentares especiais, seja por patologias ou por opção, terão o mesmo valor financeiro das refeições tradicionais.

6.7. Todos os profissionais envolvidos na execução dos cardápios de alunos com necessidades alimentares especiais deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico. Deverá haver permanente vigilância aos gêneros, preparo e utensílios utilizados, a fim de evitar contaminação cruzada. Quando necessário, a Contratada deverá dispor de utensílios exclusivos para o preparo de refeições especiais

7. DOS CARDÁPIOS E DAS REFEIÇÕES

7.1. O cardápio é um conjunto de uma ou mais refeições servidas em um mesmo dia para os alunos



da Rede Municipal de Ensino;

7.2. Os cardápios serão elaborados pela equipe técnica da Contratante e devidamente validados pela Secretária(o) de educação, devendo ser entregues para Contratada;

7.3. Os cardápios serão elaborados para atendimentos periódicos, sendo estes períodos de execução mensal, devendo ser enviada para contratada com pelos menos 30 (trinta) dias de antecedência de sua vigência, os quais poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação e deverão ter a aprovação da alteração por escrito, devidamente justificado e observado o padrão estabelecido.

7.4. Os cardápios deverão atender às determinações estabelecidas na diretriz nutricional do PNAE e estarem de acordo com os critérios estabelecidos pela Contratante

7.5. Por refeição entende-se cada refeição servida aos alunos atendidos nas Unidades Básicas;

7.6. Os cardápios serão detalhados pela Contratante por meio de fichas técnicas de preparação elaboradas pelas nutricionistas da Contratante em conjunto com as nutricionistas da Contratada, em modelo padrão a ser definido pela Contratante.

7.7. Caso haja a necessidade de alteração dos cardápios ou de preparações, a Contratada deverá solicitar, por escrito, para a Contratante, com a devida justificativa e sugestão de alteração. Tal solicitação deverá ser realizada com, no mínimo, 02 (dois) dias de antecedência do dia da execução do cardápio. Caberá à equipe técnica da Contratante autorizar ou não a alteração.

7.8. Os cardápios destinados ao atendimento de alunos com necessidades especiais deverão ser elaborados pela Contratada. Deverão atender às prescrições dietéticas de cada indivíduo, sem custo financeiro adicional aos cardápios estipulados para os demais estudantes. Tais cardápios deverão, sempre que possível, ficar o mais próximo das refeições servidas a todos os demais escolares.

7.9. Os cardápios serão elaborados de acordo com os programas de trabalho, modalidades de ensino e faixas etárias atendidas pela Contratante.

7.10. Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas unidades escolares.

7.11. Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

7.12. A contratada deverá, mediante atuação coordenada do responsável técnico e demais nutricionistas, realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional – EAN, abordando temas de alimentação e nutrição. Deverão ser apresentados à contratante calendário mensal de realização de atividades de EAN e relatório de ações educativas realizadas.



8. DOS ESTOQUES DE ALIMENTOS DAS UNIDADES ESCOLARES

- 8.1. A Contratada deverá realizar o abastecimento dos depósitos das unidades escolares de forma que não atrapalhe as rotinas da UEB, em dias e horários a serem previamente estabelecidos pela equipe gestora.
- 8.2. Os alimentos deverão ser estocados em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.
- 8.3. Os alimentos não perecíveis deverão ser armazenados de forma adequada, em estantes apropriadas,
- 8.4. Os alimentos perecíveis hortifrutigranjeiros deverão ser armazenados de forma adequada, em caixas plásticas apropriadas e, preferencialmente, separados dos alimentos não perecíveis.
- 8.5. Os alimentos refrigerados e/ou congelados deverão ser armazenados adequadamente em refrigeradores, freezers ou câmaras frias, com controle e registro de temperatura. Os gêneros alimentícios de tipos diferentes deverão ser armazenados separadamente a fim de evitar contaminação cruzada.
- 8.6. Os equipamentos que não possuírem medidores de temperatura deverão ser equipados com tais instrumentos, às custas da Contratada.
- 8.7. Os materiais de limpeza e higiene devem ser armazenados fora das áreas de produção e estocagem de alimentos, a fim de garantir a segurança sanitária.
- 8.8. Caso seja necessário retirar os alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados de acordo com as legislações aplicáveis.
- 8.9. A Contratada deverá manter os locais de armazenagem de alimentos em condições de uso obedecendo às normas técnicas e sanitárias vigentes.
- 8.10. A Contratada deverá manter os depósitos de alimentos de cada unidade escolar abastecidos com quantidades compatíveis para atendimento da demanda necessária para a prestação do serviço, não podendo haver prejuízos à execução dos cardápios em virtude de desabastecimento de alimentos.
- 8.11. A Contratada deverá prever no estoque quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento **emergencial**, para substituir alimentos perecíveis eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento de fornecedores. Essas excepcionalidades devem ser comunicadas à Contratante para devida autorização de substituição.
- 8.12. A Contratada deverá manter controle quantitativo e qualitativo dos alimentos recebidos para utilização na unidade escolar, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento correto, data de validade e, ainda, as exigências vigentes dos órgãos de controle sanitário



competentes.

8.13. Quando da implementação da prestação do serviço em cada unidade escolar, caso não seja possível realizar a transferência para outra unidade escolar dos alimentos existentes no estoque, a Contratada deverá absorver da Contratante, caso seja necessário, os quantitativos remanescentes de alimentos existentes no estoque da unidade escolar, decorrentes dos contratos da atual forma de gestão, bem como os produtos estocados no estoque central, caso haja.

8.14. A Contratada deverá utilizar no preparo das refeições a serem ofertadas aos alunos, prioritariamente, os produtos absorvidos e já existentes em estoque.

8.15. A Contratante fiscalizará e supervisionará, por meio do quadro técnico de nutricionistas e executores contratuais, os depósitos, cozinhas e demais dependências relacionadas à alimentação escolar das unidades escolares, solicitando adequações de toda e qualquer inconformidade verificada.

9. DOS MATERIAIS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E INSUMOS DIVERSOS

9.1. A Contratada deverá fornecer a todas as unidades escolares, no mínimo, os insumos, os materiais para limpeza e higienização dos utensílios e ambientes e ainda qualquer outro não constante na lista e que a Contratante e/ou Contratada julgar necessário para a prestação do serviço.

9.2. Os produtos de limpeza e higienização deverão obedecer à legislação vigente, devendo ser registrados e/ou notificados pelo Ministério da Saúde.

9.3. É vedado o uso de materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, lã de aço e palha de aço ou qualquer outro que ofereça risco de contaminação dos alimentos.

9.4. A Contratada deverá fornecer a todas as unidades escolares sanitizante específico para higienização de frutas e hortaliças, em quantidade e qualidade adequadas.

9.5. Os rodos, esfregões e escovas deverão ser guardados em suportes apropriados e em local determinado pela unidade escolar, fora das áreas de produção e estocagem.

9.6. A Contratante fiscalizará, vistoriará e acompanhará a execução dos serviços por meio do quadro técnico de nutricionistas e executores de contrato, solicitando adequações de quantidade e/ou qualidade de qualquer insumo, material de limpeza, produto de higienização e/ou material diverso utilizado, quando verificado que determinado produto/insumo não está adequado a execução do serviço.

10. DOS UNIFORMES

10.1. A Contratada deverá disponibilizar para seus manipuladores de alimentos uniformes em boas condições de conservação, em quantidade suficiente para troca diária, em tamanho adequado a cada manipulador, para utilização apenas em efetivo serviço de manipulação e servimento de refeições.



O uniforme deverá ser composto por:

10.1.1. camiseta com a logomarca da Contratada e da Contratante,

10.1.2. calça comprida,

10.1.3. meia,

10.1.4. calçado fechado (impermeável e antiderrapante) e,

10.1.5. rede de malha fina para os cabelos;

10.1.6. avental;

10.1.7. Todos os itens deverão ser de cor clara.

10.2. A Contratada deverá disponibilizar para seus manipuladores de alimentos equipamentos de proteção individual em boas condições de conservação, composto por avental de PVC, avental térmico, luvas de malha de aço, luvas nitrílicas, luvas térmicas, botas de borracha e jaqueta térmica (em casos de presença de câmara fria).

10.3. A Contratada deverá disponibilizar uniforme parcial reserva, composto por jaleco, touca para proteção dos cabelos e propé descartáveis a qualquer funcionário da unidade escolar, da Contratante ou de qualquer órgão fiscalizador que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais. O uniforme deverá ser descartado após o uso.

10.4. A Contratante fiscalizará, vistoriará e acompanhará a execução dos serviços solicitando adequações de quantidade e/ou qualidade de qualquer uniforme, quando verificado que determinado produto/insumo não está adequado a execução do serviço.

11. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA E MANUTENÇÃO PREDIAL

11.1. A Contratada deverá fornecer a todas as unidades escolares utensílios e materiais diversos em quantidade e qualidade adequadas, e ainda, qualquer outro que a Contratante e/ou Contratada julgar necessário para a prestação do serviço.

11.2. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com os utensílios de mesa e sobremesa necessários para a execução dos serviços, em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, de qualidade adequada.

11.3. A Contratada deverá fazer a substituição gradual dos utensílios de mesa e sobremesa atualmente utilizados nas unidades escolares, concluindo a troca na unidade escolar que recebe o serviço, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da execução contratual na unidade.

11.4. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com equipamentos de qualidade e quantidade adequados, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das portas, de



ótimo desempenho quanto à eficiência energética.

11.5. A Contratada deverá dar prioridade para a instalação e uso frequente de equipamentos que utilizem gás como fonte de energia, reduzindo principalmente o uso de energia elétrica evitando sobrecarga nas edificações da Contratante.

11.6. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com duas balanças sendo:

11.6.1. Uma balança de precisão, com capacidade de 5kg (cinco quilos) e escala de 1g (um grama), acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias. A balança poderá ser retirada pela Contratada ao final da vigência do Contrato.

11.6.2. Uma balança de pesagem de bancada, elétrica, com capacidade de 150kg (cento e cinquenta quilos) que deverá ser mantida na cozinha para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias. A balança poderá ser retirada pela Contratada ao final da vigência do Contrato.

11.7. As balanças deverão ser calibradas periodicamente com equipamentos próprios ou por empresas terceirizadas, devendo a Contratada manter o registro de realização dessas operações.

11.8. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias.

11.9. Os termômetros deverão ser calibrados periodicamente, com equipamentos próprios ou de empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.

11.10. A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com mobiliários de cozinha e depósito de alimentos, de qualidade e quantidade adequados.

11.11. Em casos onde os equipamentos e/ou mobiliários já existentes nas unidades escolares não sejam adequados às legislações vigentes, caberá à Contratada substituir o equipamento/mobiliários, às suas custas.

11.12. A Contratada deverá fazer a reposição dos utensílios, equipamentos e mobiliários periodicamente, e sempre que houver necessidade, garantindo a qualidade e a quantidade ideal dos materiais.

11.13. A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como quebra de equipamentos, assegurando a manutenção de atendimento adequado aos

11.14. A Contratada deverá apresentar, quando do início da execução contratual, cronograma de manutenção preventiva de todos os equipamentos existentes nas unidades escolares.



11.15. Os serviços de manutenção preventiva programada deverão ser realizados pela Contratada, em horário que venha a ser acordado entre ela e a unidade escolar, de forma que garantam condições seguras e adequadas de funcionalidade e não causem prejuízos à execução dos serviços, tampouco às rotinas da unidade escolar.

12. DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

12.1. O preparo das refeições deverá ser realizado pela Contratada, obrigatoriamente, na cozinha de cada unidade escolar, por mão de obra qualificada conforme especificações deste Termo de Referência, atendendo a todos os requisitos da legislação sanitária vigente.

12.1.1. Tendo em vista que o projeto está estimado em um quantitativo total de 11.832.200 (onze milhões, oitocentos e trinta e dois mil e duzentos) refeições anuais, distribuídas ao longo de 200 (duzentos) dias letivos, perfazendo uma média de 59.161 (cinquenta e nove mil, cento e sessenta e uma) refeições diárias, o dimensionamento da equipe de merendeiras foi definido com base na experiência acumulada pela Administração na execução do serviço. Considerou-se a média de 227 (duzentas e vinte e sete) refeições diárias preparadas por cada merendeira, parâmetro utilizado para calcular a necessidade total de recursos humanos, resultando em um quantitativo estimado de 260 (duzentas e sessenta) merendeiras para garantir o atendimento pleno das quantidades projetadas.

12.2. A área utilizada para a manipulação dos alimentos deve estar sempre higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no preparo.

12.3. O preparo deverá ser realizado de acordo com o cardápio e Fichas Técnicas de Preparação, utilizando-se os quantitativos per capita previamente estabelecidos para o período, programa de trabalho e modalidades de atendimento, conforme especificações deste Termo de Referência, bem como de acordo com o número de porções a serem servidas. O per capita de cada alimento poderá ser ajustado, considerando as legislações que regem o Programa de Alimentação Escolar.

12.4. As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, conforme Descritivos dos Alimentos deste Termo de Referência e dentro do prazo de validade.

12.5. Os horários das refeições deverão ser respeitados, conforme o estabelecido pela Contratante e considerando o funcionamento de cada unidade escolar.

12.6. Os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, deverão ser mantidos em temperatura adequada, monitorada e registrada, garantindo a preservação de sua qualidade sanitária.

12.7. A Contratada deverá desprezar, ao final de cada turno, toda e qualquer sobra de alimento pronto não distribuído, sendo vedado qualquer tipo de reaproveitamento de sobras para consumo.

12.8. A Contratada deverá realizar, em parceria com o quadro técnico de nutricionistas da Contratante e com as unidades escolares que demonstrarem interesse, projeto de reaproveitamento de cascas de alimentos para uso em compostagem e aplicação em hortas escolares, se houver.



12.9. A Contratada deverá distribuir a alimentação escolar em quantidade e qualidade definidas neste Termo de Referência, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, respeitando a forma de distribuição de cada unidade escolar, conforme determinação da equipe gestora da unidade, podendo ser:

12.9.1. No refeitório, para aquelas unidades que possuem tal espaço disponível;

12.9.2. Nas salas de aula, para as escolas que não possuem refeitório e adotam esta forma de servimento;

12.9.3. No pátio escolar, para as escolas que não possuem refeitório e adotam esta forma de servimento;

12.10. Os manipuladores de alimentos da Contratada deverão distribuir os alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pães, biscoitos, bolo, fruta, etc.) com as mãos protegidas com luvas descartáveis e observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos. As frutas, quando fracionadas, deverão ser distribuídas em utensílios apropriados.

12.11. A Contratada deverá porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste Termo de Referência e deverá ainda:

12.11.1. Construir cada prato contendo todos os alimentos que compõem a refeição, independente da preferência de cada aluno - exceto aqueles com necessidades alimentares especiais - estimulando assim, a alimentação saudável.

12.11.2. Porcionar os alimentos utilizando utensílios de cozinha padronizados, a fim de ofertar a quantidade correta de cada alimento a cada estudante;

12.11.3. Supervisionar, quando houver o transporte da alimentação da cozinha para outra dependência da unidade, se sua qualidade e temperatura estão adequados, assim como seu porcionamento, distribuição e aceitabilidade pelos alunos;

12.11.4. Manter em exposição, do lado de fora da cozinha e durante o período de distribuição correspondentes, um prato padrão, com os alimentos que estão sendo servidos de acordo com o porcionamento mínimo definido pela Contratante, conforme lista de per capita, devidamente acondicionado para proteção e fácil visualização das porções dos alimentos preparados.

12.11.5. Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos.

12.12. Será obrigatório o atendimento das repetições pela Contratada, quando solicitadas pelos alunos, sendo estas não contabilizadas para pagamento.

12.13. A Contratada deverá disponibilizar à Contratante, sempre que solicitado nas visitas de



supervisão, sob suas custas, amostras de todas as preparações antes de serem distribuída aos alunos. Serão avaliados:

- 12.13.1. temperatura,
- 12.13.2. componentes básicos das preparações (ficha técnica),
- 12.13.3. características organolépticas.

12.14. A Contratada deverá disponibilizar, para todos os alunos comensais de cada turno, todos os itens programados nos cardápios, de modo a não alterar a composição inicial do cardápio, em face do preparo de quantidade insuficiente de determinada preparação.

12.15. A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, de energia elétrica ou de gás de cozinha, greves e outros acontecimentos, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos serviços contratados.

12.16. A contratada deverá manter a direção da escola informada de todas as ocorrências que interfiram no preparo e distribuição das refeições e enviar registros dessas ocorrências à Comissão Fiscalizadora.

12.17. É expressamente vedado à Contratada utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da Contratante que não para as finalidades previstas no Contrato.

12.18. É vedada a comercialização e venda direta de refeições a qualquer clientela no ambiente de prestação dos serviços.

13. DA MÃO DE OBRA QUALIFICADA

13.1. A Contratada deverá submeter-se às normas de segurança recomendadas pela Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

13.2. A Contratada deverá apresentar à Contratante cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego.

13.3. A Contratada deverá manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.

13.4. A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, os seus empregados forem vítimas na prestação dos serviços ou em conexão com ela, ainda que acontecido em dependência da Contratante.



13.5. A Contratada deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meios próprios.

13.6. A Contratada deverá apresentar seus empregados devidamente uniformizado e com EPI

13.7. A Contratada deverá apresentar, no ato da assinatura do Contrato os documentos abaixo:

13.7.1. Listagem do quantitativo de empregados vinculados à execução do objeto do contrato de prestação de serviços, com a identificação destes empregados e respectivos salários;

13.7.2. A relação de benefícios a serem concedidos pela contratada a seus empregados, que conterà, no mínimo, o auxílio-transporte e o auxílio-alimentação, quando esses forem concedidos pela contratante e/ou convenção coletiva;

13.7.3. Declaração de responsabilidade exclusiva sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

13.8. A Contratada deverá cumprir as obrigações estabelecidas em acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato.

13.9. A Contratante não se vincula às disposições estabelecidas em acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou nos resultados da empresa contratada, matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

14. DOS NUTRICIONISTAS E PREPOSTOS

14.1. A Contratada deverá manter em caráter permanente durante toda a vigência contratual 01 (um) preposto Responsável Técnico (RT), com formação em nutrição e registro no Conselho Regional de Nutricionistas, com capacitação técnico-profissional, sendo este responsável técnico do atendimento e com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar aos serviços contratados.

14.2. O preposto/nutricionista Responsável Técnico (RT) deverá fornecer à unidade escolar, à SAE e SALIC e aos executores contratuais o número de telefone fixo e móvel e e-mail com o fim de propiciar uma comunicação rápida para a solução de problemas relativos aos serviços contratados.

14.3. O preposto/nutricionista Responsável Técnico (RT) será responsável pelo:

14.3.1. serviço de supervisão de toda a equipe de trabalho da Contratada

14.3.2. atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação nas unidades escolares da sua região de atuação

14.3.3. responder aos questionamentos das unidades escolares e dos executores contratuais e



solucionar problemas imediatos;

14.3.4. reportar-se ao executor do contrato, apontando providências para correções de falhas na execução do serviço; (e) cumprir e fazer cumprir as diretrizes da Contratante, observando os termos do contrato;

14.3.5. zelar pelo tratamento adequado e respeitoso dos usuários do serviço contratado;

14.3.6. coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços;

14.3.7. zelar pela disciplina de seus empregados;

14.3.8. controlar a frequência e a apresentação pessoal dos funcionários;

14.3.9. fiscalizar o correto uso dos equipamentos e EPIs.

14.4. O quadro técnico de nutricionistas da Contratada exercerá suas atribuições nas unidades escolares sob orientação da Contratante/Preposto que deverá, no mínimo: A – Realizar visitas periódicas em cada unidade escolar para adequada e satisfatória observação da prestação de serviços contratados. Deverá registrar todas as visitas realizadas em controle próprio contendo todos os procedimentos, orientações e ocorrências. Deverá realizar visitas semanais conforme a disposição da modulação de nutricionistas por Unidades Escolares, devendo quando da visita acompanhar o pré-preparo, produção e distribuição da alimentação escolar em, no mínimo, um dos turnos de funcionamento da escola.

14.5. A contratada deverá:

14.5.1. Orientar sobre procedimentos de manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.

14.5.2. Disponibilizar 01 nutricionista exclusivo para as Creches.

14.5.3. Executar, no âmbito de toda a prestação do serviço, as demandas técnicas exigidas ao longo deste Termo de Referência.

14.6. A Contratada deverá providenciar, sempre que necessário, a substituição imediata de seus nutricionistas por profissional de formação equivalente ou superior. Sempre que houver alteração de nutricionista, a Contratada deverá comunicar formalmente e imediatamente à Contratante.

14.7. A Contratada deverá atender a RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

14.8. Conforme a RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021, a pessoa jurídica com atividade-fim ou objeto social nas áreas da alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no CRN com jurisdição no local de suas atividades. No mesmo diapasão, as pessoas jurídicas a que se



referem a Resolução deverão dispor de nutricionista habilitado que, observado os critérios para análise e concessão de responsabilidade técnica estão descritos em norma própria editada pelo CFN, possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica, para que possam exercer as atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana.

15. DA LIMPEZA DA CAIXA DE GORDURA

15.1. A limpeza da caixa de gordura da cozinha da unidade escolar será de responsabilidade e custo da Contratada e deverá ser realizada com regularidade e sempre que for necessário, a fim de garantir a adequada execução dos serviços de alimentação.

15.2. A Contratada deverá garantir que a execução do serviço de limpeza da caixa de gordura não seja realizada pelos manipuladores de alimentos durante o período.

16. DA LIMPEZA EM GERAL

16.1. A Contratada deverá higienizar a cozinha, depósito de alimentos e refeitório (quando houver) em sua totalidade, desinfetando pisos, paredes, teto, ralos, coifa, telas milimétricas, luminárias, lâmpadas, janelas, portas, peitoris, batentes de janelas e demais itens necessários.

16.2. A Contratada deverá higienizar os utensílios de mesa, cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia.

16.3. Contratada deverá higienizar e sanitizar os alimentos hortifrutigranjeiros (legumes, verduras, vegetais, frutas, ovos, etc.), inclusive os provenientes da Agricultura Familiar, conforme estabelecidos pela vigilância sanitária.

16.4. A Contratada deverá manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, proibindo qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao serviço.

16.5. A Contratada deverá recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, prevenindo contaminações cruzadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha. Ficará a cargo da unidade escolar recolher os sacos de lixo da cozinha e levá-los até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental;

16.6. A Contratada deverá fazer a coleta seletiva do lixo produzido na cozinha, separando os resíduos orgânicos dos materiais recicláveis;

16.7. A Contratada se responsabilizará pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos, sem custos adicionais à Contratante.



ANEXO II - MEMÓRIA DE CÁLCULO

O cálculo do custo total de cada é composto por três elementos principais: custo dos insumos, custo da mão de obra e taxa de administração.

1. CUSTO DOS INSUMOS POR REFEIÇÃO

O custo dos insumos é determinado com base nos ingredientes necessários para o preparo de cada refeição, o processo envolve:

1º. Divide-se o preço de compra da embalagem pela sua gramatura total (em gramas ou quilogramas) para obter o custo por unidade de medida (R\$/g ou R\$/kg).

2º. Multiplica-se o custo unitário pela quantidade de insumo necessária para uma refeição.

3º. Soma-se o custo de todos os insumos utilizados no cardápio para obter o custo total dos insumos por refeição.

Fórmulas:

$$\text{Custo do Insumo} = \frac{\text{Preço da Embalagem}}{\text{Gramatura da Embalagem}} \times \text{Quantidade Necessária}$$

$$\text{Custo Total dos Insumos} = \text{Soma dos Custos de Todos os Insumos}$$

2. CUSTO DA MÃO DE OBRA POR REFEIÇÃO

O custo da mão de obra é calculado considerando o custo anual das merendeiras e o número total de refeições servidas no ano.

Fórmulas:

$$\text{Custo Anual da Mão de Obra} = \text{Valor Unitário Mensal} \times \text{Quantidade de Merendeiras} \times 12$$

$$\text{Custo da Mão de Obra por Refeição} = \text{Custo Anual da Mão de Obra} \div \text{Número Total de Refeições Anuais}$$

3. TAXA DE ADMINISTRAÇÃO

A taxa de administração abrange os custos indiretos essenciais, como gerenciamento, logística, manutenção e despesas administrativas. É aplicada como uma porcentagem sobre os custos diretos (insumos + mão de obra).

4. CUSTO FINAL TOTAL POR REFEIÇÃO

O valor unitário final de cada refeição é obtido somando os custos diretos (insumos e mão de obra) e aplicando a taxa de administração.



Fórmula:

Valor Unitário Final = (Custo Total dos Insumos + Custo da Mão de Obra) ×
(1 + Taxa de Administração)

5. METODOLOGIA PARA CARDÁPIOS COM VARIAÇÃO SEMANAL

Para cardápios que variam entre as semanas 1 e 3 e semanas 2 e 4, o valor unitário da refeição é calculado como a média dos custos dos dois cardápios, garantindo um preço único e equilibrado. O processo envolve:

- 1º. Calcular o custo total de cada cardápio (insumos + mão de obra + taxa de administração) separadamente.
- 2º. Obter a média dos custos dos dois cardápios para determinar o valor unitário final por refeição.

ANEXO III - COMPOSIÇÃO DE CUSTO

Segmento	Refeição	Quantidade total de alunos conforme relatório	Número de refeições por ano (200 dias letivos)	Valor dos insumos	Valor da mão de obra	Valor dos serviços	Valor unitário total	Valor total
Berçário	Desjejum	170	34.000	R\$ 0,97	R\$ 1,33	R\$ 0,70	R\$ 3,00	R\$ 102.000,00
	Lanche da manhã		34.000	R\$ 0,04	R\$ 1,33	R\$ 0,42	R\$ 1,78	R\$ 60.520,00
	Almoço		34.000	R\$ 2,29	R\$ 1,33	R\$ 1,10	R\$ 4,71	R\$ 160.140,00
	Lanche da tarde		34.000	R\$ 1,48	R\$ 1,33	R\$ 0,86	R\$ 3,66	R\$ 124.440,00
Creche integral	Desjejum	1.498	299.600	R\$ 1,73	R\$ 1,33	R\$ 0,93	R\$ 3,99	R\$ 1.195.404,00
	Almoço		299.600	R\$ 2,48	R\$ 1,33	R\$ 1,16	R\$ 4,97	R\$ 1.489.012,00
	Lanche da tarde		299.600	R\$ 1,15	R\$ 1,33	R\$ 0,75	R\$ 3,23	R\$ 967.708,00
Creche parcial	Lanche I	3.252	650.400	R\$ 1,73	R\$ 1,33	R\$ 0,93	R\$ 3,99	R\$ 2.595.096,00
	Lanche II		650.400	R\$ 2,03	R\$ 1,33	R\$ 1,02	R\$ 4,37	R\$ 2.842.248,00
Complexo penal	Lanche I	179	35.800	R\$ 2,46	R\$ 1,33	R\$ 1,15	R\$ 4,94	R\$ 176.852,00
EJA	Lanche	931	186.200	R\$ 3,38	R\$ 1,33	R\$ 1,43	R\$ 6,13	R\$ 1.141.406,00
Fundamental integral	Desjejum	3.903	780.600	R\$ 2,48	R\$ 1,33	R\$ 1,16	R\$ 4,96	R\$ 3.871.776,00
	Almoço		780.600	R\$ 3,86	R\$ 1,33	R\$ 1,58	R\$ 6,77	R\$ 5.284.662,00
	Lanche da tarde		780.600	R\$ 1,81	R\$ 1,33	R\$ 0,96	R\$ 4,10	R\$ 3.200.460,00
Fundamental parcial	Lanche	20.760	4.152.000	R\$ 2,84	R\$ 1,33	R\$ 1,27	R\$ 5,43	R\$ 22.545.360,00
Pré-escola integral	Desjejum	514	102.800	R\$ 1,90	R\$ 1,33	R\$ 0,98	R\$ 4,21	R\$ 432.788,00
	Almoço		102.800	R\$ 2,93	R\$ 1,33	R\$ 1,30	R\$ 5,56	R\$ 571.568,00
	Lanche da tarde		102.800	R\$ 1,40	R\$ 1,33	R\$ 0,83	R\$ 3,55	R\$ 364.940,00
Pré-escola parcial	Lanche I	6.009	1.201.800	R\$ 1,90	R\$ 1,33	R\$ 0,98	R\$ 4,21	R\$ 5.059.578,00
	Lanche II		1.201.800	R\$ 2,23	R\$ 1,33	R\$ 1,08	R\$ 4,63	R\$ 5.564.334,00
Quilombola integral	Lanche I	98	19.600	R\$ 2,70	R\$ 1,33	R\$ 1,23	R\$ 5,25	R\$ 102.900,00
	Almoço		19.600	R\$ 3,97	R\$ 1,33	R\$ 1,61	R\$ 6,91	R\$ 135.436,00
	Lanche II		19.600	R\$ 2,13	R\$ 1,33	R\$ 1,05	R\$ 4,50	R\$ 88.200,00
Quilombola parcial	Lanche I	25	5.000	R\$ 2,58	R\$ 1,33	R\$ 1,19	R\$ 5,10	R\$ 25.500,00
	Lanche II		5.000	R\$ 3,91	R\$ 1,33	R\$ 1,60	R\$ 6,83	R\$ 34.150,00
11.832.200								R\$ 58.136.478,00

TAXA DE ADMINISTRAÇÃO MÉDIA

Taxa de administração	
Taxa de administração	30,45%

VALOR MÉDIO DA MÃO DE OBRA

Mão de obra (Banco de Preços)			
Quantidade de merendeiras	Valor unitário (Banco de Preços)	Valor mensal	Valor anual
260	R\$ 5.080,52	R\$ 1.320.935,20	R\$ 15.851.222,40
Valor da mão refeição			R\$ 1,33

VALOR MÉDIO DOS INSUMOS

ITEM	INSUMO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO R\$	OBSERVAÇÃO
1	Abóbora	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
2	Achocolatado em pó	Pacote de 1 kg	R\$ 28,51	
3	Açúcar	Pacote de 5 kg	R\$ 4,69	
4	Alface	Unidade	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
5	Alho	Kg	R\$ 35,09	
6	Amido de milho	Caixa de 500 g	R\$ 7,81	
7	Arroz	Pacote de 5 kg	R\$ 5,50	
8	Aveia em flocos	Pacote de 200 g	R\$ 9,01	
9	Banana	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
10	Batata doce	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
11	Batata inglesa	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
12	Beterraba	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
13	Biscoito de sal	Pacote de 400 g	R\$ 8,15	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

14	Biscoito rosquinha	Pacote de 400 g	R\$ 7,90	
15	Bolo	Unidade	R\$ 6,87	
16	Cacau em pó	Pacote de 200 g	R\$ 24,31	
17	Café	Pacote de 500 g	R\$ 33,81	
18	Canela em pó	Frasco de 40 g	R\$ 8,25	
19	Carne	Kg	R\$ 31,14	
20	Carne de bode	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
21	Carne moída	Pacote de 1 kg	R\$ 27,63	
22	Carne seca	Pacote de 500 g	R\$ 32,63	
23	Cebola	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
24	Cenoura	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
25	Coco ralado	Pacote de 100 g	R\$ 5,53	
26	Coentro	Maço	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
27	Colorífico	Pacote de 100 g	R\$ 2,03	
28	Cominho em pó	Frasco de 30 g	R\$ 1,44	
29	Couve	Maço	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
30	Extrato de tomate	Embalagem de 340 g	R\$ 14,67	
31	Farinha	Pacote de 1 kg	R\$ 6,29	
32	Feijão	Pacote de 1 kg	R\$ 13,24	
33	Feijão preto	Pacote de 1 kg	R\$ 10,45	
34	Flocos de milho	Pacote de 500 g	R\$ 2,54	
35	Frango	Kg	R\$ 16,57	
36	Goiaba	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
37	Iogurte	Garrafa de 850 g	R\$ 8,81	
38	Laranja	Kg	R\$ 6,05	
39	Leite de coco	Frasco de 200 ml	R\$ 4,96	
40	Leite em pó	Pacote de 200 g	R\$ 44,22	
41	Maçã	Kg	R\$ 13,69	
42	Macarrão	Pacote de 500 g	R\$ 3,49	
43	Macarrão argola	Pacote de 500 g	R\$ 5,15	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

44	Macaxeira	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
45	Mamão	Unidade	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
46	Manga	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
47	Margarina	Pote de 500 g	R\$ 7,53	
48	Melancia	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
49	Melão	Unidade	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
50	Milho para mungunzá	Pacote de 500 g	R\$ 4,61	
51	Óleo de soja	Frasco de 900 ml	R\$ 10,75	
52	Ovo	Dúzia	R\$ 12,50	
53	Pão	Unidade	R\$ 26,73	
54	Pimentão	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
55	Polpa de acerola	Pacote de 1 kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
56	Polpa de goiaba	Pacote de 1 kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
57	Polpa de manga	Pacote de 1 kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

58	Repolho	Unidade	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
59	Sal	Pacote de 1 kg	R\$ 1,72	
60	Soja	Pacote de 500 g	R\$ 14,09	
61	Tapioca granulada	Pacote de 500 g	R\$ 7,63	
62	Tomate	Kg	R\$ 0,00	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
63	Vinagre	Frasco de 750 ml	R\$ 2,45	

Berçário								
Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Desjejum	Vitamina de banana com beterraba e pão com margarina	Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,19
			Beterraba	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Margarina	2	g	R\$ 0,015	R\$ 0,030	
	Lanche da manhã	Fruta: Laranja	Laranja	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,182	R\$ 0,18
	Almoço	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 2,38
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	20	g	R\$ 0,013	R\$ 0,265	
			Macarrão	30	g	R\$ 0,007	R\$ 0,209	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Sopa de feijão com frango e legumes (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 1,67
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	20	g	R\$ 0,013	R\$ 0,265	
			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Desjejum	Macaxeira com ovo cozido e amassado	Macaxeira	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,04
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
	Lanche da manhã	Fruta: Melancia	Melancia	50	g	R\$ -	R\$ -	R\$ -
			Abóbora	20	g	R\$ -	R\$ -	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Terça-feira	Almoço	Feijão, arroz, frango com picadinho de abóbora e salada crua (alface e tomate)	Alface	3	g	R\$	-	R\$	-	R\$	1,79
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Arroz	20	g	R\$	0,006	R\$	0,110		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Feijão	20	g	R\$	0,013	R\$	0,265		
			Frango	70	g	R\$	0,017	R\$	1,160		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		
	Lanche da tarde	Arroz doce	Arroz	20	g	R\$	0,006	R\$	0,110	R\$	1,24
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
Quarta-feira	Desjejum	Papinha de banana	Banana	30	g	R\$	-	R\$	-	R\$	-
	Lanche da manhã	Fruta: Manga	Manga	40	g	R\$	-	R\$	-	R\$	-
	Almoço	Feijão, arroz, guisado de carne com cenoura e purê de batata inglesa	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	3,31
			Arroz	20	g	R\$	0,006	R\$	0,110		
			Batata inglesa	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne	50	g	R\$	0,031	R\$	1,557		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Feijão	20	g	R\$	0,013	R\$	0,265		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
	Lanche da tarde	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	1,73
			Batata inglesa	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Quinta-feira			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Macarrão argola	20	g	R\$ 0,005	R\$ 0,103	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Desjejum	Batata doce com ovo cozido e amassado	Batata doce	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,04
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
	Lanche da manhã	Fruta: Melão	Melão	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ -
	Almoço	Baião de dois com frango e salada cozida (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 1,79
			Arroz	20	g	R\$ 0,006	R\$ 0,110	
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	20	g	R\$ 0,013	R\$ 0,265	
			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
	Lanche da tarde	Purê de abóbora com carne moída	Abóbora	20	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,76
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Desjejum	Mingau de aveia (sem açúcar)	Aveia em flocos	10	g	R\$ 0,045	R\$ 0,451	R\$ 1,58
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
	Lanche da manhã	Fruta: Banana	Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ -
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	20	g	R\$ 0,006	R\$ 0,110	

Sexta-feira	Almoço	Risoto de carne moída com legumes cozidos e amassados (cenoura e batata inglesa)	Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,16
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Mix de frutas (manga, mamão e melão)	Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ -
			Mamão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Melão	40	g	R\$ -	R\$ -	

Creche Integral 1&3 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Desjejum	Cuscuz com ovos mexidos e suco de melancia	Flocos de milho	40	g	R\$ 0,005	R\$ 0,203	R\$ 1,28
			Melancia	80	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Almoço	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 2,51
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397	
			Macarrão	30	g	R\$ 0,007	R\$ 0,209	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Vitamina de goiaba com biscoito de sal	Biscoito de sal	25	g	R\$ 0,020	R\$ 0,509	R\$ 1,64
			Goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
	Desjejum	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de goiaba	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 1,93
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	

Terça-feira	Almoço	Feijão, arroz, frango com picadinho de abóbora e salada crua (alface e tomate). Fruta: melão	Abóbora	20	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,98
			Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397	
			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160	
			Melão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
	Lanche da tarde	Mungunzá	Canela em pó	0,6	g	R\$ 0,206	R\$ 0,124	R\$ 1,69
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Milho para mungunzá	20	g	R\$ 0,009	R\$ 0,184	
Quarta-feira	Desjejum	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de sal	Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,64
			Beterraba	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito de sal	25	unid.	R\$ 0,020	R\$ 0,509	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
	Almoço	Feijão, arroz, guisado de carne com legumes cozidos (cenoura, batata doce, repolho e couve). Fruta: manga	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 2,67
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165	
			Batata doce	30	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne	60	g	R\$ 0,031	R\$ 1,868	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Couve	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Repolho	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	

	Lanche da tarde	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 1,73
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Macarrão argola	20	g	R\$ 0,005	R\$ 0,103	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
Quinta-feira	Desjejum	Macaxeira com carne moída e suco de goiaba	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 1,91
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Macaxeira	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Almoço	Baião de dois com frango cozido e salada crua (alface e tomate)	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,98
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,5	g	R\$ 0,048	R\$ 0,024	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397	
			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

	Lanche da tarde	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,18
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
			Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	
			Laranja	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,182	
			Mamão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
Sexta-feira	Desjejum	Cuscuz de tapioca e suco de manga	Leite de coco	10	g	R\$ 0,025	R\$ 0,248	R\$ 1,80
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de manga	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Tapioca granulada	20	g	R\$ 0,015	R\$ 0,305	
			Coco ralado	2	g	R\$ 0,055	R\$ 0,111	
	Almoço	Feijoada (carne e Carne seca), arroz, farofa de cenoura e vinagrete. Fruta: laranja	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 4,38
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne seca	25	g	R\$ 0,065	R\$ 1,632	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,5	g	R\$ 0,020	R\$ 0,010	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Farinha	15	g	R\$ 0,006	R\$ 0,094	
			Feijão preto	30	g	R\$ 0,010	R\$ 0,314	
			Laranja	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,182	
			Carne	60	g	R\$ 0,031	R\$ 1,868	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
	Lanche da tarde	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de sal	Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,64
			Beterraba	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito de sal	25	g	R\$ 0,020	R\$ 0,509	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	

Creche Integral 2&4 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Desjejum	Cuscuz com ovos mexidos e suco de goiaba	Flocos de milho	40	g	R\$ 0,005	R\$ 0,203	R\$ 1,28
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Almoço	Baião de dois com carne moída, farofa de cenoura e salada crua (alface e tomate)	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,47
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Vitamina de banana com cacau e biscoito de sal	Cacau em pó	5	g	R\$ 0,122	R\$ 0,608	R\$ 2,25
			Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito de sal	25	g	R\$ 0,020	R\$ 0,509	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
Terça-feira	Desjejum	Vitamina de frutas (banana, maçã e goiaba) com biscoito de sal	Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,92
			Biscoito de sal	25	g	R\$ 0,020	R\$ 0,509	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Maçã	20	g	R\$ 0,014	R\$ 0,274	
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
	Almoço	Feijão, arroz e frango cozido com legumes (cenoura e batata inglesa). Fruta: manga	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 1,98
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165	
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397	

			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160		
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -		
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036		
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -		
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016		
			Macaxeira	40	g	R\$ -	R\$ -		
	Lanche da tarde	Macaxeira com ovos mexidos e suco de goiaba	Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042		
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -		
	Desjejum	Achocolatado com cacau, pão e margarina	Cacau em pó	5	g	R\$ 0,122	R\$ 0,608		
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134		
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027		
			Margarina	5	g	R\$ 0,015	R\$ 0,075		
	Almoço	Arroz, guisado com pirão de carne e salada crua (alface e tomate). Fruta: melão	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035		
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165		
			Carne	60	g	R\$ 0,031	R\$ 1,868		
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -		
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129		
			Farinha	15	g	R\$ 0,006	R\$ 0,094		
			Melão	40	g	R\$ -	R\$ -		
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036		
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -		
	Lanche da tarde	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035		
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382		
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -		
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129		
			Macarrão argola	20	g	R\$ 0,005	R\$ 0,103		

Quinta-feira			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036		
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -		
	Desjejum	Cuscuz de tapioca e suco de goiaba	Coco ralado	2	g	R\$ 0,055	R\$ 0,111	R\$	1,80
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Leite de coco	10	g	R\$ 0,025	R\$ 0,248		
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134		
			Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Tapioca granulada	20	g	R\$ 0,015	R\$ 0,305		
	Almoço	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura e batata inglesa). Fruta: banana	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$	2,51
			Banana	30	g	R\$ -	R\$ -		
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382		
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -		
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129		
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397		
			Macarrão	30	g	R\$ 0,007	R\$ 0,209		
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036		
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282		
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -		
	Lanche da tarde	Suco de manga com biscoito de sal	Biscoito de sal	25	g	R\$ 0,020	R\$ 0,509	R\$	0,51
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -		
			Polpa de manga	20	g	R\$ -	R\$ -		
	Desjejum	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de manga	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$	1,93
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382		
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -		
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129		
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -		
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036		
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027		
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Polpa de manga	20	g	R\$ -	R\$ -		

Sexta-feira			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282		
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -		
	Almoço	Estrogonofe de frango, arroz, feijão e salada crua (alface e tomate). Fruta: melancia	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	R\$	3,18
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035		
			Amido de milho	4	g	R\$ 0,016	R\$ 0,062		
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165		
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -		
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029		
			Extrato de tomate	3	ml	R\$ 0,043	R\$ 0,129		
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397		
			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160		
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134		
			Melancia	80	g	R\$ -	R\$ -		
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036		
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -		
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016		
	Lanche da tarde	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$	0,18
			Laranja	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,182		
			Mamão	40	g	R\$ -	R\$ -		
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -		

Creche Parcial 1&3 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Cuscuz com ovos mexidos e suco de melancia	Flocos de milho	40	g	R\$ 0,005	R\$ 0,203	R\$ 1,28
			Melancia	80	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Lanche II	Macarronada com carne moída e salada cozida (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 2,51
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397	
			Macarrão	30	g	R\$ 0,007	R\$ 0,209	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
Terça-feira	Lanche I	Cachorro-quente com cenoura ralada, suco de goiaba e fruta (melão)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 1,93
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Melão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche II	Mungunzá	Canela em pó	0,6	g	R\$ 0,206	R\$ 0,124	R\$ 1,69
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	

Quarta-feira	Lanche I	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de sal	Milho para mungunzá	20	g	R\$	0,009	R\$	0,184	R\$	1,64
			Banana	30	g	R\$	-	R\$	-		
			Beterraba	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Biscoito de sal	25	g	R\$	0,020	R\$	0,509		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
	Lanche II	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	1,73
			Batata inglesa	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Macarrão argola	20	g	R\$	0,005	R\$	0,103		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
Quinta-feira	Lanche I	Macaxeira com carne moída e suco de goiaba	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	1,91
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Macaxeira	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Goiaba	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Polpa de goiaba	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Soja	10	g	R\$	0,028	R\$	0,282		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
	Lanche II	Baião de dois com frango e salada com alface e	Alface	3	g	R\$	-	R\$	-	R\$	1,98
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Arroz	30	g	R\$	0,006	R\$	0,165		
			Banana	30	g	R\$	-	R\$	-		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

	Lanche II	Salada crua (alface e tomate). Fruta: banana	Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129	R\$	1,30
			Feijão	30	g	R\$	0,013	R\$	0,397		
			Frango	70	g	R\$	0,017	R\$	1,160		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		
Sexta-feira	Lanche I	Cuscuz de tapioca e suco de manga	Leite de coco	10	g	R\$	0,025	R\$	0,248	R\$	1,80
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Polpa de manga	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Tapioca granulada	20	g	R\$	0,015	R\$	0,305		
			Coco ralado	2	g	R\$	0,055	R\$	0,111		
	Lanche II	Feijoada (carne e Carne seca), arroz, farofa e vinagrete. Fruta: Laranja	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	4,38
			Arroz	30	g	R\$	0,006	R\$	0,165		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne seca	25	g	R\$	0,065	R\$	1,632		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094		
			Feijão preto	30	g	R\$	0,010	R\$	0,314		
			Laranja	30	g	R\$	0,006	R\$	0,182		
			Carne	60	g	R\$	0,031	R\$	1,868		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001					
Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-					
Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016					

Creche Parcial 2&4 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Cuscuz com ovos mexidos e suco de goiaba	Flocos de milho	40	g	R\$ 0,005	R\$ 0,203	R\$ 1,28
			Goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Lanche II	Baião de dois com carne moída, farofa de cenoura e salada crua (alface e tomate)	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,47
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,165	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	30	g	R\$ 0,013	R\$ 0,397	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
Terça-feira	Lanche I	Vitamina de frutas (banana, maçã e goiaba) com biscoito de sal	Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,92
			Biscoito de sal	25	g	R\$ 0,020	R\$ 0,509	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Maçã	20	g	R\$ 0,014	R\$ 0,274	
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche II	Macaxeira com ovos mexidos e suco de goiaba	Macaxeira	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,08
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	3	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,036	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche I	Achocolatado com cacau, pão e margarina	Polpa de goiaba	20	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,84
			Cacau em pó	5	g	R\$ 0,122	R\$ 0,608	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Margarina	5	g	R\$ 0,015	R\$ 0,075	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	3	g	R\$ -	R\$ -	

Quarta-feira	Lanche II	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (batata e cenoura)	Cenoura	20	g	R\$	-	R\$	-	R\$	1,73
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Macarrão argola	20	g	R\$	0,005	R\$	0,103		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
Quinta-feira	Lanche I	Cuscuz de tapioca e suco de goiaba	Coco ralado	2	g	R\$	0,055	R\$	0,111	R\$	1,80
			Goiaba	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Leite de coco	10	g	R\$	0,025	R\$	0,248		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Polpa de goiaba	20	g	R\$	-	R\$	-		
	Lanche II	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura, batata inglesa). Fruta: banana	Tapioca granulada	20	g	R\$	0,015	R\$	0,305	R\$	2,51
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Banana	30	g	R\$	-	R\$	-		
			Batata inglesa	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Feijão	30	g	R\$	0,013	R\$	0,397		
			Macarrão	30	g	R\$	0,007	R\$	0,209		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Soja	10	g	R\$	0,028	R\$	0,282		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
Sexta-feira	Lanche I	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de manga	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	1,93
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Óleo de soja	3	ml	R\$	0,012	R\$	0,036		

Ostat-icua			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de manga	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche II	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Banana	30	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,18
			Laranja	30	g	R\$ 0,006	R\$ 0,182	
			Mamão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	

Complexo Penal 1&3 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Achocolatado com biscoito de sal	Achocolatado em pó	10	g	R\$ 0,029	R\$ 0,285	R\$ 2,76
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Biscoito de sal	66	g	R\$ 0,020	R\$ 1,345	
Terça-feira	Lanche I	Suco de manga com biscoito de sal e fruta (banana)	Polpa de manga	40	ml	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,35
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Biscoito de sal	66	g	R\$ 0,020	R\$ 1,345	
			Banana	60	g	R\$ -	R\$ -	
Quarta-feira	Lanche I	Iogurte com pão e margarina	Iogurte	200	ml	R\$ 0,010	R\$ 2,073	R\$ 3,48
			Pão	50	g	R\$ 0,027	R\$ 1,337	
			Margarina	5	g	R\$ 0,015	R\$ 0,075	
Quinta-feira	Lanche I	Bolo com suco de goiaba	Bolo	100	g	R\$ 0,023	R\$ 2,290	R\$ 2,30
			Polpa de goiaba	40	ml	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
Sexta-feira	Lanche I	Café com leite, pão e margarina	Café	5	g	R\$ 0,068	R\$ 0,338	R\$ 2,89
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Pão	50	g	R\$ 0,027	R\$ 1,337	
			Margarina	5	g	R\$ 0,015	R\$ 0,075	

Complexo Penal 2&4 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Iogurte com biscoito de sal	Iogurte	200	ml	R\$ 0,010	R\$ 2,073	R\$ 3,42
			Biscoito de sal	66	g	R\$ 0,020	R\$ 1,345	
Terça-feira	Lanche I	Suco de acerola com biscoito de sal e fruta (banana)	Polpa de acerola	40	ml	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,34
			Biscoito de sal	66	g	R\$ 0,020	R\$ 1,345	
Quarta-feira	Lanche I	Café com leite, pão e margarina	Café	5	g	R\$ 0,068	R\$ 0,338	R\$ 2,89
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Pão	50	g	R\$ 0,027	R\$ 1,337	
Quinta-feira	Lanche I	Suco de manga com biscoito de sal e fruta (banana)	Margarina	5	g	R\$ 0,015	R\$ 0,075	R\$ 1,34
			Polpa de manga	40	ml	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito de sal	66	g	R\$ 0,020	R\$ 1,345	
			Banana	60	g	R\$ -	R\$ -	
Sexta-feira	Lanche I	Achocolatado com pão e margarina	Achocolatado em pó	10	g	R\$ 0,029	R\$ 0,285	R\$ 2,83
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Pão	50	g	R\$ 0,027	R\$ 1,337	
			Margarina	5	g	R\$ 0,015	R\$ 0,075	

EJA 1&3 Semanas								
Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche	Macarronada com carne moída, feijão e legumes (cenoura e batata inglesa)	Macarrão	50	g	R\$ 0,007	R\$ 0,349	R\$ 3,91
			Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata inglesa	25	g	R\$ -	R\$ -	
Terça-feira	Lanche	Feijão, arroz, frango com picadinho de abóbora e salada crua (alface e tomate). Fruta: melão	Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	R\$ 2,88
			Frango	100	g	R\$ 0,017	R\$ 1,657	
			Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Alface	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Abóbora	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Melão	40	g	R\$ -	R\$ -	
		Arroz, guisado de carne com cenoura, batata doce	Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Carne	100	g	R\$ 0,031	R\$ 3,114	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	

Quarta-feira	Lanche	com cenoura, batata doce, repolho e couve. Fruta: manga	Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001	R\$	3,66
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Batata doce	50	g	R\$	-	R\$	-		
			Repolho	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Couve	10	g	R\$	-	R\$	-		
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
Quinta-feira	Lanche	Baião de dois com bode cozido, pirão e salada crua (alface e tomate)	Feijão	50	g	R\$	0,013	R\$	0,662	R\$	1,30
			Arroz	50	g	R\$	0,006	R\$	0,275		
			Carne de bode	100	g	R\$	-	R\$	-		
			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Alface	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
Sexta-feira	Lanche	Sopa de feijão com macarrão, carne moída, legumes (cenoura e batata) e pão	Feijão	50	g	R\$	0,013	R\$	0,662	R\$	3,42
			Macarrão argola	50	g	R\$	0,005	R\$	0,258		
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Batata inglesa	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Pão	1	unid.	R\$	0,027	R\$	0,027		

EJA 2&4 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche	Baião de dois com carne moída, farofa e salada crua (alface e tomate)	Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	R\$ 3,93
			Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Farinha	15	g	R\$ 0,006	R\$ 0,094	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
Terça-feira	Lanche	Feijão, arroz, frango e legumes cozidos (cenoura e batata inglesa). Fruta: manga	Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	R\$ 2,88
			Frango	100	g	R\$ 0,017	R\$ 1,657	
			Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
		Cachorro-quente com	Batata inglesa	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Pão	50	g	R\$ 0,027	R\$ 1,337	
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	

Quarta-feira	Lanche	cenoura ralada e suco de acerola. Fruta: melão	Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129	R\$	4,24
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Polpa de acerola	40	ml	R\$	-	R\$	-		
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Melão	40	g	R\$	-	R\$	-		
Quinta-feira	Lanche	Macarronada com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa). Fruta: laranja	Macarrão	50	g	R\$	0,007	R\$	0,349	R\$	3,46
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210		
			Soja	15	g	R\$	0,028	R\$	0,423		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Batata inglesa	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Laranja	40	g	R\$	0,006	R\$	0,242		
Sexta-feira	Lanche	Estrogonofe de frango com arroz, feijão e salada crua (alface e tomate). Fruta: melancia	Frango	100	g	R\$	0,017	R\$	1,657	R\$	4,09
			Amido de milho	5	g	R\$	0,016	R\$	0,078		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Arroz	50	g	R\$	0,006	R\$	0,275		
			Feijão	50	g	R\$	0,013	R\$	0,662		
			Alface	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		
			Melancia	100	g	R\$	-	R\$	-		

Fundamental Integral 1&3 Semanas								
Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Desjejum	Cuscuz com ovos mexidos e café com leite	Flocos de milho	60	g	R\$ 0,005	R\$ 0,305	R\$ 2,89
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Café	5	g	R\$ 0,068	R\$ 0,338	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
	Almoço	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura e batata inglesa)	Macarrão	50	g	R\$ 0,007	R\$ 0,349	R\$ 3,91
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata inglesa	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
	Lanche da tarde	Vitamina de goiaba com biscoito de sal	Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,96
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Biscoito de sal	40	g	R\$ 0,020	R\$ 0,815	
	Desjejum	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de goiaba	Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	R\$ 2,93
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Terça-feira			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 2,88
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
	Almoço	Feijão, arroz, frango com picadinho de abóbora e salada crua (alface e tomate). Fruta: melão	Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	
			Frango	100	g	R\$ 0,017	R\$ 1,657	
			Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Abóbora	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Alface	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Melão	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Mungunzá	Milho para mungunzá	40	g	R\$ 0,009	R\$ 0,369	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Canela em pó	0,6	g	R\$ 0,206	R\$ 0,124	
Quarta-feira	Desjejum	Vitamina de banana com beterraba e bolo	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,43
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Beterraba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Bolo	100	g	R\$ 0,023	R\$ 2,290	
	Almoço	Feijão, arroz, guisado de carne com legumes cozidos (cenoura, batata doce, repolho e couve). Fruta: manga	Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	R\$ 4,32
			Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Carne	100	g	R\$ 0,031	R\$ 3,114	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata doce	50	g	R\$ -	R\$ -	
			Repolho	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Couve	10	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	

Quarta-feira			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012	
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-	
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129	
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-	
	Lanche da tarde	Sopa de macarrão com carne moída, legumes (cenoura e batata inglesa) e pão	Macarrão argola	30	g	R\$	0,005	R\$	0,155	R\$ 2,66
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210	
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-	
			Batata inglesa	25	g	R\$	-	R\$	-	
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060	
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-	
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-	
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012	
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-	
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001	
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129	
			Pão	1	unid.	R\$	0,027	R\$	0,027	
Quinta-feira			Macaxeira	80	g	R\$	-	R\$	-	R\$ 2,91
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210	
			Polpa de goiaba	40	ml	R\$	-	R\$	-	
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	
			Soja	15	g	R\$	0,028	R\$	0,423	
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060	
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-	
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-	
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-	
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012	
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-	
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129	
			Feijão	50	g	R\$	0,013	R\$	0,662	R\$ 2,88
			Arroz	50	g	R\$	0,006	R\$	0,275	
			Frango	100	g	R\$	0,017	R\$	1,657	
			Alface	5	g	R\$	-	R\$	-	
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-	
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129	
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060	
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Sexta-feira	Lanche da tarde	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001	R\$	0,24
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		
	Lanche da tarde	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Banana	40	g	R\$	-	R\$	-	R\$	0,24
			Laranja	40	g	R\$	0,006	R\$	0,242		
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Mamão	40	g	R\$	-	R\$	-		
	Desjejum	Cuscuz de tapioca e café com leite	Tapioca granulada	25	g	R\$	0,015	R\$	0,382	R\$	2,22
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Coco ralado	2	g	R\$	0,055	R\$	0,111		
			Leite de coco	10	ml	R\$	0,025	R\$	0,248		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
	Almoço	Feijoada (boi e Carne seca), arroz, farofa e vinagrete. Fruta: laranja	Café	5	g	R\$	0,068	R\$	0,338	R\$	7,01
			Feijão preto	50	g	R\$	0,010	R\$	0,523		
			Carne seca	40	g	R\$	0,065	R\$	2,610		
			Carne	100	g	R\$	0,031	R\$	3,114		
			Arroz	50	g	R\$	0,006	R\$	0,275		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		
			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094		
			Laranja	40	g	R\$	0,006	R\$	0,242		
	Lanche da tarde	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de sal	Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134	R\$	1,96
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Banana	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Beterraba	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Biscoito de sal	40	g	R\$	0,020	R\$	0,815		

Fundamental Integral 2&4 Semanas								
Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Desjejum	Cuscuz com ovos mexidos e suco de goiaba	Flocos de milho	60	g	R\$ 0,005	R\$ 0,305	R\$ 1,41
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Almoço	Baião de dois com carne moída, farofa e salada crua (alface e tomate)	Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	R\$ 3,93
			Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Farinha	15	g	R\$ 0,006	R\$ 0,094	
			Alface	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
	Lanche da tarde	Macaxeira com ovos mexidos e suco de acerola	Macaxeira	80	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,11
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
	Desjejum	Vitamina de banana e goiaba com biscoito de rosquinha	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,93
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito rosquinha	40	g	R\$ 0,020	R\$ 0,790	
			Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	
			Frango	100	g	R\$ 0,017	R\$ 1,657	
			Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata inglesa	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Terça-feira	Almoço	Feijão, arroz e frango cozido com legumes (cenoura e batata inglesa). Fruta: manga	Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-	R\$	2,88
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
	Lanche da tarde	Vitamina de banana com cacau e biscoito de sal	Banana	40	g	R\$	-	R\$	-	R\$	3,17
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Cacau em pó	10	g	R\$	0,122	R\$	1,216		
			Biscoito de sal	40	g	R\$	0,020	R\$	0,815		
Quarta-feira	Desjejum	Achocolatado com cacau, pão e margarina	Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134	R\$	2,46
			Cacau em pó	10	g	R\$	0,122	R\$	1,216		
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Margarina	5	g	R\$	0,015	R\$	0,075		
			Pão	1	unid.	R\$	0,027	R\$	0,027		
	Almoço	Arroz, guisado de carne, pirão e salada crua (alface e tomate). Fruta: melão	Arroz	50	g	R\$	0,006	R\$	0,275	R\$	3,75
			Carne	100	g	R\$	0,031	R\$	3,114		
			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Alface	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Melão	40	g	R\$	-	R\$	-		
	Lanche da tarde	Sopa de macarrão com carne moída e legumes	Macarrão argola	30	g	R\$	0,005	R\$	0,155	R\$	2,63
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Batata inglesa	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

	Lanche da tarde	Carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)	Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,00
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
Quinta-feira	Desjejum	Cuscuz de tapioca e suco de acerola	Farinha	25	g	R\$ 0,006	R\$ 0,157	R\$ 1,66
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Coco ralado	2	g	R\$ 0,055	R\$ 0,111	
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Almoço	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura e batata inglesa). Fruta: banana	Macarrão	50	g	R\$ 0,007	R\$ 0,349	R\$ 3,91
			Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata inglesa	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Iogurte com bolo	Iogurte	1	unid.	R\$ 0,010	R\$ 0,010	R\$ 2,30
			Bolo	100	g	R\$ 0,023	R\$ 2,290	
	Desjejum	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de manga	Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	R\$ 2,93
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Sexta-feira			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	R\$ 3,18
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Polpa de manga	40	ml	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Almoço	Estrogonofe de frango, arroz, feijão e salada crua (alface e tomate). Fruta: melancia	Frango	100	g	R\$ 0,017	R\$ 1,657	
			Amido de milho	5	g	R\$ 0,016	R\$ 0,078	
			Leite em pó	5	g	R\$ 0,045	R\$ 0,227	
			Feijão	50	g	R\$ 0,013	R\$ 0,662	
			Arroz	50	g	R\$ 0,006	R\$ 0,275	
			Alface	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
			Melancia	100	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,24
			Laranja	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,242	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Mamão	40	g	R\$ -	R\$ -	

Fundamental Parcial 1&3 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche	Cuscuz com ovos mexidos e café com leite	Flocos de milho	60	g	R\$ 0,005	R\$ 0,305	R\$ 2,89
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Café	5	g	R\$ 0,068	R\$ 0,338	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
Terça-feira	Lanche	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de goiaba	Pão	50	g	R\$ 0,027	R\$ 1,337	R\$ 4,24
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
Quarta-feira	Lanche	Vitamina de banana com beterraba e bolo	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,43
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Beterraba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Bolo	100	g	R\$ 0,023	R\$ 2,290	
Quinta-feira	Lanche	Macaxeira com carne moída e suco de acerola	Macaxeira	80	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,91
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Polpa de acerola	40	ml	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	

			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
Sexta-feira	Lanche	Cuscuz de tapioca e café com leite	Tapioca granulada	25	g	R\$ 0,015	R\$ 0,382	R\$ 2,22
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Coco ralado	2	g	R\$ 0,055	R\$ 0,111	
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Café	5	g	R\$ 0,068	R\$ 0,338	

Fundamental Parcial 2&4 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche	Cuscuz com ovos mexidos e suco de goiaba	Flocos de milho	60	g	R\$ 0,005	R\$ 0,305	R\$ 1,41
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
Terça-feira	Lanche	Vitamina de banana e goiaba com biscoito de sal	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,93
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito rosquinha	40	g	R\$ 0,020	R\$ 0,790	
Quarta-feira	Lanche	2ª semana: Acolatado com pão e margarina 4ª semana: Iogurte com bolo	Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	R\$ 4,76
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Cacau em pó	10	g	R\$ 0,122	R\$ 1,216	
			Margarina	5	g	R\$ 0,015	R\$ 0,075	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Iogurte	1	unid.	R\$ 0,010	R\$ 0,010	
			Bolo	100	g	R\$ 0,023	R\$ 2,290	
Quinta-feira	Lanche	Cuscuz de tapioca e suco de acerola	Farinha	25	g	R\$ 0,006	R\$ 0,157	R\$ 1,66
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Coco ralado	2	g	R\$ 0,055	R\$ 0,111	
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
Sexta-feira	Lanche	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de manga	Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	R\$ 2,93
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Polpa de manga	40	ml	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	

			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-
--	--	--	-------	----	---	-----	---	-----	---

Pré-Escola Integral 1&3 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Desjejum	Cuscuz com ovos mexidos e suco de acerola	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,36
			Flocos de milho	50	g	R\$ 0,005	R\$ 0,254	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Almoço	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 2,74
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530	
			Macarrão	40	g	R\$ 0,007	R\$ 0,279	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Vitamina de goiaba com biscoito de sal	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,75
			Biscoito de sal	30	g	R\$ 0,020	R\$ 0,611	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Desjejum	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de goiaba	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,96
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	

Terça-feira			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Almoço	Feijão, arroz, frango com picadinho de abóbora e salada crua (alface e tomate). Fruta: melão	Abóbora	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,220	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530	
			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160	
			Melão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
	Lanche da tarde	Mungunzá	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Canela em pó	0,6	g	R\$ 0,206	R\$ 0,124	
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Milho para mungunzá	30	g	R\$ 0,009	R\$ 0,277	
Quarta-feira	Desjejum	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de rosquinha	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Beterraba	10	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito rosquinha	30	g	R\$ 0,020	R\$ 0,593	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
	Almoço	Feijão, arroz, guisado de carne com legumes cozidos (cenoura, batata doce, repolho e couve). Fruta: manga	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,220	
			Batata doce	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne	70	g	R\$ 0,031	R\$ 2,180	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Couve	10	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

			Repolho	5	g	R\$ -	R\$ -		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
Lanche da tarde	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)		Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	R\$	1,75
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035		
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -		
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382		
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -		
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -		
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -		
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129		
			Macarrão argola	20	g	R\$ 0,005	R\$ 0,103		
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060		
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -		
Quinta-feira	Desjejum	Macaxeira com carne moída e suco de goiaba	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$	1,94
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035		
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382		
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -		
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -		
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129		
			Macaxeira	50	g	R\$ -	R\$ -		
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060		
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -		
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -		
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001		
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282		
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -		
	Almoço	Baião de dois com frango cozido e salada crua (alface e tomate)	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	R\$	2,19
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035		
			Arroz	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,220		
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -		
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -		
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129		
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530		
			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160		
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060		

Sexta-feira			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,24
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
	Lanche da tarde	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Laranja	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,242	
			Mamão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Desjejum	Cuscuz de tapioca e suco de manga	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,88
			Coco ralado	2	g	R\$ 0,055	R\$ 0,111	
			Leite de coco	10	g	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Polpa de manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Tapioca granulada	25	g	R\$ 0,015	R\$ 0,382	
	Almoço	Feijoada (boi e Carne seca), arroz, farofa de cenoura e vinagrete. Fruta: laranja	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 5,27
			Arroz	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,220	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne seca	30	g	R\$ 0,065	R\$ 1,958	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Farinha	15	g	R\$ 0,006	R\$ 0,094	
			Feijão preto	40	g	R\$ 0,010	R\$ 0,418	
			Laranja	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,242	
			Carne	70	g	R\$ 0,031	R\$ 2,180	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
	Lanche da tarde	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de sal	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,75
			Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Beterraba	10	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito de sal	30	g	R\$ 0,020	R\$ 0,611	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	

Pré-Escola Integral 2&4 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Desjejum	Cuscuz com ovos mexidos e suco de acerola	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,36
			Flocos de milho	50	g	R\$ 0,005	R\$ 0,254	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Almoço	Baião de dois com carne moída, farofa de cenoura e salada crua (alface e tomate)	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,68
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,220	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche da tarde	Vitamina de banana com cacau e biscoito de sal	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 2,97
			Cacau em pó	10	g	R\$ 0,122	R\$ 1,216	
			Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito de sal	30	g	R\$ 0,020	R\$ 0,611	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
	Desjejum	Vitamina de frutas (banana, maçã e goiaba) com biscoito de rosquinha	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 2,46
			Aveia em flocos	10	g	R\$ 0,045	R\$ 0,451	
			Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito rosquinha	30	g	R\$ 0,020	R\$ 0,593	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Maçã	20	g	R\$ 0,014	R\$ 0,274	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,220	
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Terça-feira	Almoço	Feijão, arroz e frango cozido com legumes (cenoura e batata inglesa). Fruta: manga	Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029	R\$	2,19
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Feijão	40	g	R\$	0,013	R\$	0,530		
			Frango	70	g	R\$	0,017	R\$	1,160		
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		
	Lanche da tarde	Macaxeira com ovos mexidos e suco de goiaba	Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	R\$	1,11
			Macaxeira	50	g	R\$	-	R\$	-		
			Ovo	1	unid.	R\$	1,042	R\$	1,042		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Polpa de goiaba	40	g	R\$	-	R\$	-		
Quarta-feira	Desjejum	Achocolatado com cacau, pão e margarina	Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	R\$	2,46
			Cacau em pó	10	g	R\$	0,122	R\$	1,216		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Pão	1	unid.	R\$	0,027	R\$	0,027		
			Margarina	5	g	R\$	0,015	R\$	0,075		
	Almoço	Arroz, guisado de carne, pirão e salada crua (alface e tomate). Fruta: melão	Alface	3	g	R\$	-	R\$	-	R\$	2,76
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Arroz	40	g	R\$	0,006	R\$	0,220		
			Carne	70	g	R\$	0,031	R\$	2,180		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094		
			Melão	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Batata inglesa	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Quinta-feira	Lanche da tarde	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (batata e cenoura)	Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012	R\$	1,75
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Macarrão argola	20	g	R\$	0,005	R\$	0,103		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-	R\$	1,88
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Coco ralado	2	g	R\$	0,055	R\$	0,111		
			Leite de coco	10	g	R\$	0,025	R\$	0,248		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Polpa de goiaba	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Tapioca granulada	25	g	R\$	0,015	R\$	0,382		
	Almoço	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura e batata inglesa). Fruta: banana	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	2,74
			Banana	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Batata inglesa	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Feijão	40	g	R\$	0,013	R\$	0,530		
			Macarrão	40	g	R\$	0,007	R\$	0,279		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Soja	10	g	R\$	0,028	R\$	0,282		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
	Lanche da tarde	Suco de acerola com biscoito de sal	Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	R\$	0,62
			Biscoito de sal	30	g	R\$	0,020	R\$	0,611		
			Polpa de acerola	40	g	R\$	-	R\$	-		
	Desjejum	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de manga	Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	R\$	1,96
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		

Sexta-feira			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	R\$ 3,39
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Almoço	Estrogonofe de frango, arroz, feijão e salada crua. Fruta: melancia	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Amido de milho	4	g	R\$ 0,016	R\$ 0,062	
			Arroz	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,220	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	ml	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530	
			Frango	70	g	R\$ 0,017	R\$ 1,160	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Melancia	80	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
	Lanche da tarde	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,24
			Laranja	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,242	
			Mamão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	

Pré-Escola Parcial 1&3 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Cuscuz com ovos mexidos e suco de acerola	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,36
			Flocos de milho	50	g	R\$ 0,005	R\$ 0,254	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Lanche II	Macarronada com carne moída e salada cozida (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 2,74
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530	
			Macarrão	40	g	R\$ 0,007	R\$ 0,279	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
Terça-feira	Lanche I	Cachorro-quente com cenoura ralada, suco de goiaba e fruta (melão)	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,96
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Melão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Canela em pó	0,6	g	R\$ 0,206	R\$ 0,124	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

	Lanche II	Mungunzá	Leite de coco	10	ml	R\$	0,025	R\$	0,248	R\$	1,79
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Milho para mungunzá	30	g	R\$	0,009	R\$	0,277		
Quarta-feira	Lanche I	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de rosquinha	Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	R\$	1,73
			Banana	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Beterraba	10	g	R\$	-	R\$	-		
			Biscoito rosquinha	30	g	R\$	0,020	R\$	0,593		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
	Lanche II	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	1,75
			Batata inglesa	20	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Macarrão argola	20	g	R\$	0,005	R\$	0,103		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
Quinta-feira	Lanche I	Macaxeira com carne moída e suco de goiaba	Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	R\$	1,94
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Carne moída	50	g	R\$	0,028	R\$	1,382		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Macaxeira	50	g	R\$	-	R\$	-		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Polpa de goiaba	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Soja	10	g	R\$	0,028	R\$	0,282		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Alface	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Arroz	40	g	R\$	0,006	R\$	0,220		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Sexta-feira	Lanche II	Baião de dois com frango cozido e salada crua (alface e tomate). Fruta: banana	Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029	R\$	2,19
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Feijão	40	g	R\$	0,013	R\$	0,530		
			Frango	70	g	R\$	0,017	R\$	1,160		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		
	Lanche I	Cuscuz de tapioca e suco de manga	Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	R\$	1,88
			Coco ralado	2	g	R\$	0,055	R\$	0,111		
			Leite de coco	10	g	R\$	0,025	R\$	0,248		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Polpa de manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Tapioca granulada	25	g	R\$	0,015	R\$	0,382		
	Lanche II	Feijoada (boi e Carne seca), arroz, farofa de cenoura e vinagrete. Fruta: Laranja	Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	R\$	5,27
			Arroz	40	g	R\$	0,006	R\$	0,220		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Carne seca	30	g	R\$	0,065	R\$	1,958		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094		
			Feijão preto	40	g	R\$	0,010	R\$	0,418		
			Laranja	40	g	R\$	0,006	R\$	0,242		
			Carne	70	g	R\$	0,031	R\$	2,180		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		

Pré-Escola Parcial 2&4 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Cuscuz com ovos mexidos e suco de acerola	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,36
			Flocos de milho	50	g	R\$ 0,005	R\$ 0,254	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Lanche II	Baião de dois com carne moída, farofa de cenoura e salada crua (alface e tomate)	Alface	3	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,68
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Arroz	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,220	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
Terça-feira	Lanche I	Vitamina de frutas (banana, maçã e goiaba) com biscoito de sal	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 2,46
			Aveia em flocos	10	g	R\$ 0,045	R\$ 0,451	
			Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito rosquinha	30	g	R\$ 0,020	R\$ 0,593	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Maçã	20	g	R\$ 0,014	R\$ 0,274	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche II	Macaxeira com ovos mexidos e suco de goiaba	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,11
			Macaxeira	50	g	R\$ -	R\$ -	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
	Lanche I	Achocolatado com cacau, pão e margarina	Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,46
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Cacau em pó	10	g	R\$ 0,122	R\$ 1,216	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Margarina	5	g	R\$ 0,015	R\$ 0,075	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Quarta-feira	Lanche II	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)	Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,75
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Macarrão argola	20	g	R\$ 0,005	R\$ 0,103	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
Quinta-feira	Lanche I	Cuscuz de tapioca e suco de goiaba	Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	R\$ 1,88
			Coco ralado	2	g	R\$ 0,055	R\$ 0,111	
			Leite de coco	10	g	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Tapioca granulada	25	g	R\$ 0,015	R\$ 0,382	
	Lanche II	Macarronada com carne moída, feijão e salada cozida (cenoura e batata inglesa). Fruta: banana	Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	R\$ 2,74
			Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata inglesa	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Feijão	40	g	R\$ 0,013	R\$ 0,530	
			Macarrão	40	g	R\$ 0,007	R\$ 0,279	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Carne moída	50	g	R\$ 0,028	R\$ 1,382	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	

Sexta-feira	Lanche I	Cacorro- quente com cenoura ralada e suco de manga	Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	R\$ 1,96
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Pão	1	unid.	R\$ 0,027	R\$ 0,027	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Polpa de manga	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Soja	10	g	R\$ 0,028	R\$ 0,282	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche II	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,24
			Laranja	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,242	
			Mamão	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Manga	40	g	R\$ -	R\$ -	

Quilombola Integral

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Cuscuz com ovos mexidos e suco de acerola	Flocos de milho	70	g	R\$ 0,005	R\$ 0,356	R\$ 2,60
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Ovo	1	unidade	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
	Almoço	Macarronada com carne moída e salada de legumes (cenoura e batata inglesa)	Macarrão	60	g	R\$ 0,007	R\$ 0,419	R\$ 3,59
			Carne moída	90	g	R\$ 0,028	R\$ 2,487	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata inglesa	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
	Lanche II	Achocolatado com cacau e biscoito de sal	Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	R\$ 3,17
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Cacau em pó	10	g	R\$ 0,122	R\$ 1,216	
			Biscoito de sal	40	g	R\$ 0,020	R\$ 0,815	
Terça-feira	Lanche I	Mungunzá	Milho para mungunzá	40	g	R\$ 0,009	R\$ 0,369	R\$ 1,88
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Canela em pó	0,6	g	R\$ 0,206	R\$ 0,124	
	Almoço	Feijão, arroz, frango com picadinho de abóbora e salada crua (alface e cebola)	Feijão	60	g	R\$ 0,013	R\$ 0,794	R\$ 3,06
			Arroz	60	g	R\$ 0,006	R\$ 0,330	
			Frango	100	g	R\$ 0,017	R\$ 1,657	
			Abóbora	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Alface	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Quarta-feira	Lanche II	tomate). Fruta: melão	Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129	
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-	
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001	
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012	
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-	
	Lanche II	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de rosquinha	Banana	40	g	R\$	-	R\$	-	R\$ 1,93
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134	
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	
			Beterraba	20	g	R\$	-	R\$	-	
	Lanche I	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de manga	Biscoito rosquinha	40	g	R\$	0,020	R\$	0,790	R\$ 4,24
			Pão	50	g	R\$	0,027	R\$	1,337	
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210	
			Soja	15	g	R\$	0,028	R\$	0,423	
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060	
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-	
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-	
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-	
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012	
	Almoço	Feijão, arroz, guisado de carne com cenoura, batata doce, repolho e couve. Fruta: manga	Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-	R\$ 4,50
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-	
			Polpa de manga	40	g	R\$	-	R\$	-	
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007	
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129	
			Feijão	60	g	R\$	0,013	R\$	0,794	
			Arroz	60	g	R\$	0,006	R\$	0,330	
			Carne	100	g	R\$	0,031	R\$	3,114	
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-	
			Batata doce	50	g	R\$	-	R\$	-	
			Repolho	5	g	R\$	-	R\$	-	
			Couve	10	g	R\$	-	R\$	-	
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060	
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-	
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-	
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001	
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012	

Quinta-feira	Lanche II		Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-	R\$	3,34
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
	Lanche II	Sopa de macarrão com carne moída e legumes (cenoura e batata inglesa)	Macarrão argola	30	g	R\$	0,005	R\$	0,155		
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Batata inglesa	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Soja	25	g	R\$	0,028	R\$	0,705		
Quinta-feira	Lanche I	Cuscuz de tapioca e suco de acerola	Tapioca granulada	24	g	R\$	0,015	R\$	0,366	R\$	1,87
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Coco ralado	2	g	R\$	0,055	R\$	0,111		
			Leite de coco	10	ml	R\$	0,025	R\$	0,248		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
	Almoço	Baião de dois com bode cozido, pirão e salada crua (alface e tomate)	Polpa de acerola	40	g	R\$	-	R\$	-	R\$	1,51
			Feijão	60	g	R\$	0,013	R\$	0,794		
			Arroz	60	g	R\$	0,006	R\$	0,330		
			Carne de bode	100	g	R\$	-	R\$	-		
			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094		
			Alface	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	1	g	R\$	0,002	R\$	0,002		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	1	g	R\$	0,048	R\$	0,048		
			Colorífico	1	g	R\$	0,020	R\$	0,020		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
	Lanche II	Salada de frutas (banana, laranja, manga e mamão)	Banana	40	g	R\$	-	R\$	-	R\$	0,24
			Laranja	40	g	R\$	0,006	R\$	0,242		
			Manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Mamão	40	g	R\$	-	R\$	-		

Sexta-feira	Lanche I	Macaxeira com carne moída e suco de goiaba	Macaxeira	100	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,91
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Polpa de goiaba	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
	Almoço	Feijoada (boi e Carne seca) com arroz, farofa e vinagrete. Fruta: laranja	Feijão preto	60	g	R\$ 0,010	R\$ 0,627	R\$ 7,17
			Carne seca	40	g	R\$ 0,065	R\$ 2,610	
			Carne	100	g	R\$ 0,031	R\$ 3,114	
			Arroz	60	g	R\$ 0,006	R\$ 0,330	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
			Farinha	15	g	R\$ 0,006	R\$ 0,094	
			Laranja	40	g	R\$ 0,006	R\$ 0,242	
	Lanche II	Vitamina de banana com beterraba e biscoito de sal	Banana	40	g	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,96
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Beterraba	20	g	R\$ -	R\$ -	
			Biscoito de sal	40	g	R\$ 0,020	R\$ 0,815	

Quilombola Parcial 1&3 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Cuscuz com ovos mexidos e suco de acerola	Flocos de milho	70	g	R\$ 0,005	R\$ 0,356	R\$ 2,60
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Ovo	1	unidade	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
	Lanche II	Macarronada com carne moída e salada de legumes (cenoura e batata inglesa)	Macarrão	60	g	R\$ 0,007	R\$ 0,419	R\$ 3,59
			Carne moída	90	g	R\$ 0,028	R\$ 2,487	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata inglesa	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
Terça-feira	Lanche I	Mungunzá	Milho para mungunzá	40	g	R\$ 0,009	R\$ 0,369	R\$ 1,88
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Leite em pó	25	g	R\$ 0,045	R\$ 1,134	
			Leite de coco	10	ml	R\$ 0,025	R\$ 0,248	
			Canela em pó	0,6	g	R\$ 0,206	R\$ 0,124	
	Lanche II	Feijão, arroz, frango com picadinho de abóbora e salada crua (alface e tomate). Fruta: melão	Feijão	60	g	R\$ 0,013	R\$ 0,794	R\$ 3,06
			Arroz	60	g	R\$ 0,006	R\$ 0,330	
			Frango	100	g	R\$ 0,017	R\$ 1,657	
			Abóbora	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Alface	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	

Quarta-feira	Lanche I	Cachorro-quente com cenoura ralada e suco de manga	Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012	R\$	4,24
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Pão	50	g	R\$	0,027	R\$	1,337		
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210		
			Soja	15	g	R\$	0,028	R\$	0,423		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Polpa de manga	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
	Lanche II	Feijão, arroz, guisado de carne com cenoura, batata doce, repolho e couve. Fruta: manga	Feijão	60	g	R\$	0,013	R\$	0,794	R\$	4,50
			Arroz	60	g	R\$	0,006	R\$	0,330		
			Carne	100	g	R\$	0,031	R\$	3,114		
			Cenoura	25	g	R\$	-	R\$	-		
			Batata doce	50	g	R\$	-	R\$	-		
			Repolho	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Couve	10	g	R\$	-	R\$	-		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
	Lanche I	Cuscuz de tapioca e suco de acerola	Manga	40	g	R\$	-	R\$	-	R\$	1,87
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
			Tapioca granulada	24	g	R\$	0,015	R\$	0,366		
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Coco ralado	2	g	R\$	0,055	R\$	0,111		
			Leite de coco	10	ml	R\$	0,025	R\$	0,248		
			Leite em pó	25	g	R\$	0,045	R\$	1,134		
			Polpa de acerola	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Feijão	60	g	R\$	0,013	R\$	0,794		

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE
MUNICÍPIO DE JUAZEIRO
ESTADO DA BAHIA

Quinta-feira	Lanche II	Baião de dois com bode cozido, abóbora, pirão e salada crua (alface e tomate)	Arroz	60	g	R\$	0,006	R\$	0,330	R\$	1,51
			Carne de bode	100	g	R\$	-	R\$	-		
			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094		
			Alface	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	1	g	R\$	0,002	R\$	0,002		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	1	g	R\$	0,048	R\$	0,048		
			Colorífico	1	g	R\$	0,020	R\$	0,020		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
Sexta-feira	Lanche I	Macaxeira com carne moída e suco de goiaba	Macaxeira	100	g	R\$	-	R\$	-	R\$	2,91
			Carne moída	80	g	R\$	0,028	R\$	2,210		
			Polpa de goiaba	40	g	R\$	-	R\$	-		
			Açúcar	15	g	R\$	0,000	R\$	0,007		
			Soja	15	g	R\$	0,028	R\$	0,423		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Extrato de tomate	3	g	R\$	0,043	R\$	0,129		
	Lanche II	Feijoada (boi e Carne seca), arroz, farofa e vinagrete. Fruta: laranja	Feijão preto	60	g	R\$	0,010	R\$	0,627	R\$	7,17
			Carne seca	40	g	R\$	0,065	R\$	2,610		
			Carne	100	g	R\$	0,031	R\$	3,114		
			Arroz	60	g	R\$	0,006	R\$	0,330		
			Óleo de soja	5	ml	R\$	0,012	R\$	0,060		
			Sal	0,6	g	R\$	0,002	R\$	0,001		
			Alho	1	g	R\$	0,035	R\$	0,035		
			Cebola	5	g	R\$	-	R\$	-		
			Tomate	8	g	R\$	-	R\$	-		
			Coentro	2	g	R\$	-	R\$	-		
			Cominho em pó	0,6	g	R\$	0,048	R\$	0,029		
			Colorífico	0,6	g	R\$	0,020	R\$	0,012		
			Pimentão	3	g	R\$	-	R\$	-		
			Vinagre	5	ml	R\$	0,003	R\$	0,016		

			Farinha	15	g	R\$	0,006	R\$	0,094
			Laranja	40	g	R\$	0,006	R\$	0,242

Quilombola Parcial 2&4 Semanas

Dia da semana	Refeição	Cardápio	Insumos	Quantidade	Unidade de medida	Valor por gramatura	Valor por insumo	Valor total
Segunda-feira	Lanche I	Cuscuz com ovos mexidos e suco de acerola	Flocos de milho	70	g	R\$ 0,005	R\$ 0,356	R\$ 1,47
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Ovo	1	unid.	R\$ 1,042	R\$ 1,042	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Açúcar	15	g	R\$ 0,000	R\$ 0,007	
			Polpa de acerola	40	g	R\$ -	R\$ -	
	Lanche II	Baião de dois com carne moída, farofa de cenoura e salada crua (alface e tomate)	Feijão	60	g	R\$ 0,013	R\$ 0,794	R\$ 4,12
			Arroz	60	g	R\$ 0,006	R\$ 0,330	
			Carne moída	80	g	R\$ 0,028	R\$ 2,210	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Farinha	15	g	R\$ 0,006	R\$ 0,094	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Alface	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Soja	15	g	R\$ 0,028	R\$ 0,423	
Terça-feira	Lanche I	Bolo com iogurte	Bolo	100	g	R\$ 0,023	R\$ 2,290	R\$ 2,30
			Iogurte	1	unid.	R\$ 0,010	R\$ 0,010	
	Lanche II	Feijão, arroz, frango cozido com legumes (cenoura e batata inglesa). Fruta: manga	Feijão	60	g	R\$ 0,013	R\$ 0,794	R\$ 3,06
			Arroz	60	g	R\$ 0,006	R\$ 0,330	
			Frango	100	g	R\$ 0,017	R\$ 1,657	
			Cenoura	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Batata inglesa	25	g	R\$ -	R\$ -	
			Alho	1	g	R\$ 0,035	R\$ 0,035	
			Óleo de soja	5	ml	R\$ 0,012	R\$ 0,060	
			Cebola	5	g	R\$ -	R\$ -	
			Tomate	8	g	R\$ -	R\$ -	
			Extrato de tomate	3	g	R\$ 0,043	R\$ 0,129	
			Coentro	2	g	R\$ -	R\$ -	
			Sal	0,6	g	R\$ 0,002	R\$ 0,001	
			Vinagre	5	ml	R\$ 0,003	R\$ 0,016	
			Cominho em pó	0,6	g	R\$ 0,048	R\$ 0,029	
			Colorífico	0,6	g	R\$ 0,020	R\$ 0,012	
			Pimentão	3	g	R\$ -	R\$ -	

ANEXO IV - ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS

TABELA DE ESPECIFICAÇÕES

ITEM	INSUMO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	OBSERVAÇÃO
01	Abóbora	Kg	Abóbora do tipo Cabotiá (japonesa) ou Moranga, de primeira qualidade, fresca, madura, firme, intacta e com desenvolvimento completo. Deverá apresentar coloração e tamanho uniformes, casca íntegra, sem rachaduras, lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou sinais de apodrecimento. Isenta de material terroso, sujidades, parasitas, larvas e umidade externa anormal. O produto deverá atender à legislação vigente e ser acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte. ¹²	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
02	Achocolatado em pó	Pacote de 1 kg	Achocolatado em pó, de preparo instantâneo. Produto desidratado constituído por cacau em pó, açúcar e/ou maltodextrina. Enriquecido com, no mínimo, 7 vitaminas e 2 minerais. O produto não poderá conter glúten, gordura vegetal hidrogenada, corantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem primária em saco de polietileno ou material similar, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter todas as informações legais. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ¹⁶	
03	Açúcar	Pacote de 5 kg	Açúcar tipo Cristal, branco, obtido a partir da cana-de-açúcar. Constituído fundamentalmente de sacarose, com cristais bem definidos, livre de fermentação, matéria terrosa, parasitas e detritos. Deverá apresentar aspecto, cor e odor característicos, isento de umidade excessiva ou odores estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo 5 kg. A rotulagem deverá	

			atender à legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. ²⁸	
04	Alface	Unidade	Alface do tipo Crespa, de primeira qualidade. Folhas frescas, íntegras, tenras, não amareladas ou murchas. Isenta de lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes e característicos da variedade. Acondicionada de forma a preservar sua integridade. ¹¹	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
05	Alho	Kg	Alho <i>in natura</i> , tipo branco ou roxo, de primeira qualidade. Bulbos (cabeças) inteiros, firmes, bem desenvolvidos, com casca lisa e coloração uniforme. Isento de terra, sujidades, pragas, lesões, odores estranhos e sinais de decomposição ou brotamento. Acondicionado em caixas ou sacos que garantam a ventilação e integridade do produto. ¹³	
06	Amido de milho	Caixa de 500 g	Produto amiláceo extraído do milho (<i>Zea mays, L.</i>), sob a forma de pó fino, branco, com odor e sabor próprios. Deverá crepitar ligeiramente quando comprimido entre os dedos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade, fermentação ou ranço. Embalado em caixa de papelão com saco plástico interno, atóxico e vedado, contendo 500 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ¹²	
07	Arroz	Pacote de 5 kg	ARROZ BRANCO TIPO 1. Polido, longo fino, de safra corrente. Grãos inteiros e são, com no máximo 7,5% de grãos quebrados, conforme padrão do MAPA. Isento de mofo, matéria terrosa, parasitas, detritos animais/vegetais e odores estranhos. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, de 5 kg, limpos, não violados, resistentes e hermeticamente fechados, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,	

			peso líquido, e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ³²	
08	Aveia em flocos	Pacote de 200 g	Aveia integral em flocos finos, resultante da moagem de grãos de aveia limpos e classificados. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, contendo 200 g. A rotulagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca, lote, datas de fabricação e validade, peso líquido e informação nutricional. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. ¹⁷	
09	Banana	Kg	Banana do tipo Nanica ou Prata, de primeira qualidade. Fornecida em pencas, com grau de maturação que permita o consumo em até 3 (três) dias após a entrega (entre o estágio "verde-amarelado" e "amarelo com pontas verdes"). Frutos firmes, intactos, com casca íntegra, sem lesões mecânicas, manchas escuras extensas ou sinais de apodrecimento. Isenta de sujidades e parasitas. ³⁴	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
10	Batata doce	Kg	Batata doce <i>in natura</i> , de primeira qualidade, variedade de casca rosada ou branca. Raízes firmes, de tamanho uniforme, sem danos aparentes, rachaduras, pontos de germinação ou áreas esverdeadas. Isenta de terra, sujidades, pragas, lesões, odores e sabores estranhos. ¹³	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
11	Batata inglesa	Kg	Batata inglesa <i>in natura</i> , de primeira qualidade, lavada. Tubérculos de consistência firme, casca lisa, coloração uniforme, sem danos aparentes, pontos de germinação, partes esverdeadas ou podridões. Isenta de terra, sujidades, pragas e odores estranhos. Tamanho preferencialmente médio e uniforme. ¹³	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
12	Beterraba	Kg	Beterraba <i>in natura</i> , de primeira qualidade. Raízes frescas, firmes, intactas, de formato e tamanho uniformes, com diâmetro equatorial entre 30 mm e 50	Item proveniente da agricultura familiar.

			mm. Isenta de danos profundos, murcha, podridão, excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Cor vermelho-intensa característica. ²⁶	Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
13	Biscoito de sal	Pacote de 400 g	Biscoito salgado, tipo Cream Cracker. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Crocante, com cor e sabor característicos. Embalagem plástica dupla, atóxica, resistente e vedada, contendo aproximadamente 400 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ¹⁸	
14	Biscoito rosquinha	Pacote de 400 g	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco ou leite. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal. Crocante, com cor dourada e sabor característico. Embalagem plástica atóxica, resistente e vedada, contendo aproximadamente 400 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ³⁷	
15	Bolo	Unidade	Bolo pronto para consumo, sabor baunilha, laranja ou chocolate, sem recheio ou cobertura. Massa fofa e úmida, com sabor e aroma característicos. Embalado individualmente em material plástico atóxico e vedado, com peso unitário entre 250 g e 300 g. A rotulagem deverá conter todas as informações legais. Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. ³⁹	
16	Cacau em pó	Pacote de 200 g	Cacau em pó, 100% puro, sem adição de açúcar ou outros ingredientes. Pó fino, de cor marrom-escuro, com odor e sabor característicos de cacau. Isento de umidade, grumos e impurezas. Embalagem plástica ou laminada, atóxica, resistente e vedada, contendo 200 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. ⁴⁰	

17	Café	Pacote de 500 g	Café torrado e moído, qualidade superior (mínimo 6,0 pontos na escala sensorial). Composto por grãos de café arábica, podendo conter até 15% de conillon. Moagem uniforme, com aroma e sabor característicos e equilibrados. Embalagem a vácuo, tipo "tijolinho", em material laminado resistente, contendo 500 g. A rotulagem deverá conter todas as informações legais, incluindo o selo de pureza da ABIC. Validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. ²⁹	
18	Canela em pó	Frasco de 40 g	Canela em pó, pura, obtida da moagem da casca da caneleira (<i>Cinnamomum sp.</i>). Pó fino, de cor marrom-avermelhada, com aroma e sabor fortes e característicos. Isenta de impurezas e outros aditivos. Acondicionada em frasco plástico ou de vidro, com tampa dosadora, vedado, contendo no mínimo 40 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. ⁴²	
19	Carne	Kg	CARNE BOVINA, corte de primeira (músculo, patinho ou coxão mole), em cubos ou peças. <i>In natura</i> , congelada, sem osso, com aponeuroses e excesso de gordura removidos (máximo de 10% de gordura). Produto proveniente de animais sãos, abatidos sob inspeção sanitária. Deverá apresentar aspecto, cor e odor característicos, livre de parasitas ou qualquer substância nociva. Embalagem primária a vácuo, em sacos plásticos atóxicos e resistentes, contendo a identificação do corte. A rotulagem deve apresentar obrigatoriamente o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), além das demais informações exigidas pela legislação. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da entrega. ⁵	
20	Carne de bode	Kg	CARNE CAPRINA (BODE/CABRITO), pernil ou paleta. <i>In natura</i> , congelada, com osso. Produto proveniente de animais sãos, abatidos sob inspeção sanitária. Deverá apresentar aspecto, cor e odor característicos, livre de parasitas ou	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada.



			qualquer substância nociva. Embalagem primária em saco plástico atóxico e resistente. A rotulagem deve apresentar obrigatoriamente o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), além das demais informações exigidas pela legislação. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega. ⁴³	Não deve ser levado em consideração no cálculo.
21	Carne moída	Pacote de 1 kg	CARNE BOVINA MOÍDA, de primeira (patinho ou coxão mole), congelada individualmente (IQF). Matéria-prima de qualidade, proveniente de estabelecimento inspecionado. Deverá conter no máximo 10% de gordura, isenta de sebo, cartilagens, ossos ou outras partes não comestíveis. Cor vermelha-cereja, com odor e aspecto característicos. Embalagem primária em saco plástico atóxico, contendo 1 kg. A rotulagem deve apresentar obrigatoriamente o carimbo do SIF/SIE/SIM e demais informações legais. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da entrega. ²⁰	
22	Carne seca	Pacote de 500 g	Carne bovina salgada curada dessecada (charque ou carne de sol), corte dianteiro. Peça com pouca gordura, sem cartilagens ou nervos, de consistência firme e odor agradável. Embalagem primária a vácuo, em saco plástico atóxico e resistente, contendo 500 g. A rotulagem deve apresentar obrigatoriamente o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), além das demais informações exigidas pela legislação. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. ⁷	
23	Cebola	Kg	Cebola <i>in natura</i> , variedade Pera (branca ou amarela), de primeira qualidade. Bulbos inteiros, firmes, maduros, com casca seca e íntegra. Isenta de brotamento, podridão, umidade excessiva, sujidades e danos mecânicos. Tamanho e formato uniformes. ¹³	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.

24	Cenoura	Kg	Cenoura <i>in natura</i> , de primeira qualidade, sem ramas. Raízes frescas, firmes, de tamanho e formato uniformes, com comprimento médio entre 15 cm e 20 cm. Coloração laranja intensa e casca lisa. Isenta de lesões, rachaduras, pigmentação verde ou roxa no topo, terra, sujidades, parasitas e larvas. ¹⁴	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
25	Coco ralado	Pacote de 100 g	Coco ralado, seco, fino ou em flocos, adoçado ou sem adição de açúcar (conforme solicitação). Obtido do endosperma do coco maduro e são. Cor branca e odor característico. Embalagem plástica ou laminada, atóxica, resistente e vedada, contendo 100 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁴⁶	
26	Coentro	Maço	Coentro verde, fresco. Folhas e talos verdes, tenros, sem presença de folhas amareladas, murchas ou danificadas. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Fornecido em maços com tamanho e peso uniformes. ⁴⁷	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
27	Colorífico	Pacote de 100 g	Corante natural em pó, produzido a partir de sementes de urucum (colorau). Composto por fubá de milho e sementes de urucum moídas. Cor vermelho-intensa, com odor e sabor característicos. Isento de impurezas, grumos e umidade. Embalagem plástica atóxica e vedada, contendo 100 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁴⁹	
28	Cominho em pó	Frasco de 30 g	Cominho em pó, puro. Pó fino, homogêneo, de cor característica, com odor e sabor fortes e próprios da especiaria. Isento de impurezas e outros aditivos. Acondicionado em frasco plástico ou de vidro, com tampa dosadora, vedado, contendo no mínimo 30 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 12	

			(doze) meses a partir da data de entrega. ⁵⁰	
29	Couve	Maço	Couve-folha, fresca, de primeira qualidade. Folhas tenras, intactas, bem desenvolvidas, com coloração verde uniforme e sem sinais de amarelamento, murcha ou danos por insetos. Talos firmes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em maços. ⁵¹	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
30	Extrato de tomate	Embalagem de 340 g	Extrato de tomate, concentrado. Produto obtido da polpa de tomates maduros, são e limpos. Massa homogênea, de cor vermelha, com odor e sabor próprios. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Sem corantes artificiais. Embalagem do tipo plástica (stand-up pouch) ou tetra-pack, hermeticamente fechada, contendo 340 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁵²	
31	Farinha	Pacote de 1 kg	FARINHA DE TRIGO TIPO 1. Especial, para uso doméstico, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação. Produto obtido pela moagem de grãos de trigo limpos e são. Aspecto de pó fino, branco, com cheiro e sabor próprios. Isenta de terra, umidade, fermentação ou ranço. Embalada em pacote de papel apropriado, contendo 1 kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ³¹	
32	Feijão	Pacote de 1 kg	FEIJÃO COMUM, TIPO 1, CLASSE CORES (CARIOCA). Grãos novos, da última safra, inteiros, são, limpos e secos. Com no mínimo 90% de grãos na cor característica, com aspecto brilhoso e liso. Isento de matéria terrosa, pedras, corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico e resistente, contendo 1 kg. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁵⁵	
33	Feijão preto	Pacote de 1 kg	FEIJÃO COMUM, TIPO 1, CLASSE PRETO. Grãos novos, da última safra, inteiros,	

			sãos, limpos e secos. Com no mínimo 90% de grãos na cor preta característica. Isento de matéria terrosa, pedras, corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico e resistente, contendo 1 kg. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ³²	
34	Flocos de milho	Pacote de 500 g	Flocos de milho pré-cozidos (flocão). Produto obtido a partir de grãos de milho degerminados e laminados. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica atóxica, resistente e não violada, contendo 500 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁵⁸	
35	Frango	Kg	Cortes de frango (coxa e sobrecoxa), sem pele e sem osso, congelados individualmente (IQF). Produto proveniente de aves sãs, abatidas sob inspeção sanitária. Sem adição de água, temperos, conservantes ou outros ingredientes. Aspecto, cor, odor e sabor característicos. Livre de cartilagem, tendões ou fragmentos de ossos. Embalagem primária em saco plástico atóxico, contendo de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deve apresentar obrigatoriamente o carimbo do SIF/SIE/SIM. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega. ¹⁹	
36	Goiaba	Kg	Goiaba do tipo vermelha, de primeira qualidade. Frutos frescos, firmes, intactos, com tamanho e coloração uniformes. Casca íntegra, sem lesões, perfurações ou sinais de apodrecimento. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, parasitas e larvas. Grau de maturação que permita o consumo em até 3 (três) dias após a entrega. ²⁶	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
37	logurte	Garrafa de 850 g	logurte Natural Integral. Obtido da fermentação de leite pasteurizado	

			integral por cultivos lácteos específicos. Sem adição de açúcar, polpa de frutas, corantes ou aromatizantes. Consistência cremosa e firme. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica e lacrada, contendo aproximadamente 850 g. A rotulagem deverá conter todas as informações legais. Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. ⁵⁹	
38	Laranja	Kg	Laranja do tipo Pera, <i>in natura</i> , de primeira qualidade. Frutos frescos, firmes, com casca lisa e brilhante, sem lesões, sinais de apodrecimento ou ressecamento. Cor e sabor característicos da variedade, com bom teor de suco. Isenta de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. ¹⁴	
39	Leite de coco	Frasco de 200 ml	Leite de coco para uso culinário. Produto obtido do endosperma do coco maduro e são, por meio de processo tecnológico adequado. Líquido branco, opaco, com odor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em frasco de vidro ou embalagem tetra-pack, contendo 200 ml. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. ⁶²	
40	Leite em pó	Pacote de 200 g	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de açúcar, soro de leite ou outros aditivos não permitidos. Deverá apresentar-se como um pó uniforme, de cor branco-amarelada, com odor e sabor agradáveis e característicos, isento de grumos ou ranço. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem primária em poliéster aluminizado, hermeticamente fechada, contendo 200 g. A rotulagem deverá conter registro no MAPA. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ¹⁷	
41	Maçã	Kg	Maçã nacional, variedade Gala ou Fuji, de primeira qualidade, categoria I. Frutos frescos, firmes, inteiros, com casca lisa e brilhante, sem lesões, deformações ou áreas amolecidas. Tamanho e coloração	

			uniformes e característicos da variedade. Grau de maturação que permita o consumo em até 7 (sete) dias após a entrega. ⁶³	
42	Macarrão	Pacote de 500 g	Macarrão de sêmola com ovos, formato Espaguete. Produto obtido a partir de sêmola de trigo durum, ovos e água. Aspecto, cor, odor e sabor característicos. Não deve apresentar-se quebradiço ou com pontos escuros. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, bem vedada, contendo 500 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. ⁶⁵	
43	Macarrão argola	Pacote de 500 g	Macarrão de sêmola com ovos, formato Argola (ou similar parasopa). Produto obtido a partir de sêmola de trigo durum, ovos e água. Aspecto, cor, odor e sabor característicos. Não deve apresentar-se quebradiço ou com pontos escuros. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, bem vedada, contendo 500 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	
44	Macaxeira	Kg	Macaxeira (aipim/mandioca), descascada, congelada. Raízes selecionadas, de ótima qualidade, compactas, firmes, com coloração uniforme (branca ou amarelada). Isenta de sujidades, parasitas e partes escuras ou fibrosas. Embalagem plástica atóxica e resistente, a vácuo, contendo 1 kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁶⁷	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
45	Mamão	Unidade	Mamão do tipo Formosa ou Papaya, de primeira qualidade. Fruto com bom grau de maturação (casca amarelo-alaranjada), polpa firme e intacta. Coloração e tamanho uniformes, isento de manchas, bolores, sujidades ou lesões mecânicas. Peso unitário entre 800 g e 1,2 kg para o Formosa, ou 400 g e 600 g para o Papaya. ¹⁵	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
46	Manga	Kg	Manga do tipo Tommy ou Palmer, de primeira qualidade. Frutos frescos, firmes, com casca lisa, sem defeitos, lesões ou	Item proveniente da agricultura familiar.

			manchas escuras. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Grau de maturação que permita o consumo em até 3 (três) dias após a entrega. ³⁴	Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
47	Margarina	Pote de 500 g	Margarina vegetal com sal (mínimo 60% de lipídios). Produzida a partir de óleos vegetais, isenta de gordura trans. Consistência cremosa e pastosa, cor amarela uniforme, com odor e sabor característicos. Acondicionada em pote plástico atóxico, com tampa de pressão e selo de proteção interno, contendo 500 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. ²¹	
48	Melancia	Kg	Melancia <i>in natura</i> , de primeira qualidade. Fruto inteiro, com casca lisa, firme, íntegra, sem rachaduras, cortes ou áreas amolecidas. Polpa de cor vermelha intensa, doce e succulenta. Grau de maturação adequado para consumo imediato. Peso unitário mínimo de 8 kg. ³⁴	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
49	Melão	Unidade	Melão do tipo Amarelo, de primeira qualidade. Fruto inteiro, com casca firme, de coloração amarela uniforme, sem rachaduras, manchas ou áreas amolecidas. Polpa firme, doce e com aroma característico. Grau de maturação adequado para consumo. Peso unitário mínimo de 1,5 kg. ⁷¹	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
50	Milho para mungunzá	Pacote de 500 g	Milho branco para canjica (mungunzá). Grãos secos, processados, inteiros e são. Cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos. Embalagem em saco plástico resistente e atóxico, contendo 500 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁷³	
51	Óleo de soja	Frasco de 900 ml	Óleo de soja refinado. Produto obtido dos grãos de soja (<i>Glycine max</i>), por processo tecnológico adequado. Líquido límpido, de cor amarela clara, isento de impurezas,	

			odores ou sabores estranhos. Acondicionado em frasco plástico PET transparente, atóxico e lacrado, contendo 900 ml. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁷⁴	
52	Ovo	Dúzia	Ovos de galinha, tipo grande, casca branca ou vermelha. Frescos, limpos, com casca íntegra, sem rachaduras ou deformidades. Acondicionados em embalagem de polpa de papel (cartela) apropriada, contendo 12 (doze) unidades, devidamente rotulada com data de validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. ⁴⁵	
53	Pão	Unidade	Pão Francês, pronto para consumo. Produto do dia da entrega, com casca crocante e dourada, miolo macio e aerado. Odor, cor, formato e sabor próprios do produto. Isento de impurezas, queimado ou mal assado. Peso unitário de 50 g. Acondicionado em sacos plásticos atóxicos e limpos. ⁷⁷	
54	Pimentão	Kg	Pimentão <i>in natura</i> , tipo verde, de primeira qualidade. Frutos frescos, firmes, com pele lisa e brilhante, de cor verde intensa e uniforme. Isento de danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas. Tamanho médio e uniforme. ⁷⁸	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
55	Polpa de acerola	Pacote de 1 kg	Polpa de acerola, congelada. Produto obtido de frutas sãs, maduras e limpas, por processo tecnológico adequado, sem adição de açúcar ou conservantes. Polpa homogênea, com cor, aroma e sabor característicos. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente e vedado, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter todas as informações legais. Não será recebido produto descongelado ou com sinais de recongelamento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega. ⁸⁰	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
56	Polpa de goiaba	Pacote de 1 kg	Polpa de goiaba, congelada. Produto obtido de frutas sãs, maduras e limpas, por processo tecnológico adequado, sem	Item proveniente da agricultura familiar.

			adição de açúcar ou conservantes. Polpa homogênea, com cor, aroma e sabor característicos. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente e vedado, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter todas as informações legais. Não será recebido produto descongelado ou com sinais de recongelamento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega. ⁸⁰	Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
57	Polpa de manga	Pacote de 1 kg	Polpa de manga, congelada. Produto obtido de frutas sãs, maduras e limpas, por processo tecnológico adequado, sem adição de açúcar ou conservantes. Polpa homogênea, com cor, aroma e sabor característicos. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente e vedado, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter todas as informações legais. Não será recebido produto descongelado ou com sinais de recongelamento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega. ⁸⁰	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
58	Repolho	Unidade	Repolho <i>in natura</i> , tipo branco ou roxo, de primeira qualidade. Cabeça compacta, firme, com folhas tenras e bem fechadas. Tamanho e cor uniformes, isento de danos físicos, podridão, sujidades, parasitas e larvas. Peso unitário mínimo de 1,5 kg. ⁶³	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
59	Sal	Pacote de 1 kg	Sal refinado, iodado, para consumo humano. Composto por cloreto de sódio, em conformidade com a legislação para teor de iodo. Cristais finos, brancos e soltos. Isento de umidade, impurezas ou odores estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica e resistente, contendo 1 kg. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. ²⁴	
60	Soja	Pacote de 500 g	Soja em grãos. Grãos secos, limpos, inteiros e sãos, da última safra. Isentos de matéria terrosa, impurezas, mofo e insetos. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico e	

			resistente, contendo 500 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ⁸¹	
61	Tapioca granulada	Pacote de 500 g	Tapioca granulada, tipo sagu. Grãos esféricos e regulares, formato pérola, à base de fécula de mandioca. Cor branca, com odor e sabor característicos. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, contendo 500 g. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ¹⁷	
62	Tomate	Kg	Tomate <i>in natura</i> , tipo Salada, de primeira qualidade. Frutos firmes, com aproximadamente 80% de maturação (estágio "de vez"), sem ferimentos, defeitos ou manchas. Coloração e tamanho uniformes. Isento de podridão, sujidades e parasitas. ¹⁵	Item proveniente da agricultura familiar. Será entregue pela contratada. Não deve ser levado em consideração no cálculo.
63	Vinagre	Frasco de 750 ml	Vinagre de álcool. Produto obtido pela fermentação acética do álcool etílico potável. Líquido límpido, incolor, com odor e sabor característicos. Acidez volátil de 4,0%. Isento de corantes artificiais, ácidos estranhos, sujidades ou detritos. Acondicionado em frasco plástico PET, atóxico, com tampa inviolável, contendo 750 ml. A rotulagem deverá atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. ²⁴	

ANEXO V - Relação das unidades escolares

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE DE JUAZEIRO - BA

SUPERINTENDÊNCIA DE GESTÃO DE REDE

SETOR DE INSPEÇÃO E NORMATIZAÇÃO ESCOLAR

INFORMAÇÕES BÁSICAS DAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO

UNIDADES NO INTERIOR | 2025



#	INEP	Unidade	Endereço	Bairro/Distrito	Gestor
1	29.024.935	02 DE JULHO	AVENIDA DOS COLONOS	Maniçoba	RUZIA DO NASCIMENTO LIMA
2	29.024.994	15 DE JULHO	PROJETO MANICOBA NH II	Maniçoba	JAMIELLE SILVA DANTAS
3	29.026.130	25 DE JULHO	MANDACARU II	Mandacaru	CELIMARIA BARBOSA SANTIL DE SOUZA
4	29.026.601	AMÉRICO TANURI - JUNCO	GOIABEIRA 1 SALITRE	Junco	ELKE SALES RODRIGUES
5	29.026.148	AMÉRICO TANURI - MANIÇOBA	AREA AREA RURAL	Maniçoba	MARILENE ANGELICA DA CUNHA SILVA
6	29.026.482	ANTONIO FRANCISCO DE OLIVEIRA	GOIABEIRA II	Junco	VALDETE MOREIRA DA SILVA FERREIRA
7	29.026.156	BOM JESUS - BARAÚNA	FAZENDA BARAUNA	Itamotinga	MARIA DAS GROTAS PEREIRA GOMES MACEDO
8	29.025.907	BOM JESUS - NH1	PROJETO CURACA NH1	Itamotinga	HELIO FERREIRA DIAS
9	29.025.346	CELSO CAVALCANTE DE CARVALHO	CAIXA POSTAL COMUNITARIA RUA UM, S/N - PROJETO MANDACARU	Mandacaru	MARIA BETANIA PEREIRA BISPO
10	29.025.974	CORAÇÃO DE JESUS - JUREMA VERMELHA	POVOADO DE JUREMA- VERMELHA	Maniçoba	CLEONEIDE RODRIGUES LEITE
11	29.026.164	CORAÇÃO DE JESUS - SERRA DA MADEIRA	FAZENDA SERRA DA MADEIRA	Itamotinga	MARIA DAS GROTAS PEREIRA GOMES MACEDO
12	29.026.890	DEPUTADO RAIMUNDO DA CUNHA LEITE	RUA DA CUBA	Juremal	MARIA IZABEL DOS SANTOS SILVA
13	29.026.024	DOUTOR EDSON RIBEIRO	POVOADO DE CONCHAS MANICOBA	Maniçoba	ROSIMERE DE CARVALHO ALVES
14	29.026.911	DURVAL BARBOSA DA CUNHA	POVOADO DE PORCOES	Juremal	-
15	29.026.113	ELISEU SANTOS	PROJETO CURACA, CAJ	Itamotinga	ZELIO CEZAR DOS SANTOS JUNIOR
16	29.025.842	E.M.E.I. AMÉLIA BORGES	RUA DOS VERMELHOS	Carnaíba do Sertão	LUCIANA LEITE DA SILVA
17	29.025.699	E.M.E.I. AMÉRICO TANURY - ABÓBORA	RUA BERTOLINO EVANGELISTA DA CUNHA	Abóbora	ANGELICA CAJUI BONFIM
18	29.429.790	E.M.E.I. ARGENIO JOSÉ DA SILVA	FAZENDA LAGINHA	Carnaíba do Sertão	LUCIANA LEITE DA SILVA
19	29.026.423	E.M.E.I. BOLIVAR SANTANA	VILA JUCA VIANA	Mandacaru	ANA CATIA DOS SANTOS MARTINS
20	29.402.170	E.M.E.I. BOM JESUS DOS NAVEGANTES	RUA FELIPE BARROSO	Itamotinga	MARIA SUENI FERREIRA DOS SANTOS RODRIGUES
21	29.341.744	E.M.E.I. ELEOTÉRIO SOARES FONSÊCA	PRACA SAO PEDRO	Pinhões	JUCELIA PEREIRA SILVA LINO
22	29.026.628	E.M.E.I. HERBET MOUSE RODRIGUES	CAMPO DOS CAVALOS	Junco	JOELMA RIBEIRO DE MATOS
23	29.461.227	E.M.E.I. MANOEL ALVES DA MOTA	VILA SANTA INES	Maniçoba	VALDELICE ALVES MACHADO MARQUES
24	29.494.265	E.M.E.I. MARIA DE LOURDES DO VALLE ALMEIDA	PROJETO CURACA NH03	Itamotinga	ADALGISA MARIA COELHO CALDAS

#	INEP	Unidade	Endereço	Bairro/Distrito	Gestor
25	29.469.635	E.M.E.I. MARIA FERREIRA DE SOUZA	RUA DA IGREJA	Massaroca	ELIETE ENELCINA SILVA DOS SANTOS
26	29.025.788	E.M.E.I. NOSSA SENHORA DAS GROTAS - CARNAÍBA	POVOADO DE CARNEIROS	Carnaíba do Sertão	SUZANA GUIMARAES VIEIRA
27	29.026.792	E.M.E.I. PASSAGEM DO SARGENTO	POVOADO PASSAGEM DO SARGENTO	Junco	ELIANE MATOS MARTINS DA SILVA
28	29.026.261	E.M.E.I. PROFª JOANA RAMOS	FAZENDA PERIQUITO	Itamotinga	UILQUER MENEZES DA SILVA
29	29.469.112	E.M.R.T.I. SÃO JOSÉ	POVOADO SÃO JOSE	Itamotinga	ANA CARINNE COELHO RODRIGUES QUEZADO
30	29.341.779	E.R.M.T.I. Profª Valdete Bispo Gama Serafim	LOCALIDADE POVOADO DE LAGOINHA	Massaroca	PATRICIA LOPES JACINTO MENDES
31	29.026.199	EURÍDICE RIBEIRO VIANA	QUIPA	Maniçoba	MARGARETE BARBOSA DA SILVA
32	32.323.232	EXTENSAO - BOLIVAR SANTANA	Barrinha do Cambão	Mandacaru	ANA CATIA DOS SANTOS MARTINS
33	290.268.901	EXTENSAO - DEPUTADO RAIMUNDO DA CUNHA LEITE	RUA DA CUBA	Juremal	MARIA IZABEL DOS SANTOS SILVA
34	290.267.411	EXTENSAO - JOÃO DIAS FERREIRA	POVOADO DE ALFAVACA	Junco	GILNETE DE SOUZA MENEZES SANTOS
35	11.111.114	EXTENSAO - MARIA MONTEIRO BACELAR	Povoado Lagoa do Salitre	Junco	AURILIO MARCOS ALVES DA SILVA
36	29.026.431	EXTENSAO - PONTAL	AREA AREA RURAL	Itamotinga	MIRELA DIAS DA CRUZ OLIVEIRA
37	29.026.202	FAMÍLIA UNIDA	POVOADO RIACHO DA MASSAROCA - MANICOBA	Maniçoba	MARILENE ANGELICA DA CUNHA SILVA
38	29.025.753	GRACIOSA XAVIER RAMOS GOMES	RUA DA IGREJA	Carnaíba do Sertão	ELMA ROSE DOS SANTOS PAULA SOUZA
39	29.025.583	JATOBÁ	POVOADO JATOBA-MANICOBA	Maniçoba	ROSIMERE DE CARVALHO ALVES
40	29.026.741	JOÃO DIAS FERREIRA	POVOADO DE ALFAVACA	Junco	GILNETE DE SOUZA MENEZES SANTOS
41	29.025.222	JOÃO NEVES DE ALMEIDA	MARRUA	Junco	ELKE SALES RODRIGUES
42	29.026.636	JOSÉ DE AMORIM	LAGOA DO SALITRE	Junco	JAILMA CARVALHO OLIVEIRA
43	29.025.923	LINDAURA MARIA DE JESUS	FAZENDA RODEADOR	Itamotinga	MARIA DAS GROTAS PEREIRA GOMES MACEDO
44	29.026.644	LÚCIA CARMEM SOBREIRA	HORTO FLORESTAL	Junco	ELIETE LEITE DA PAIXAO
45	29.025.672	MANOEL DE SOUZA BONFIM	AVENIDA ALFREDO VIANA	Abóbora	ANGELICA CAJUI BONFIM
46	29.026.440	MANOEL GOMES MARTINS	PORTO DE PEDRA	Mandacaru	MARIA BETANIA PEREIRA BISPO
47	29.026.296	MANOEL LUIZ DA SILVA	POVOADO DE CAMPOS	Maniçoba	MARILENE ANGELICA DA CUNHA SILVA
48	29.341.710	MANOEL NUNES AMORIM	JUNCO	Junco	ROBSON SANTANA MARREIRO
49	29.026.776	MARIA AMÉLIA DE SOUZA OLIVEIRA	SABIA	Junco	ELIETE LEITE DA PAIXAO
50	29.026.652	MARIA DO CARMO SÁ NOGUEIRA	FAZENDA SOBRADINHO	Junco	ELIANE MATOS MARTINS DA SILVA
51	29.026.660	MARIA MONTEIRO BACELAR	RODEADOURO	Junco	AURILIO MARCOS ALVES DA SILVA
52	29.025.230	MARIANO RODRIGUES DE SOUZA	POVOADO DE GUANHAES	Itamotinga	MARIA SUENI FERREIRA DOS SANTOS RODRIGUES

#	INEP	Unidade	Endereço	Bairro/Distrito	Gestor
53	29.026.679	MIGUEL ÂNGELO DE SOUZA	CURRAL NOVO	Junco	ELIETE LEITE DA PAIXAO
54	29.026.105	NOSSA SENHORA DAS GROTA - BOQUEIRÃO	BOQUEIRAO	Maniçoba	MARGARETE BARBOSA DA SILVA
55	29.025.958	NOSSA SENHORA RAINHA DOS ANJOS	FAZENDA LAGOA GRANDE	Maniçoba	JOSIANY LEAL PEREIRA
56	29.025.869	OSORIO TELES DE MENEZES	RUA VERMELHA	Carnaíba do Sertão	SUZANA GUIMARAES VIEIRA
57	29.461.359	PAULO FREIRE	ASSENTAMENTO SÃO FRANCISCO	Junco	ELIANA EVANGELISTA DOS SANTOS COSTA
58	29.025.834	PEDRO DIAS	RUA DO COMERCIO	Carnaíba do Sertão	MEIRE CLEIDE CARDOSO DE ALMEIDA
59	29.026.431	PONTAL	AREA AREA RURAL	Itamotinga	MIRELA DIAS DA CRUZ OLIVEIRA
60	29.026.873	PROFª ANTONILA DA FRANÇA CARDOSO	LOCALIDADE DE ANGICO	Juremal	JANETE CLEIA DE SANTANA
61	29.026.989	PROFª ATANILHA LUZ ARAÚJO	RUA DOS BUTINS	Massaroca	ELIETE ENELCINA SILVA DOS SANTOS
62	29.026.695	PROFª BERNADETE BRAGA	POVOADO GANGORRA II	Junco	ELIANE MATOS MARTINS DA SILVA
63	29.026.709	PROFª EDUALDINA DAMÁSIO	LOCALIDADE CAMPO DOS CAVALOS	Junco	JOELMA RIBEIRO DE MATOS
64	29.341.809	PROFª IRACY NUNES DA SILVA	FELIPE BARROSO	Itamotinga	FABIO HENRIQUE SILVA PEREIRA DE SOUZA
65	29.025.770	PROFª MATILDE COSTA MEDRADO	CARNAIBA DE DENTRO	Carnaíba do Sertão	SUZANA GUIMARAES VIEIRA
66	29.026.725	PROFª OSCARLINA TANURI	GOIABEIRA I	Junco	ROBSON SANTANA MARREIRO
67	29.027.055	RAIMUNDO CLEMENTINO DE SOUZA	RUA DA RODOVIA	Pinhões	SIRLENE OLIVEIRA ALVES DOS REIS
68	29.026.288	SANTA INÊS	VILA SANTA INES	Maniçoba	HILZA GOMES DA SILVA
69	29.026.300	SANTA TEREZINHA	POVOADO DE JAZIDA	Maniçoba	JOSIANY LEAL PEREIRA
70	29.025.010	SANTO ANTÔNIO	PROJETO CURACA NH03	Itamotinga	ADALGISA MARIA COELHO CALDAS
71	29.026.350	SÃO FRANCISCO DE ASSIS - MULUNGÚ	MULUNGU- MANICOBA	Maniçoba	CELIMARIA BARBOSA SANTIL DE SOUZA
72	29.025.982	SÃO FRANCISCO DE ASSIS - NH2	PROJETO CURACA	Itamotinga	UILQUER MENEZES DA SILVA
73	29.026.377	SÃO JOSÉ	Fazenda Mato Grosso	Maniçoba	CLEONEIDE RODRIGUES LEITE
74	29.025.931	SÃO SEBASTIÃO	FAZENDA ITAPARICA	Maniçoba	MARIA AGUINALDA DE SOUSA CARVALHO
75	29.026.520	VEREADOR AMADEUS DAMÁSIO	São Gonçalo	Junco	ELIANA EVANGELISTA DOS SANTOS COSTA

DESENVOLVIDO COM ❤️ PELO



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E JUVENTUDE DE JUAZEIRO - BA
 SUPERINTENDÊNCIA DE GESTÃO DE REDE
 SETOR DE INSPEÇÃO E NORMATIZAÇÃO ESCOLAR
 INFORMAÇÕES BÁSICAS DAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO
 UNIDADES NA SEDE | 2025



#	INEP	Unidade	Endereço	Bairro/Distrito	Gestor
1	29.341.256	ANÁLIA BARBOSA DE SOUZA	AVENIDA CHEFFY KHOURY	Antônio Guilhermino	ADRIANA MENEZES DOS SANTOS
2	29.429.536	ARGEMIRO JOSE DA CRUZ	AVENIDA GIRASSOL	Argemiro	IRACELMA PEREIRA DE MARINS
3	29.362.415	CAIC - MISAEL AGUILAR	RUA DOM LUCAS MOREIRA NEVES	Antônio Conselheiro	MATHIAS DIAS
4	29.024.650	CAXANGÁ	AREA 5 - VILA CAXANGA	Vila Caxangá	DINAIR BRITO SOUZA
5	29.024.668	CENTRO SOCIAL URBANO - CSU	RUA PIO XI	Alto do Alencar	MARILIA CELIA RAMOS SANTOS
6	29.469.120	C.R.A. PROFª MAZZARELLO CAVALCANTI REIS DA ROCHA	QUADRA 16	João Paulo II	CRISTIANA WILLIAM SOUZA PEREIRA
7	29.024.927	DOM AVELAR BRANDAO VILELA	Quadra Quatorze	João Paulo II	YANDRIA PEREIRA MATTOS
8	29.401.610	EDUCANDÁRIO JOÃO XXIII	RUA IMACULADA CONCEICAO	Piranga	CRISTIANA COELHO DE MACEDO ALENCAR
9	29.461.251	E.M.E.I. ADELAIDE MOREIRA BISPO	Rua da Paz	Jardim Primavera	DINAIR BRITO SOUZA
10	29.461.375	E.M.E.I. ADJALVA FERREIRA LIMA	RUA A CAMINHO 3	Piranga II	LUCINEIDE BARBOSA DA SILVA
11	29.402.140	E.M.E.I. AMÉLIA DUARTE	QUADRA 33	João Paulo II	EMANUELA SOCORRO DE MATTOS DUARTE
12	29.401.220	E.M.E.I. ANA MARIA MORGADO CHAVES	RUA 2 A	Itaberaba	JUCIENE SANTOS SOUZA
13	29.402.120	E.M.E.I. ANNA HILDA LEITE FARIAS	Rua Manoel Cláudio do Nascimento	Alto da Maravilha	ROSEMARY CASTRO NASCIMENTO
14	29.464.064	E.M.E.I. ARLINDA ALVES VARJÃO	AVENIDA EDESIO SANTOS	Pedro Raimundo	JANECLEIDE BARBOSA DA SILVA
15	29.470.820	E.M.E.I. BEATRIZ ANGÉLICA MOTA	RUA PROFESSOR AGOSTINHO JOSE MUNIZ	Coréia	MICHELE BATISTA DAS NEVES
16	29.932.777	E.M.E.I. CAIC MISAEL AGUILAR	AVENIDA TANCREDO NEVES	Malhada da Areia	FRANCISMAR ARAUJO DE SOUZA
17	29.402.190	E.M.E.I. DILMA CALMON DE OLIVEIRA	AVENIDA NOSSA SENHORA DE NAZARE	Quidé	MARIA DO SOCORRO DA SILVA
18	29.461.189	E.M.E.I. EDIVÂNIA SANTOS CARDOSO	RUA DA LAGOA	João XXIII	ROSE MARY DE SOUZA BISPO GONCALVES
19	29.402.100	E.M.E.I. GENTIL DAMÁSIO DO NASCIMENTO	AVENIDA IRMA DULCE	Alto da Aliança	LUCILIA LOPES DOS SANTOS
20	29.494.249	E.M.E.I. INGRIDY VITÓRIA GOMES DA SILVA	Rua Durval Barbosa da Cunha	Jardim Flórida	ROSEMARY CASTRO NASCIMENTO
21	29.461.340	E.M.E.I. IRMÃ REDENTA	RUA ESPERANCA	Antônio Guilhermino	JILDA CARVALHO SOUZA
22	29.402.210	E.M.E.I. JANDIRA BORGES	TRAVESSA SAO JORGE	Tabuleiro	CARLA SAMARA FERREIRA DA SILVA
23	29.461.367	E.M.E.I. LENI LOPES DE ARAÚJO SANTOS	AVENIDA BRILHO DO SOL	Piranga I	EMANUELA ALVES DA SILVA SOUZA
24	29.467.152	E.M.E.I. LUANA DA SILVA NASCIMENTO	TRAVESSA PROJETADA 11	Itaberaba	PRISCILA VIRGINIA RAMOS PIMENTEL

#	INEP	Unidade	Endereço	Bairro/Distrito	Gestor
25	29.461.219	E.M.E.I. LUZINETE DE OLIVEIRA	RUA DA SAUDADE	Padre Vicente	KATIA MARIA PINHEIRO DOS SANTOS COSTA
26	29.461.243	E.M.E.I. MARIA HELENA DA SILVA PEREIRA	QUADRA B	João Paulo II	SONIA MARIA CONCEICAO BONFIM
27	29.461.235	E.M.E.I. MARIA HOZANA NUNES	TRAVESSA EDESIO SANTOS	Jardim Flórida	CATIANE DA SILVA OLIVEIRA ALMEIDA
28	29.461.170	E.M.E.I. MARIA JÚLIA RODRIGUES TANURI	AVENIDA DAS NACOES	Dom Tomaz	RAFAEL SANTANA ALVES
29	29.025.338	E.M.E.I. MARIA SUELY MEDRADO ARAÚJO	RUA 9	Tabuleiro	TANIA ROSA DA PAIXAO AQUINO
30	29.402.160	E.M.E.I. MARIÁ VIANA TANURI	AVENIDA GASPAR DE LEMOS	Nossa Senhora da Penha	MARIA DE FATIMA DE CARVALHO SA
31	29.402.150	E.M.E.I. NAILDE DE SOUZA COSTA	TRAVESSA ALECRIM	Jardim Novo Encontro	ANA PAULA FALCAO SILVA
32	29.461.197	E.M.E.I. NÉLIA DE SOUZA COSTA	QUADRA 2	João Paulo II	GILVANIA FREIRE DE ARAUJO PIRES
33	29.445.256	E.M.E.I. NOSSO SENHOR DOS AFLITOS	RUA SANTA CLARA	Piranga	SANDRA MARIA BRANDAO MARTINS
34	29.469.252	E.M.E.I. PASTOR MANOEL MARQUES DE SOUZA	RUA DO RISO	Piranga	JOSEFA CRISTINA TEODORO EVANGELISTA
35	29.470.811	E.M.E.I. PREFEITO APRÍGIO DUARTE	RUA B	Itaberaba	MARIANA DE CASTRO FONSECA
36	29.402.110	E.M.E.I. PROFª HELOISA HELENA BENEVIDES FARIAS	RUA AURENILDES GONCALVES DA CUNHA	Palmares	NEIVA SORAIA CRUZ DE OLIVEIRA SANTOS
37	29.476.615	E.M.E.I. VANDA GUERRA	RES SÃO FRANCISCO	Residencial São Francisco	CARLIANE GUIMARAES DE ARAUJO
38	29.450.004	E.M.T.I. PROFª IRACEMA PEREIRA DA PAIXÃO	RUA EDGARD CHASTINET	São Geraldo	SUHELLANE CAROLINE CAJUI DA SILVA
39	29.480.027	ESTAÇÃO DO SABER JOSÉ CARLOS TANURI	Rua da Estação	João XXIII	VIRNA SARISSA GONCALVES RAMOS
40	294.612.511	EXTENSÃO - E.M.E.I. ADELAIDE MOREIRA BISPO	Rua da Paz	Jardim Primavera	DINAIR BRITO SOUZA
41	191.991	EXTENSÃO - E.M.E.I. DILMA CALMON DE OLIVEIRA	AVENIDA NOSSA SENHORA DE NAZARE	Quidé	MARIA DO SOCORRO DA SILVA
42	11.111.111	EXTENSÃO - E.M.E.I. GENTIL DAMASIO DO NASCIMENTO	RUA BENTO GONÇALVES	Alto da Aliança	MARIA DO PERPETUO SOCORRO DA COSTA BRAGA
43	11.111.112	EXTENSÃO - E.M.E.I. LUZINETE DE OLIVEIRA/HELENA ARAÚJO PINHEIRO	AV MALHADA DA AREIA	Malhada da Areia	PATRICIA CARLA ROCHA DUARTE PEREIRA
44	11.111.113	EXTENSÃO - E.M.E.I. MARIA VIANA TANURI	RUA NOVA AMAZONAS	Santo Antônio	MARIA DE FATIMA DE CARVALHO SA
45	929.402.150	EXTENSÃO - E.M.E.I. NAILDE COSTA / JUA CRESCE MAIS / CENTENARIO	Rua dos Coqueiros	Centenário	ANA PAULA FALCAO SILVA
46	294.708.111	EXTENSÃO - E.M.E.I. PREFEITO APRÍGIO DUARTE	Rua D	Itaberaba	MARIANA DE CASTRO FONSECA
47	294.500.041	EXTENSÃO - E.M.T.I. PROFª IRACEMA PEREIRA DA PAIXÃO	RUA EDGARD CHASTINET	São Geraldo	SUHELLANE CAROLINE CAJUI DA SILVA
48	294.016.001	EXTENSÃO - PRESIDENTE TANCREDO NEVES	RUA RUA A	Dom José Rodrigues	ELIZIA VANIA RODRIGUES RAMOS
49	1.235.689	EXTENSÃO - PROFª MARIA FRANCA PIRES	Rodovia BR 407, Km 10	Distrito Industrial	ENERCINA NUNES DE SOUZA NETA LUIS
50	290.254.781	EXTENSÃO - PROFº PEDRO RAIMUNDO RODRIGUES REGO	Rua Valdemar Leopoldo	Piranga	JEFERSON BARTOLOMEU GOMES DA SILVA

#	INEP	Unidade	Endereço	Bairro/Distrito	Gestor
51	294.244.451	EXTENSAO - RAIMUNDO MEDRADO PRIMO	Rua José Félix Veras	Pedra do Lord	ALINE DOS SANTOS ALMEIDA SOUZA
52	29.025.575	HELENA ARAÚJO PINHEIRO	RUA DA SAUDADE	Padre Vicente	PATRICIA CARLA ROCHA DUARTE PEREIRA
53	29.025.087	HELENA CELESTINO MAGALHÃES	Quadra B	Castelo Branco	EDILMA DANTAS DE OLIVEIRA
54	29.025.168	JOCA DE SOUZA OLIVEIRA	RUA CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	Maringá	GISLENE MARIA PIRES BATISTA
55	29.025.370	JOSÉ PADILHA DE SOUZA	TRAVESSA SANTA HELENA	Alto do Cruzeiro	MARIA DAS DORES CONCEICAO NUNES
56	29.025.176	JUDITE LEAL COSTA	TRAVESSA PAULO VI	Santa Maria Goretti	LUCIMEIRE CAMPOS BARROS
57	29.025.184	LUDGERO DE SOUZA COSTA	RUA SANTA TEREZINHA	Lomanto Júnior	JACIARA BARBOSA DA SILVA MATOS
58	29.025.206	MANDACARU	AVENIDA MANDACARU	Jardim Primavera	JACILENE SILVA DE LIMA
59	29.476.623	MARIA JULIA RODRIGUES TANURI	RUA PROJETADA C	Nova Juazeiro	KATIA SIMONI NUNES MARQUES DOS SANTOS
60	29.025.311	NOSSA SENHORA DAS GROTAS-SEDE	RUA RUA DO SOCORRO	Alagadiço	KATIANE SOARES DA SILVA ALMEIDA
61	29.024.587	PAULO VI	TRAVESSA TRAVESSA PAULO VI	Santa Maria Goretti	FRANCISCA ALVES DA MOTA OLIVEIRA
62	29.025.362	PREFEITO APRÍGIO DUARTE	RUA LIRIO DOS VALES - SOL NASCENTE	Itaberaba	MARIANA DE CASTRO FONSECA
63	29.401.600	PRESIDENTE TANCREDO NEVES	RUA RUA A	Dom José Rodrigues	ELIZIA VANIA RODRIGUES RAMOS
64	29.024.692	PROFª CARMEM COSTA SANTOS	AVENIDA IRMA DULCE	Alto da Aliança	CLEIDEMAR DIAMANTINO DA SILVA
65	29.024.900	PROFª CRENILDES LUIZ BRANDÃO	RUA RUA ALFREDO NUNES DE OLIVEIRA	Corêia	ILEANE DAMASCENO IMOTO
66	29.025.036	PROFª DINORAH ALBERNAZ MELO DA SILVA	RUA PETRONILIO B DOS SANTOS	Itaberaba	ADRIANA SHASTA RODRIGUES
67	29.024.838	PROFª GUIOMAR LUSTOSA RODRIGUES	RUA DAS ALGAROBAS	Quidé	DORACI DA SILVA FERREIRA RODRIGUES
68	29.024.960	PROFª HAYDÉE FONSECA FALCÃO	QUADRA QUADRA 23	João Paulo II	ANA PAULA COSTA RIBEIRO QUEIROZ
69	29.024.978	PROFª LEOPOLDINA LEAL	RUA ARNALDO VIEIRA	Quidé	MARCIA SOUZA DO NASCIMENTO
70	29.024.943	PROFª MARIA DE LOURDES DUARTE	TRAVESSA TRAVESSA BEIJA-FLOR	Jardim Universitário	LEIDE PATRICIA DE SANTANA COSTA
71	29.024.986	PROFª MARIA FRANCA PIRES	RUA ALLAN KARINE	João XXIII	ENERCINA NUNES DE SOUZA NETA LUIS
72	29.362.504	PROFª MARIA JOSÉ LIMA DA ROCHA	QUADRA QUADRA 9	João Paulo II	WILZA MIRANDA DA SILVA
73	29.025.397	PROFª TEREZINHA FERREIRA DE OLIVEIRA	RUA PARAISO	Tabuleiro	CATIA REGINA DIAS DA SILVA
74	29.415.160	PROFº CARLOS DA COSTA SILVA	RUA ALMIRANTE TAMANDARE	Country Club	MARIA MONICA NERIS ALMEIDA PIRES
75	29.405.106	PROFº JOSÉ PEREIRA DA SILVA	AVENIDA AVENIDA SAO FRANCISCO	Itaberaba	LAIS ARCANJO VARGAS SANTOS
76	29.024.714	PROFº LUIS CURSINO DA FRANÇA CARDOSO	CAMINHO CAMINHO 12	Tancredo Neves	LUCIANA SOARES LIMA
77	29.025.478	PROFº PEDRO RAIMUNDO RODRIGUES REGO	PRACA ANTONIO TANURI	Piranga	JEFERSON BARTOLOMEU GOMES DA SILVA

#	INEP	Unidade	Endereço	Bairro/Distrito	Gestor
78	29.025.524	PROMENOR	Av. Machado de Assis	Alto do Cruzeiro	MARIA AUXILIADORA DA CONCEICAO FERNANDES
79	29.424.445	RAIMUNDO MEDRADO PRIMO	AV SEBASTIAO A. BRANCO	Pedra do Lord	ALINE DOS SANTOS ALMEIDA SOUZA

DESENVOLVIDO COM  PELO



ANEXO II
MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO/BA
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2025 (SRP)

PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA

Apresentamos nossa proposta para prestação de serviços de **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ:
INSCRIÇÃO ESTADUAL:
NIRE:
REPRESENTANTE E CARGO:
RG:
CPF:
ENDEREÇO e TELEFONE:
AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

2. CONDIÇÕES GERAIS

2.1 A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

ITEM	SEGMENTO	REFEIÇÃO	U.M	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL ANUAL

Valor Total da Proposta: R\$_____ (valor por extenso) *

3. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

3.1. Declaramos que manteremos válida a nossa proposta por _____ (_____) dias contados da data de apresentação da mesma.

4. PRAZO DE ENTREGA: _____.

5. DECLARAÇÃO

Declaramos que:

- a) No preço proposto está incluso e diluído os custos que envolvem o perfeito fornecimento do contrato, bem como todos os custos relativos à mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, as contribuições fiscais, transporte e seguro, bem como as despesas diretas e indiretas e quaisquer outras necessárias a total fornecimento do fornecimento.

- b) Cumpriremos rigorosamente as especificações e as recomendações da fiscalização da CONTRATANTE.
- c) Que temos pleno conhecimento dos trechos e das condições locais, comprometendo-nos desde já a executar o serviço na forma exigida por esta Administração.

_____, ____ de _____ de 2025.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA
RAZÃO SOCIAL CNPJ

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.9. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 01 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.11. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

5.11.1. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.11.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.12. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos nos itens 4.7 e 4.8.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 7.2.2.

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do item 7.1.3.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em _____ (_____) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Juazeiro – BA, _____ de _____ de 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO – BA
SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS) DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S)

ANEXO III.A
MINUTA DE CADASTRO DE RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unit.	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unit.	Prazo garantia ou validade

ANEXO IV
MINUTA DE CONTRATO

Termo de contrato de fornecimento que
entre si fazem o **MUNICÍPIO DE**
JUAZEIRO/BA e a Empresa _____

CONTRATO Nº ____/2025

O **MUNICÍPIO DE JUAZEIRO/BA**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 06.068.796/0001-09, com sede na R. Antônio Pedro, 139 - Centro, Juazeiro, Estado da Bahia, CEP. 48903-660, neste ato representada pela **SRA. MAÉVE MELO DOS SANTOS, SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO**, nomeada pelo Decreto nº 052/2025, publicado no DOM de 09 de janeiro de 2025, portadora da Matrícula Funcional nº _____, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por _____ (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 349/2025** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 078/2025**, Tipo **MENOR PREÇO**, bem como mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Este contrato tem como objeto a prestação de serviços de **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

1.2. Especificação dos itens da contratação:

ITEM	SEGMENTO	REFEIÇÃO	U.M	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL ANUAL

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1.** O Termo de Referência;
- 1.3.2.** O Edital da Licitação;
- 1.3.3.** A Proposta do contratado;
- 1.3.4.** Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de _____, com início na data da última assinatura, prorrogável na forma do arts. 106 e 107, da Lei nº 14.133, de 2021, conforme natureza do objeto descrita neste Instrumento e no Termo de Referência da presente contratação.

CLÁUSULA TERCEIRA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O regime de execução contratual, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – MODELO DE GESTÃO CONTRATUAL

- 4.1. Os modelos de gestão e de execução constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
- 4.2. O fiscal do contrato será o(a) servidor(a) _____, CPF: xxx.xxx.xxx-xx.
- 4.3. O gestor do contrato será o(a) servidor(a) _____, CPF Nº xxx.xxx.xxx-xx.

CLÁUSULA QUINTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA SEXTA – PREÇO

- 6.1. O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____), referente exclusivamente aos itens constantes na planilha descrita na cláusula 1.2 deste instrumento contratual.
- 6.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SÉTIMA – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
- 7.2. O contratado deverá apresentar relação de documentos solicitados na Habilitação Jurídica, Fiscal e Técnica descrita no edital de licitação da qual decorre este instrumento contratual.
- 7.3. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 142 da 14.133/21.
- 7.4. Todos os pagamentos serão realizados na C/C _____, OP _____, AG _____, Banco _____.
- 7.5. Na hipótese da aplicação de multas, só será permitida a liquidação da Nota Fiscal e a efetuação do pagamento após comprovação de recolhimento aos cofres públicos das multas aplicadas.

CLÁUSULA OITAVA- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Órgão: _____
Unidade Orçamentária: _____
Projeto Atividade: _____
Elemento de Despesa: _____
Fonte: _____

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE DE PREÇO

- 9.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ____/____/2025.
- 9.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice O IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 9.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos

efeitos financeiros do último reajuste.

9.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

9.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

9.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADA

10.1. A CONTRATADA obriga-se a:

10.1.1. A efetuar a entrega do objeto contratado em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

10.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.1.3. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 05(cinco) dias, o produto com avarias ou defeitos;

10.1.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

10.1.5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.7. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

10.1.8. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.1.9. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

10.2. A CONTRATANTE obriga-se-á:

10.2.1. Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário e demais condições estabelecidas no Edital;

10.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

10.2.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

10.2.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.2.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos nesse termo;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

11.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

- A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.
- Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.
- A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
- Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.
- Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

11.3. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

- Dados da corrente da Administração Pública: CAIXA ECONOMICA FEDERAL, BANCO 104, AGÊNCIA: 0080, OPERAÇÃO: 006, C/C: 71075-5.

11.4. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

11.5. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.6. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

- O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

11.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

- prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

- multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
 - obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.
- 11.8.** Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.
- 11.9.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 11.10.** Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
- 11.11.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.
- 11.12.** O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
 - Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.
- 11.13.** Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuidade ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.
 - A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.
- 11.14.** A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;
 - Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;
 - Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.
- 11.15.** O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.
- 11.16.** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.17. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência..

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao Funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.3. Multa:

12.3.1. Moratória de de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de () dias;

12.3.2. Compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

12.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de ____ (_____) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.7. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.8. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, como Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.12. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.1.1. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.1.2. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
- e
- b) Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), Decreto Municipal nº 056/2024 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Juazeiro, Estado da Bahia, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

17.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

JUAZEIRO/BA, ____ de ____ de 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO/BA
SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX

EMPRESA / REPRESENTANTE
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1: _____ CPF: _____
2: _____ CPF: _____

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXX/2025
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO – MENOR PREÇO

_____ RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE), _____ (CNPJ Nº), sediada no
(a) _____ (ENDEREÇO COMPLETO), declara, sob as penas da lei, que cumpre,
plenamente, os requisitos exigidos no procedimento licitatório referenciado.

Igualmente, declaramos sob as penas da lei, que nossos diretores, responsáveis legais e técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócio, não são empregados ou ocupantes de cargo comissionado na Administração Pública, bem como nossa Empresa não está incurso em nenhum dos impedimentos elencados no Edital da licitação referenciada.

Finalizando, declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

Cidade, ____ de _____ de 2025.

(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIA DE CARGOS RESERVADOS PREVISTO EM LEI

_____(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE), _____(CNPJ Nº), sediada no
(a) _____(ENDEREÇO COMPLETO), declara, sob as penas da lei, que a empresa
possui a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência
Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da
Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

Cidade, ____de _____de 2025.

(nome, carimbo, e assinatura do responsável legal da empresa).

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, OU
COOPERATIVA ENQUADRADA NO ARTIGO 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXX/2025
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO – MENOR PREÇO

DECLARO, sob as penas da Lei, em atendimento ao Edital do **Pregão Eletrônico nº XX/2025**, promovido pela PREFEITURA DE MUNICIPAL DE JUAZEIRO/BA, que a empresa (nome completo) – CNPJ n.º _____, com sede (ou domicílio) no (endereço completo), por mim representada, atende os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

Cidade, ____ de _____ de 2025.

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa).

ANEXO VIII
MODELO DECLARAÇÃO DA LICITANTE DE CUMPRIMENTO AO ARTIGO 7º, INCISO XXXIII, DA
CONSTITUIÇÃO FEDERAL (ART. 68, INCISO VI, DA LEI 14.133/2021).

PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXX/2025
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO – MENOR PREÇO

A signatária _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu responsável legal _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, declara por aos devidos fins do disposto no art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, 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

Sim() Não ()

Cidade, ____ de _____ de 2025.

(nome, carimbo, e assinatura do responsável legal da empresa).

ANEXO IX
MODELO DE DECLARAÇÃO DA LICITANTE DE QUE A PROPOSTA ECONÔMICA COMPREENDE A
INTEGRALIDADE DOS CUSTOS (art. 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021).

PROCESSO LICITATÓRIO Nº XX/2025
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO – MENOR PREÇO

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu responsável legal _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, declara para aos devidos fins do disposto no art. 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Cidade, ____ de _____ de 2025.

(nome, carimbo, e assinatura do responsável legal da empresa).

ANEXO X
FORMULARIO PARA ASSINATURA DE CONTRATO

DECLARAÇÃO CONTENDO INFORMAÇÕES PARA FINS DE ASSINATURA DO CONTRATO

Da PROPONENTE

Razão Social da proponente: _____,
Endereço _____,
Bairro _____ CEP: _____,
Cidade _____, Estado _____,
CNPJ nº _____,
Inscrição Estadual nº _____,
Inscrição Municipal/ISS (alvará) nº _____ NIRE: _____,
Nº do telefone _____,

DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome do representante legal autorizado para assinatura do contrato, (AAC): _____

Função do representante legal, (AAC), _____,
Endereço do representante legal, (AAC), _____,
Estado civil do Representante Legal _____,
Profissão do Representante Legal _____,
RG nº _____ Órgão emissor _____,
CPF nº _____,
E-mail _____

_____, _____ de _____ 2025.

Assinatura e Identificação do Responsável da Empresa

OBS: Este documento deverá ser apresentado junto com a documentação de Habilitação
OBS: A não apresentação desse formulário não implica na inabilitação da licitante.

ANEXO XI
TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA BLL

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL

Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
ME/EPP/MEI: () SIM () Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa de Licitações do Brasil, do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.
2. São responsabilidades do Licitante:
 - i. Tomar conhecimento de e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
 - ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
 - iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
 - iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.I
 - v. Pagar a taxa pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.
3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações do Brasil.
4. O Licitante autoriza a Bolsa de Licitações do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações do Brasil.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ou em andamento.

O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil qualquer mudança ocorrida.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).

ANEXO XI.B
ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES
DA BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL - (LICITANTE DIRETO) INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA

Razão Social do Licitante:		
CNPJ/CPF:		
Operadores		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
3	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:

O Licitante reconhece que:

A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à Bolsa nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;

- i. O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela Bolsa, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- ii. A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à Bolsa, para o necessário bloqueio de acesso; e
- iii. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento da taxa ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da Bolsa, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ÚLTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).

ANEXO XI.C
CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA

- **SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR**

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

- **DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS**

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/FORNECEDOR

Como Licitante/Fornecedor, concordamos e anuímos com todos termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).