



C.P.L.
184

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

ANEXO I - DO EDITAL DE LICITAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

O objeto da presente licitação é a “**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**”, aqui denominada “Refeição/Merenda”, no que consiste na prestação dos serviços de preparo, nutrição, armazenamento, distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios, com emprego da mão de obra e treinamento do pessoal, bem como o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos utilizados, tudo em conformidade com os termos deste **Termo de Referência** e seus anexos, da legislação de regência, e em especial das normas expedidas pelo Ministério da Saúde, Ministério da Educação e ANVISA.

1. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF) de acordo com:

- a) Resolução nº 12/78 – Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – Ministério da Saúde;
- b) Código Sanitário – Decreto nº 12.342 de 27/09/78;
- c) Código do Consumidor.

Somente será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber;

Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros - semanalmente,

Dr



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos não-perecíveis, mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

Havendo necessidade de adequações, o cronograma de periodicidade poderá sofrer alterações.

A contratada deverá constituir ou manter local adequado no Município de Paranaguá de no mínimo 400 metros quadrados para o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, bem como deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Termo de Referência.

Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

A contratada deverá a critério da administração complementar com o fornecimento de produtos da Agricultura Familiar, priorizando a compra dos produtores regionais, e, apresentar mensalmente, relação dos produtores beneficiados e cópia das Notas Fiscais emitidas por estes ou por seu representante legal.

Os produtos utilizados para a produção da Alimentação Escolar devem atender as especificações técnicas descritas. Sendo registrado a aprovação de cada item e com análise da Semedi. Não poderá ser utilizado nenhum produto e ou substituído sem aprovação da análise e aprovação da SEMEDI.

Assegurar o abastecimento das Unidades Educacionais, com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

Os serviços e os fornecimentos de insumos descritos no objeto deste termo devem ser prestados de forma estratégica, integrada e harmônica entre si, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança satisfatórios.

O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deve ser de acordo com legislação específica, e deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente higienizados, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A

RL



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



manutenção e higienização destes veículos devem estar sempre de acordo com a descrição dos serviços prestados.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo apropriado e específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão refrigerado, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

Poderão ser acrescentados outros gêneros alimentícios além dos listados, para a variação dos cardápios, no prazo de 30 dias antes da vigência do cardápio em que os mesmos serão utilizados, justificando os motivos da introdução destes alimentos e de custos semelhantes aos produtos utilizados.

A SEMEDI fará inspeções nas dependências utilizadas pela contratada para realização de serviços, sempre que julgar necessário.

Quando houver alguma irregularidade em descumprimento com o estabelecido na legislação vigente e neste edital, será suspenso o pagamento a nota fiscal referente à aquisição de alimentos, até a completa regularização.

As análises dos alimentos, deverão ser realizadas por laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (www.anvisa.gov.br), ou com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (www.agricultura.gov.br), para análise de alimentos, sempre em caso de suspeita de intoxicação alimentar. Juntamente com o Laudo ou Certificado, deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados.

As análises apresentadas no Laudo ou Certificados deverão ser do mesmo lote de fabricação. Os custos das análises serão de responsabilidade da contratada. Quando a análise de um ou mais gêneros estiver em desacordo com os parâmetros exigidos no processo e a legislação vigente, a contratada deverá substituir o lote de alimentos em todas as Unidades Educacionais que tiverem estoque daquele alimento. Enquanto não houver substituição do lote de alimentos com defeito será suspenso o pagamento de todos os gêneros alimentícios.

Caso ocorra algum problema como roubos, falta de energia, entre outros, a contratada deverá disponibilizar os gêneros necessários para elaboração do cardápio.



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



Na execução do presente contrato será considerado a repetição de 50 % (cinquenta por cento) do per capita, não podendo ultrapassar limite do índice 50% (cinquenta por cento) por unidade.

As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

2. MÃO DE OBRA E OUTROS SERVIÇOS

O Objeto compreende a contratação de serviços, mão de obra, equipamentos, utensílios, mobiliário, fornecimento de insumos(material de amostra, limpeza, descartáveis, papel toalha entre outros), gás, armazenamento, preparo e distribuição, prestação de serviço de manutenção corretiva e preventiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados, limpeza e conservação das cozinhas e refeitórios, bem como ações de educação alimentar e nutricional para atender ao Programa de Alimentação Escolar nas Unidades Educacionais da Rede Pública Municipal de Paranaguá/Paraná.

A contratada poderá utilizar toda a estrutura, instalações, equipamentos e utensílios existentes nas unidades educacionais.

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

As cozinhas das Unidades Educacionais deverão ser providas pela contratada, com equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, sem ônus adicional ao Município e ou Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral - SEMEDI. Na ocorrência de criação/inserção de novas Unidades, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições estabelecidas.

A estimativa de atendimentos diários está prevista no Anexo I, considerando uma previsão de evasão e rejeição. São estimativas não se obrigando a Administração a aquisição total.

O Município de Paranaguá/SEMEDI indicará quando, onde serão iniciados os atendimentos nas Unidades Educacionais, quantidades de alunos/dia e demais dados necessários.



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



Antes de iniciar os serviços, a contratada juntamente com o (a) diretor (a) da unidade educacional, deve inventariar equipamentos e utensílios, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a unidade educacional e uma para a SEMEDI.

Antes de iniciar os serviços, a contratada deverá se reunir com a Secretaria Municipal de Educação/SEMEDI para planejamento das atividades, normas, procedimentos e ações a serem executadas pela contratada.

As proponentes, quando na vistoria, deverão observar os equipamentos e utensílios a serem complementados gradativamente em cada unidade educacional relacionando-os em quantitativos para atendimento dentro das normas técnicas exigidas para o bom desempenho dos serviços, bem como apresentar junto com os documentos de habilitação declaração de comprometimento que durante toda a execução contratual, os manterá qualitativamente e quantitativamente em perfeito estado de funcionamento.

Horários

Os horários para servir as refeições deverão ser pré-estabelecidos pela SEMEDI e pelas Unidades Educacionais, tomando-se como referência o seguinte quadro de horários para CEIs e EMEFs:

CMEI E CEI (Berçário ao Pré II)

Desjejum: 07:30 a 08:00 horas
Almoço: 11:00 horas
Lanche vespertino: 14:00 horas a 14:30 horas
Jantar: 16:30 horas à 17:00 horas
Serviços: desjejum, almoço, lanche vespertino, jantar.

EMEFs (Pré III, 1º ano ao 9º ano)

Escolas Parciais: manhã 10h, tarde 15h

Escolas Integrais e Programa Mais Educação
Desjejum: 07:30 a 08:00 horas
Almoço: 11:30 horas
Lanche vespertino: 16:00 horas
Serviços: desjejum, almoço, lanche vespertino

A distribuição deverá ocorrer nas unidades educacionais, nos horários especificados ou conforme acordado com a direção da unidade educacional, de segunda a sexta feira, obedecendo aos dias calendários do ano letivo. Em caso de



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



suspensão das atividades com os educandos, não prevista nos calendários, a contratada será comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

Para os serviços, nos CMEI/CEI, que atendem crianças de 0 (zero) a 12 meses, o horário poderá ser flexível conforme solicitação da diretora e aprovação da SEMEDI.

Nas Unidades Educacionais que atendem ao programa Mais Educação, os horários de refeições serão pré-estabelecidos pela SEMEDI e pelos diretores.

A SEMEDI juntamente com a direção das Unidades Educacionais, poderá acompanhar a qualquer tempo a produção e distribuição dos gêneros alimentícios utilizados na prática dos cardápios.

Em qualquer tempo, com aviso à Contratada de no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência, poderão ser incluídas ou excluídas Unidades Educacionais, observado o disposto no §1º do art.65 da Lei nº 8.666/93 .

3. CARDÁPIOS

Os cardápios serão elaborados por nutricionista habilitado da SEMEDI, com análise e concordância da nutricionista da empresa vencedora, atendendo as determinações estabelecidas nas diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme Resolução Nº 26 de 17 de junho de 2013, Lei Nº 11.947 de junho 2009, Portaria Interministerial N º1.010, de 08 de maio de 2006, e de acordo com os critérios estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação, conforme cardápios modelos constantes em anexo.

A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de cardápios, tendo como base mínima o balanceamento protéico-calórico e as especificações de cardápio, de acordo com a RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013.

Haverá o fornecimento cardápios ou produtos específicos para alunos portadores de Necessidades Alimentares Especiais, (LEI Municipal Nº 3.102, DE 09 DE JULHO DE 2010) mediante receita médica, de acordo com a necessidade de cada Unidade de ensino, sem custo financeiro maior que os cardápios estipulados para os demais escolares. Os cardápios com alimentação especial serão elaborados por nutricionista da SEMEDI e deverão, sempre que possível, ficar o mais próximo das refeições servidas a todos os escolares.

A contratante poderá solicitar cardápios diferenciados para datas comemorativas e demais projetos e eventos desenvolvidos pela SEMEDI como: páscoa, dia da



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



criança, festa junina, dia mundial da Alimentação, entre outros, sem ônus para a contratante e com custos semelhantes aos cardápios praticados.

Na última sexta-feira de cada mês, nas Escolas (EMEFs) nos Centros de Educação Infantil (CMEIs/CEIs) no cardápio do dia, deverá ser servido bolo de chocolate, cachorro quente e suco para comemoração dos aniversariantes do mês.

A composição do cardápio será estabelecida e cumprida pela (s) empresas (s) contratada(s), e seguirá os parâmetros indicados no Anexo III.

A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.

As merendas que compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os educandos das respectivas unidades educacionais municipais e filantrópicas.

A SEMEDI poderá solicitar teste de Aceitabilidade dos cardápios praticados com acompanhamento da equipe da Secretaria de Educação sempre que necessário.

O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio, utilizando-se a per capita padrão/médio para períodos específicos e de acordo com o consumo de cada unidade educacional, bem como de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido.

A empresa contratada deverá elaborar "Receituário Padrão" contendo as fichas técnicas de todas as preparações que constam dos cardápios oferecidos na alimentação escolar. Esse receituário deverá ser confeccionado com base no ANEXO II, que faz referência à composição do cardápio padrão.

Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, e Resolução /CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar, a Prefeitura Municipal de Paranaguá fica obrigada a adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.

A Contratante através dos produtores/cooperativas efetuará a entrega dos produtos diretamente nos locais de consumo, onde a conferência será realizada pela Direção da Unidade Educacional juntamente com um representante da Empresa Contratada.



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



A manufatura dos produtos oriundos da Agricultura Familiar deverá ser realizada pelos profissionais da Empresa Contratada e realizado o servimento aos alunos como um item adicional ao cardápio.

4. MÃO DE OBRA/PESSOAL

A contratada deverá executar os serviços com supervisão de nutricionistas e coordenador geral, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.

Os profissionais envolvidos na preparação das refeições deverão ser comprovadamente capacitados, através de certificação fornecida pela contratada.

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

Registrar todas as visitas realizadas pelas nutricionistas e/ou responsável técnico da contratada, reclamações, bem como quaisquer ocorrências e encaminhar relatório mensal à SEMEDI.

Comunicar à SEMEDI, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

O quadro de pessoal deverá ser encaminhado para à SEMEDI em até 30 dias úteis antes do início dos trabalhos.

Manter equipe volante no quadro operacional para substituição de pessoal, em eventuais ausências ao trabalho, sem ônus ao Poder Público.

Os funcionários contratados pela empresa vencedora deverão ser supervisionados, treinados, qualificados e uniformizados, observada a legislação trabalhista, previdenciária, assistência e sanitária, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Secretaria.

Manter durante a execução dos serviços equipe de profissionais nutricionistas para supervisão, conforme exigência da Resolução CFN nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas, e, no mínimo 01 (um) (a) coordenador (a) responsável (nutricionista) para cada 30.000 alunos, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



Entregar, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.

Os nutricionistas responsáveis pelas unidades escolares deverão apresentar à direção escolar, os relatórios de suas visitas técnicas contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos, bem como realizar treinamentos "in loco" sempre que houver necessidade.

Fornecer e manter uniforme para todos os funcionários do Serviço de Alimentação. O uniforme deverá ser de cor branca, sem estampa, composta obrigatoriamente de touca, calça comprida, camiseta branca, avental e calçado fechado, respeitando a Legislação Sanitária vigente.

Fornecer e manter todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

Providenciar Carteira de Saúde (Atestado de Saúde) específico para os Manipuladores de Alimentos, como também o controle médico de saúde de acordo com a NORMA REGULAMENTADORA 7 - NR 7 - PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL.

Com relação à mão de obra, a CONTRATADA se obriga a disponibilizar funcionários de no mínimo 130 funcionários, em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato. No caso da falta de funcionários ou aumento das unidades educacionais no período de vigência do contrato, a contratada deverá complementar a mão de obra.

Na contratação do pessoal necessário para a execução dos serviços, deverá ser dada preferência para os munícipes de Paranaguá.

Atribuições específicas das Merendeiras

- a) coordenar os trabalhos dentro da cozinha e do refeitório;
- b) executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos alunos;
- c) preparar e servir nas escolas, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições pré-estabelecidas;
- d) adequar a quantidade de alimentação a ser preparada ao consumo exigido;

DM



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



- e) receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulário próprio;
- f) zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho;
- g) usar uniforme completo, limpo, passado e costurado;
- h) usar calçados fechados;
- i) manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- j) não usar adereços (anéis, pulseiras e similares);
- k) lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
- l) não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
- m) não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
- n) não fumar na cozinha e suas dependências;
- o) não deixar entrar na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos;
- p) os funcionários da terceirizada poderão comer o mesmo alimento das crianças, ficando proibida a preparação de outras refeições. Em caso de alguma exceção, por motivos alheios, fazer observação no formulário próprio;
- q) não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades por pessoas estranhas e funcionários. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;
- r) controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo-os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado também por um funcionário da unidade designado pela direção. Nenhum gênero poderá sair da unidade sem o mesmo procedimento;
- s) cumprir as normas do Manual de Boas Práticas.

Atribuições específicas das Nutricionistas da Terceirizada

- a) Executar a previsão de gêneros alimentícios de acordo com a programação alimentar, os cardápios e análise nutricional elaborados pela SEMEDI, observando a adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos da população atendida, respeitando os hábitos alimentares de cada localidade (modo de preparo regional), e a utilização de produtos da região;
- b) Estimular a identificação de crianças portadoras de patologias e deficiências associadas à nutrição, e adequar e executar os cardápios de acordo com as necessidades alimentares especiais;
- c) Colaborar quando requisitado pela SEMEDI na elaboração do Plano de Trabalho Anual do Programa de Alimentação Escolar;
- d) Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar de cada unidade escolar;
- e) Propor e executar projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental;



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



- f) Articular-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades lúdicas com o conteúdo de alimentação e nutrição;
- g) Quando solicitado interagir com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no exercício de suas atividades;
- h) Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, segundo os padrões de identidade e qualidade, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;
- i) Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio e disponibilizar para SEMEDI.
- j) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;
- l) Disponibilizar ao gestor escolar informações referentes ao processo de produção de refeições;
- m) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade, do Programa de Alimentação Escolar;
- n) Participar das reuniões convocadas pela SEMEDI;
- o) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiros(as), assim entendidos os manipuladores de alimentos da alimentação escolar, sejam observadas as normas sanitárias vigentes;
- p) Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar.
- q) O nutricionista deverá ter veículo individual para supervisão (particular ou da Empresa). Além da supervisão matutina e vespertina, deverá haver supervisão no período noturno.
- r) Não é permitido aos nutricionistas: transportar gêneros alimentícios no veículo utilizado para supervisão; entrar e/ou sair da unidade escolar sem se apresentar à Direção ou funcionário responsáveis pelo período;

5 . TREINAMENTO DE PESSOAL

A mão de obra utilizada nas unidades escolares deve ser submetida a exames médicos, de modo a verificar se está apta ou não para o exercício da respectiva função.

Após liberação médica os funcionários devem ser devidamente capacitados, com carga horária total de no mínimo 12 horas, devendo constar no respectivo cronograma treinamento para higiene pessoal, uso adequado de uniformes, hábitos pessoais, higiene ambiental, higiene dos alimentos, preparo dos alimentos, distribuição, sobras, amostras, prevenção de acidente de trabalho, tabagismo, higiene e medicina do trabalho, entre outros assuntos.

12/11



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



Todos os funcionários deverão receber uniformização e EPIs adequados à realização de suas tarefas.

A mão de obra deverá ser adequada quanto aos quesitos competência técnica, habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc., de acordo com a RDC 216/2004.

Caso haja necessidade de troca/reposição de mão de obra, esta deverá ser de pronto atendimento, sem prejuízo do serviço.

A empresa deverá obrigatoriamente manter na unidade que atende cópia do exame médico admissional e periódico de cada um de seus funcionários.

6. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A entrega do referido manual para a SEMEDI deverá ocorrer no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início do contrato.

O “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar” deverá ser desenvolvido pela CONTRATADA e entregue no prazo estabelecido pela CONTRATANTE. Visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização, a CONTRATADA atendendo à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, adequado à execução dos serviços contratados;

Atualizar, sempre que necessário, o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar”, conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA;

A contratada garantirá a cobertura total de atendimento médico hospitalar e medicamentos no caso de intoxicação ou qualquer outro dano à saúde dos comensais desde que comprovada a sua responsabilidade sem ônus para a Contratante.

7. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A empresa vencedora deverá desenvolver anualmente, uma ação educativa relacionada à Educação Alimentar para a comunidade escolar, através de projeto previamente discutido e aprovado pela SEMED/Gestão de Alimentação Escolar.

Promover a saúde dos alunos atendidos, suprimindo parcial ou integralmente suas necessidades nutricionais, através do fornecimento de alimentação adequada.

20



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



Para atender tais objetivos o serviço prestado deve obedecer aos seguintes critérios:

- Atender a Política Nacional de Alimentação Nutricional;
- Estar adequado ao público alvo, levando em consideração os aspectos sócio-econômicos e psico-culturais.
- Desenvolver uma política educativa, favorecendo a adoção de bons hábitos alimentares dos alunos e da família indiretamente.
- Suplementar ou suprir as necessidades nutricionais diárias, de acordo com a proposta estabelecida.
- Fornecer orientação e controle técnico, a fim de propiciar a avaliação e adaptação às condições presentes nas unidades atendidas.
- Propiciar a todos os alunos da rede escolar um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.

O Programa de Educação Alimentar deverá contemplar:

- a) Ações que promovam alimentação saudável nas escolas de ensino, fundamental e centros de educação infantil da rede pública e filantrópica.
- b) Educação Nutricional para pais, desenvolvendo estratégias de informações às famílias, enfatizando sua co-responsabilidade e a importância de sua participação neste processo.

8. CONTROLE DE QUALIDADE

Quando for verificado pelo(a) responsável técnico(a) ou pela direção da escola, que a alimentação produzida nas Unidades Educacionais, não está própria para consumo, deverá ocorrer por parte da Contratada à substituição imediata da preparação ou, quando não for possível, por uma preparação similar no aspecto nutricional e aceitabilidade.

Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis;

Manter amostras de todos os alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes ou embalagem e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, a fim de sejam feitas análises em caso de problemas relacionados às refeições; Para cada refeição preparada, uma quantidade de 200 (duzentos) gramas e/ou mililitros



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



de cada preparação que se destinará para a coleta de amostras obrigatória, sem ônus para a Contratante.

A empresa vencedora deverá manter registros de controle de produção, monitoramento de processos, monitoramento de produto, controle de produtos não conformes e a rastreabilidade dos mesmos, visando à qualidade total dos produtos/serviços prestados;

Para a produção deverá ser utilizado per capita padrão (ANEXO II) de acordo com as particularidades de cada Unidade Educacional.

Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com o Código Sanitário vigente, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a contratada.

A contratada deverá acrescentar nas refeições que serão usufruídas pelos seus colaboradores (merendeiras) a quantidade per capita necessária para tal finalidade, sem ônus para a contratante.

As sobras de alimentos não poderão ser reaproveitadas posteriormente. Acondicionar os alimentos que serão descartados em recipientes exclusivos para este fim, imediatamente após o término das refeições para serem removidos diariamente pela Contratada, em ambiente escolar destinado pela direção da unidade.

Fornecer material de limpeza para todas as instalações, utensílios e equipamentos áreas de armazenamento, preparo e distribuição das refeições, como também material para higiene pessoal dos manipuladores (papel toalha e sabonete anti-séptico).

Quando a SEMEDI encontrar alguma irregularidade em descumprimento com o estabelecido na legislação vigente e neste processo será suspenso o pagamento a nota fiscal referente à mão de obra e alimentos, até a regularização.

9. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

As instalações existentes de cada unidade educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser aproveitados, a critério da Contratante, quando a mesma julgar necessário, para o preparo da alimentação quanto para distribuição e despensa.

Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a proponente vencedora deverá executar as adequações que julgar necessárias, observadas as condições impostas pelos



C.P.L.
198

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura, devendo ser apresentadas, obrigatoriamente, em sua proposta.

A Contratada será responsável pelo conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, bem como deve identificar os equipamentos e utensílios próprios da Empresa, de forma a não serem confundidos com os de propriedade da Prefeitura.

A Contratada deverá obrigatoriamente ao término deste contrato, garantir os utensílios e equipamentos em condições e número igual ao dia que assumiu o serviço.

Abastecer as escolas de **período integral** com balcões térmicos com seis cubas, como também talheres: garfos, e colheres de sopa e sobremesa de aço inoxidável; iniciar em 5 unidades escolares, e ampliando progressivamente.

10. EXECUÇÃO

O regime de execução dos serviços objeto da licitação será na modalidade por menor preço unitário por serviço, sendo na modalidade de preço por refeição solicitada, com tipo buffet livre e porcionamento dos itens: carnes, carnes em preparações compostas, produtos lácteos, bebidas, pães, bolos e frutas.

É de responsabilidade da direção das Unidades Educacionais o controle do número de refeições/merendas solicitadas, que deverá ser efetuada por meio de planilha de controle de aluno atendido.

A direção das unidades atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a referida empresa, por escrito, com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas quanto à dispensa das aulas, para a não execução da refeição ou significativas diminuições nos volumes previstos.

O cronograma anual contendo feriados, passeios e atividades a serem realizadas fora das dependências da unidade escolar, deverá ser enviado à empresa prestadora de serviços pela direção das unidades escolares por ela atendida no início do ano letivo.

No caso de Kit lanches (passeio/finais de semana), estes deverão ser solicitados pela Direção da Unidade Escolar, com antecedência de mínima de 72 horas.

11. RESPONSABILIDADES DA SEMEDI

Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente processo, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços,



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada Unidade Educacional.

Realizar semestralmente, ou antes desse período se houver necessidade, o controle de vetores e pragas urbanas, nas dependências das Unidades Educacionais, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar visível.

Acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, através de fiscalização em visitas técnicas, e ou, quando houver necessidade ou denúncia.

Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas

Ceder espaço físico adequado para a boa operacionalização dos serviços nas Unidades Educacionais.

Realizar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, a limpeza da caixa d'água duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.

Informar oficialmente a Contratada com antecedência de 3 dias o cancelamento de aula nas Unidades Escolares.

Indicar espaço para destinação adequada de sobras de alimentos e resíduos provenientes do serviço de alimentação escolar.

Disponibilizar água, energia elétrica e sistema de esgoto nas cozinhas das Unidades Escolares para a realização das atividades de alimentação escolar.

Solicitar à Contratada oficialmente, com cinco dias úteis de antecedência, a possibilidade da utilização das instalações da cozinha para atividades diferenciadas do pré estabelecido no objeto do contrato.

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado.

Efetuar o pagamento no prazo previsto.

12. FISCALIZAÇÃO

A CONTRATANTE, por meio da SEMEDI, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e



C.P.L.
200

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

distribuição das refeições, solicitando à contratada, sempre que achar conveniente, informações sobre seu andamento.

Caberá à contratante exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente termo.

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

A inspeção por parte da CONTRATANTE, não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

A contratada sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Paranaguá, em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade da merenda servida.

As solicitações encaminhados à Contratada deverão ser atendidos no prazo máximo de 30 dias.

13. PAGAMENTO

A Contratada apresentará, à Secretaria Municipal de Educação, quinzenalmente, até o quarto dia útil da quinzena subsequente, as planilhas de refeições servidas durante a quinzena nas Unidades. As planilhas deverão ser validadas e assinadas pelo responsável da Unidade Educacional. Com base neste controle, serão solicitadas as refeições para os próximos períodos.

O valor total da fatura deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação do número de refeições/merendas solicitadas para a quinzena, pelos preços unitários dos cardápios/dia.

Os pagamentos do objeto desta Concorrência Pública serão efetuados de acordo com refeições/merendas solicitadas para a respectiva quinzena, pela Secretaria Municipal da Educação, devidamente atestadas pelo responsável, e os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de 15 (dez) dias após o protocolo na Prefeitura.

Apresentar quinzenalmente e obrigatoriamente, a seguinte documentação:

- a) Certidão Negativa Federal
- b) Certidão Negativa Estadual

Handwritten signature



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



- c) Certidão Negativa Municipal
- d) Certidão Negativa Trabalhista
- e) Certidão Negativa FGTS

A contratada deverá emitir tantas quantas Notas Fiscais necessárias a fim de discriminar separadamente e analiticamente por categoria econômica e por fontes, e de acordo com o quantitativo dos gêneros alimentícios e os serviços.

A contratada sujeitar-se-á a fiscalização dos órgãos competentes do Município e o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e a qualidade dos produtos.

É de responsabilidade da direção das unidades educacionais a apuração do número de refeições servidas pela Contratada, que deverá ser efetuada por meio de planilha de controle merendas servidas e mapa de gêneros utilizados, devidamente aprovado pelo responsável.

As faturas não aceitas pelo fiscal de Educação serão devolvidas à Contratada, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido na alínea "a" da presente Cláusula, a partir da data de sua reapresentação.

A devolução da faturas não aprovadas pela Secretaria de Educação, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda a prestação de serviços objeto do contrato.

14. JUSTIFICATIVA

Considerando o parágrafo único do artigo 1º da resolução 26/2013 do FNDE, a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada. O PNAE é um programa relevante dentre as políticas públicas, visto que, visa contribuir para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos educandos. Nesse contexto, o presente objeto é justificado.

15. DA VIGÊNCIA.

Da vigência do contrato: 12 (doze) meses, contados a partir de expedição da Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos na forma da lei, a critério da contratante, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidas pela legislação vigente;



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



As prorrogações de prazo de vigência serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei Federal nº 8.666/93;

A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência desta Municipalidade não gerará a contratada direito a qualquer espécie de indenização;

16. AVALIAÇÃO DO CUSTO.

16.1 O custo estimado total da presente contratação é de **R\$ 16.170.274,00 (Dezesseis milhões, cento e setenta mil, duzentos e setenta e quatro reais)**

16.2 Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos necessários, bem como todos os impostos e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, assim como taxas, fretes, homologação, seguros e quaisquer outros elementos que incidam ou venham a incidir sobre o serviço contratado.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Todas as despesas inerentes a realização dos serviços tais como: combustíveis, manutenção, seguros, taxas, impostos, salários, encargos trabalhistas, sociais e outros que resultem do fiel cumprimento dos serviços propostos será de inteira responsabilidade da contratada.

Todos os empregados da Contratada dos serviços deverão trabalhar sempre portando uniforme e crachá de identificação.

Os empregados da contratada não manterão nenhum vínculo empregatício com a contratante, sendo de sua inteira responsabilidade as obrigações sociais, previdenciárias e trabalhistas relativa a seus empregados ou contratados, inclusive a que tange ao seguro de acidente de trabalho, desligamento, hora extras, diária, qualquer despesas com alimentação e locomoção não cabendo à contratante qualquer tipo de responsabilidade e nem encargos de qualquer natureza.

A contratada garantirá o comportamento moral e profissional de seus empregados, cabendo-lhe responder integral e incondicionalmente por todos os danos e/ou atos ilícitos resultantes de ação ou omissão destes, inclusive por inobservância de ordens e normas da contratante.

Possuir ou instalar estabelecimento na cidade de Paranaguá, caso não possua, para atendimento aos serviços objeto desta licitação no caso de ser vencedora da presente licitação. O referido estabelecimento devera estar dotado de no mínimo



C.P.L.
203

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

com telefone, acesso à internet e pessoal que detenham a qualificação exigida no presente edital.

A contratada deverá auxiliar no desembarque das mercadorias ate o ponto mais próximo das escolas.

18. MEDIDAS ACAUTELADORAS.

Consoante ao artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Publica poderá, sem a previa manifestação do interessado, motivadamente, adotar providencias acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

19. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO.

Nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, a fiscalização da execução do contrato decorrente da presente licitação será realizada pelas Comissões de Fiscalização da Execução dos Contratos Administrativos Municipais, nos termos do Decreto 746/2013, de modo que não se considerará entregue o material, e por conseqüência não será autorizado o pagamento a contratada, sem que tenham sido observadas as exigências e formalidades do referido Decreto, com a verificação dos quantitativos, das especificações técnicas e demais conformidades constantes neste Termo de Referência, do edital e do contrato;

A Secretaria Municipal de Educação fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observados às especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar o fornecimento dos produtos que, não forem considerados satisfatórios e determinar a licitante a substituição do servidor ou correção de irregularidades.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da lei nº 8.666, de 1993.

O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinado o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhado os apontamentos à autoridade competente para as providencias cabíveis.

20. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

A disciplina das infrações e sanções administrativa aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital

[Handwritten signature]



C.P.L.
204

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

21. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

- a) Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, em nome do licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) o fornecimento anterior com características técnicas, quantidades e prazos de natureza semelhante ao objeto deste certame licitatório;
- b) Apresentação de Alvará de Localização da empresa. Somente da empresa vencedora e contratada.

22. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

32.1 Para o atendimento das despesas proveniente deste processo, é indicada as seguinte dotação orçamentária.

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS	FONTE
11.05.12.306.4010.2839.33.90.30	1000
11.05.12.306.4010.2839.33.90.30	1125
11.01.2854.12.361.4006.33.90.39	1103
11.01.2854.12.361.4006.33.90.39	1104
11.01.2594.12.361.4010.33.90.39	1103
11.01.2832.12.367.4008.33.90.39	1104
11.02.2672.12.361.4010.33.90.39	1104
11.03.2857.12.361.4006.33.90.39	1103
11.03.2829.12.365.4007.33.90.39	1103
11.03.2849.12.361.4006.33.90.39	1103
11.03.2849.12.361.4006.33.90.39	1104
11.03.2849.12.361.4006.33.90.39	1000
11.04.2858.12.361.4006.33.90.39	1104
11.04.2821.12.365.4007.33.90.39	1104
11.04.2821.12.365.4007.33.90.39	1000

mm



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido os seguintes conceitos:

CARDÁPIO BÁSICO - conjunto de uma ou mais merendas solicitadas aos alunos de uma unidade educacional com as especificações descritas no Anexo III do presente edital, durante o dia letivo.

CARDÁPIO SUBSTITUTO - cardápio simplificado para situações esporádicas e emergenciais a ser solicitada a critério da Administração, quando a mesma assim julgar necessário.

KIT LANCHE: Os kits lanches têm a finalidade de viabilizar o atendimento as crianças das EMEFs e CMEIs, que saem da unidade para participarem de eventos externos de curta duração (até 4 horas) descritas no anexo. Os Kits devem ser solicitados com antecedência mínima de 03 dias úteis anterior ao evento.

MERENDA DO CARDÁPIO - um dos componentes do CARDÁPIO, servida como desjejum, como almoço, como lanche ou como jantar.

REPETIÇÃO: considera-se a segunda merenda servida do cardápio ao aluno, com 50 % do per capita, ou os itens porcionados.

SOLICITAÇÃO - comunicação feita por escrito pelos responsáveis designados de cada unidade escolar à empresa contratada, formulada em impresso próprio, anexo I deste edital.

MERENDA SOLICITADA - Entende-se por MERENDA SOLICITADA aquela cuja solicitação formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativo e qualitativamente.

PER CAPTA PADRÃO: quantidade de alimento cru necessário por pessoa para a produção de uma refeição



C.P.L.
206

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

ANEXO I - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ESCOLAS COM PREVISÃO DE NÚMEROS DE ALUNOS

UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO	Nº DE ALUNOS	EJA
1. Almirante	Av. Domingos Peneda, São Vicente	433	15
2. Arminda	Rua Jacarandá, 406 – Jardim Iguazu	846	30
3. Aníbal	Avenida Tóquio, s/nº- Parque Agari	510	13
4. Berta	Rua Ford, Emboguaçú	312	
5. Castelo	Rua Mário Macaggi, s/nº	486	
6. Costa e Silva	Rua Professor Cleto, s/nº - Rocio	140	
7. Edinéa	Rua 31, s/nº - Jardim Samambaia	510	
8. Eloína	Rua Amim Mussi, s/nº	208	34
9. Eva Cavani	Rua João Estevão, s/nº	250	
10. Francisca	Rua das Aráras, s/nº - Vila Esperança	574	26
11. Gabriel de Lara	Vila Itiberê, s/nº - Ilha dos Valadares	253	
12. Graciela	Rua13, s/nº - Vila Nova – C.P: 52.230	537	31
13. Hugo	Rua Frei José Thomas, s/nº - Porto dos Padres	774	
14. Iná	Rua Bahia, 30 - Vila do Povo	300	32
15. Iracema	Sete de Setembro, s/nº - Ilha dos Valadares	563	11
16. João Rocha	Av. Julieta, s/nº - Vila Garcia	511	20
17. Joaquim	Av. Belmiro Sebastião Marques, s/nº	507	
18. José deAnchieta	Rua Tapajós s/nº - Vila Guarani –	360	25
19. Leôncio	Rua Alfredo Budant, s/nº - Jardim Araçá	450	50
20. Luiz V. de Camões	Rua Manoel Correia, nº 1462 – Tuiuti	440	
21. Manoel	Rua Rodrigues Alves, nº866	282	
22. Maria José	Rua Claudionor Nascimento, s/nº - Jardim Santa Rosa	433	
23. Maria Trindade	Colônia Santa Rita	110	21
24. Mirian	Rua Guatemala, s/nº - Jardim América	160	
25. Nascimento	Rua Capibaribe s/nº - Jardim Guaraituba	480	
26. Nayá	Avenida Belmiro Sebastião Marques, s/nº - Vila Paraíso	418	42
27. Randolpho	Rua Alípio dos Santos s/nº - Vila Portuária	351	
28. Caic	Av. Bento M. da Rocha Neto, s/nº - V. Comercíarios	734	
29. Sully	Rua Gerson Constantino, s/nº - Bairro Ponta do Cajú	222	
30. Takeshi Oishi	Rua: Av. Bento Munhoz da Rocha Neto, s/nº - Bairro: Parque São João	470	



C.P.L.
207

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

31. Tiradentes	Rua José das Dores Camargo, s/nº - Distrito Alexandra	600	
TOTAL		13224	350
Centros Municipais	ENDEREÇO	Nº DE ALUNOS	
1. Agadil Cabral	Rua Potiguara, s/nº - Bairro Beira Rio – CEP 83.221-400.	124	
2. Anita Canali Raby	Rua das Hortênsias, s/nº - Vila dos Comerciantes – CEP 83.215-010 - Conj. Nilson Neves.	77	
3. Anita Fontes	Rua: Frei José Thomas - Vila Cruzeiro	123	
4. Antonio Tortato	Rua: Av. Bento Munhoz da Rocha Neto, s/nº - Bairro: Vila dos Comerciantes	216	
5. Arcelina Ana de Pina	Rua Capibaribe s/nº - Jardim Guaraituba	128	
6. Aurora Xavier	Ilha dos Valadares - Bairro: sete de Setembro	107	
7. Edite A. Pinho	R. José das Dores Camargo s/n Distrito de Alexandra	96	
8. Helena Porto	Rua: Julia da Costa - Bairro: Centro –S/Nº	118	
9. Jurandir R. de Lima	Rua José Cadilhe Serraria do Rocha	122	
10. Juvelina	Ilha do Mel - Encantadas	20	
11. Maria de L. Kossatz	Rua Jacarandá, nº 406 Bairro Jardim Iguazu	168	
12. Maria Paula	Ilha do Mel - Nova Brasília	10	
13. Milena Bonfim	Rua Rodrigues Alves, s/nº Costeira	131	
14. Nádia Iara P. da Cunha	Ilha dos Valadares- Vila Itiberê	106	
15. Nossa Senhora de Guadalupe	Bairro: Colonia Santa Rita	78	
16. Nossa Senhora dos Navegantes	Ilha dos Valadares- Vila Bela	119	
17. Nossa Senhora do Rocio	Bairro: Vila do Povo	106	
18. Paulo Freire	Avenida Arthur Bernardes, se/ nº Bairro Jardim Santa Rosa	240	
19. Regina Célia Domit	Rua: Washington Luiz, s/nº - Bairro: Porto dos Padres	142	
20. Rosy Mattar da Maia	Rua: Dos Pelicanos s/nº Jardim Esperança	96	
21. Ruth Crocetti Baka	Rua: Estrada do Correa Velho, - Bairro: Jd. Eldorado	120	
22. Sathie Midorikawa	Rua: Av. Bento Munhoz da Rocha Neto, s/nº - Bairro: Parque São João	165	
23. Zuleide Pinto Rosa	Avenida Julieta s/n Vila Garcia	87	
24. Porto Seguro (unidade nova)	Bairro Porto Seguro	150	
Centros Filantrópicos			
25. Leocádio José Correa	Ilha dos Valadares	120	

M



C.P.L.
208

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

26. Nossa Senhora do Rosário	R. Xavier da Silva, 672	60
27. Perseverança	Dr. Leocádio, 450	50
28. Rainha da Paz	R. Maneco Viana, s/n	113
29. Bom Menino	Rua: Av. Bento Munhoz da Rocha Neto, s/nº - Bairro: Parque São João	100
30. Maria Nely Picanço- APAE	R. Bento de Oliveira Rocha, 362 - Asa Branca,	233
31. Nydia Moreira Gracez- CEDAP	R. Maneco Viana, 1718 - VL Horizonte	56
TOTAL		3581
Colônias		
1. Alvina P. Toledo	Rio das Pedras Alexandra	20
2. Antonio Fontes	Colônia São Luiz	18
3. Cipriano L. Pereira	Colônia Pereira	27
4. Luiz Andrioli	Morro Inglês	19
5. José Chemure	Colônia Maria Luiza	32
6. Nazira Borges	KM 19 Alexandra	110
TOTAL		226
ILHAS		
Amparo	Ilha Amparo	32
Eufрасina	Ilha Eufрасina	18
Eulália M ^a da Silva	Ilha do Teixeira	13
Nácar	Ilha Nacar	7
Nova Brasília	Ilha Do Mel	34
Piaçaguera	Ilha Piaçaguera	12
Ponta de Ubá	Ilha Eufрасina	9
Tambarutaca	Ilha São Miguel	17
Teodoro Valentin	Ilha Do Mel- Encantadas	38
TOTAL		180
TOTAL GERAL DE ALUNOS		17.561



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



PREVÃO MÉDIA DE ATENDIMENTO DIÁRIOS

ESTIMATIVA MÉDIA DE ATENDIMENTO

ETIMATIVA DIAS LETIVOS/ANO	SERVIÇOS	ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS	
200	CRECHE	DESJEJUM	1.882
200		ALMOÇO	2.277
200		LANCHE	2.032
200		JANTAR	2.045
200	ENSINO FUNDAMENTAL	MERENDA M/T	4.000
200		DESJEJUM	5.215
200		ALMOÇO	4.790
200		LANCHE	5.155
200		EJA	350
200	ESCOLA ESPECIAL	DESJEJUM	40
200		MERENDA M/T	180
	KIT LANCHE	MEDIA ANO	38.000
TOTAL			27.966

OBS.: Na estimativa de atendimentos diários deve ser considerado uma previsão de evasão e rejeição. São estimativas não se obrigando a Administração a aquisição total.



C.P.L.
290

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

ANEXO II- DO TERMO DE REFERÊNCIA

CARDÁPIO ESCOLAR

CMEI/CEI- BERÇÁRIOS (6 MESES À 7 MESES)

CARDÁPIOS TIPO DESJEJUM HORÁRIO: 07:30- 08:00 HORAS	Frequência Ano
Fórmula infantil 2+ biscoito doce (maisena/leite/integral doce)	40
Fórmula infantil 2 + cereal	40
Fórmula infantil 2 + fruta	80
Fórmula infantil 2 com biscoito salgado/salgado integral	40
Total de cardápios tipo desjejum: 200	
CARDÁPIOS ALMOÇO HORÁRIO: 10:30- 11:00 HORAS	Frequência Ano
Papinha de frango com batata inglesa, chuchu, cenoura, abobrinha	40
Sopa de frango + mandioca+ beterraba+ abobrinha	40
Sopa de carne macarrão, batata, abóbora, chuchu	40
Papinha carne+ batata inglesa e abóbora, caldo de feijão	40
Papinha frango+ mandioca+ cenoura caldo de feijão	40
Total de cardápios tipo almoço: 200	
CARDÁPIOS LANCHE HORÁRIO: 14:00- 14:30 HORAS	Frequência Ano
Fórmula infantil 2+ biscoito doce (maisena/leite/integral doce)	40
Fórmula infantil 2 + cereal	120
Fórmula infantil 2 + fruta	40
Total de cardápios tipo lanche: 200	
CARDÁPIOS JANTAR HORÁRIO: 16:30- 17:00 HORAS	Frequência Ano
Papinha de frango com batata inglesa, chuchu, cenoura, abobrinha	40
Sopa de frango +aletria+ mandioca+ beterraba+ abobrinha+ papinha de fruta	40
Sopa de carne macarrão, batata, abóbora, chuchu	40
Papinha carne+ batata inglesa e abóbora, caldo de feijão,	40
Papinha frango+ mandioca+ cenoura+ abóbora caldo de feijão,	40
Total de cardápios tipo jantar: 200	

mm



C.P.L.
211

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

CMEI/CEI- BERÇÁRIOS (8 MESES À 12 MESES)

CARDÁPIOS TIPO DESJEJUM HORÁRIO: 07:30- 08:00 HORAS	Frequência Ano
1- Fórmula infantil 2+ biscoito doce (maisena/leite/integral doce)	40
2- Fórmula infantil 2 + cereal	40
2- Fórmula infantil 2 + fruta	80
3-Fórmula infantil 2 com biscoito salgado/salgado integral	40
Total de cardápios tipo desjejum: 200	
CARDÁPIOS ALMOÇO HORÁRIO: 10:30- 11:00 HORAS	Frequência Ano
Papinha de frango com batata inglesa, chuchu, cenoura, abobrinha	40
Sopa de frango +aletria+ mandioca+ beterraba+ abobrinha	40
Sopa de carne macarrão, batata, abóbora,chuchu	40
Papinha carne+ batata inglesa e abobora, caldo de feijão,	40
Papinha frango+ mandioca+ cenoura+ abóbora caldo de feijão,	40
Total de cardápios tipo almoço: 200	
CARDÁPIOS TIPO LANCHE HORÁRIO: 14:00- 14:30 HORAS	Frequência Ano
1- Fórmula infantil 2+ biscoito doce (maisena/leite/integral doce)	40
2- Fórmula infantil 2 + cereal	120
2- Fórmula infantil 2 + fruta	40
Total de cardápios tipo lanche: 200	
CARDÁPIOS JANTAR HORÁRIO: 16:30- 17:00 HORAS	Frequência Ano
Papinha de frango com batata inglesa, chuchu, cenoura, abobrinha	40
Sopa de frango + mandioca+ beterraba+ abobrinha+ papinha de fruta	40
Sopa de carne macarrão, batata, abóbora,chuchu	40
Papinha carne+ batata inglesa e abobora, caldo de feijão	40
Papinha frango+ mandioca+ cenoura caldo de feijão	40
Total de cardápios tipo jantar: 200	

M



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



CMEI/CEI- BERÇÁRIOS (13 MESES À 23 MESES)

CARDÁPIOS TIPO DESJEJUM		Frequência
HORÁRIO: 07:30- 08:00 HORAS		Ano
1- Leite com achocolatado +creme vegetal + pão		40
2- Leite com cereal infantil + biscoito doce (maisena/leite/integral doce)		35
3- Leite + enriquecedor de morango + biscoito salgado/salgado integral		34
4- Leite +fruta+ farinha lactea + biscoito integral doce		40
5- Leite com café +pão fatiado com apresuntado		40
6 Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco		10
7- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual		1
Total de cardápios tipo desjejum: 200		
CARDÁPIOS ALMOÇO		Frequência
HORÁRIO: 10:30- 11:00 HORAS		Ano
1- Arroz, Feijão, Carne bovina com molho e ervilhas		20
2- Arroz, Feijão, Peixe assado/molho, Pirão de peixe		10
3- Arroz, Feijão, frango refogado, 1 tipos de salada		30
4 Arroz, Feijão, Carne ao molho com 1 tipo de legume		20
5- Arroz, Feijão, Omelete assado, 1 tipo de salada		20
6 Arroz, Lentilha, Carne moída ensopada, 1 tipo de salada		10
7- Arroz, Feijão, Frango ao molho com milho, 1 tipo de salada		30
8- Arroz, Feijão, Carne de frango desfiada (peito) com cebola e tomate, Batata cozida		20
9- Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, Farinha de mandioca, salada		10
10- Arroz, Feijão, Almôndegas ao molho, Purê de batatas		20
11- Macarrão Parafuso, Carne moída ensopada, 1 tipo de salada		10
Total de cardápios tipo almoço: 200		
CARDÁPIOS TIPO LANCHE		Frequência
HORÁRIO: 14:00- 14:30 HORAS		Ano
1- Leite com achocolatado +creme vegetal + pão		40
2- Leite com cereal infantil + fruta+ biscoito doce (maisena/leite/integral doce)		35
3- Leite+ enriquecedor de morango + biscoito salgado/salgado integral		34
4- Leite +fruta+ farinha lactea + biscoito integral doce		40
5- Leite com café +pão fatiado com doce de frutas		40
6 Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco		10
7- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual		1
Total de cardápios tipo lanche: 200		
CARDÁPIOS JANTAR		Frequência
HORÁRIO: 16:30- 17:00 HORAS		Ano
Sopa de feijão, com batata, carne, cenoura		20

Handwritten signature



C.P.L.
213

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

Sopa de frango + mandioca+ beterraba+ abobrinha	20
Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata)	20
Arroz carreteiro com cenoura, batata e 1 Tipo de salada	30
Risoto de frango com cenoura, batata , milho	30
Polenta+ frango ao molho+ 1 Tipo de salada	20
Pure de batatas+ carne moída ao molho+ 1 tipo de salada	20
Polenta, Almôndega ao molho	20
Macarrão com carne moída + 1 tipo de salada+ suco natural	20
Total de cardápios tipo jantar: 200	

- * As saladas servidas no almoço não devem repetir na mesma semana.
- * Mensalmente servir o arroz integral.
- * Os alimentos devem ser servidos na textura adequada , para cada fase de desenvolvimento.
- * No dia de cardápio especial de aniversário não haverá almoço.

CMEI/CEI (2 anos a 5 anos)

CARDÁPIOS DESJEJUM	Frequência
HORÁRIO: 07:30- 08:00 HORAS	Ano
1- Bebida láctea +creme vegetal + pão e fruta	30
2- Leite com achocolatado + biscoito doce	20
3- Café com leite + pão + creme vegetal+apresentado	10
4- Café com leite + biscoito doce/salgado	10
5- Leite com cereal de milho	10
6- Iogurte de morango, Biscoito integral doce + fruta	10
7- Suco (concentrado) + Bolo de Laranja/Cenoura	10
8- Vitamina de frutas + biscoito	10
9- Suco integral + pão com farofa	30
10- Chá + pão + doce de leite	20
11- Café com leite + biscoito sagado/doce + fruta	30
12-Suco integral, sanduiche de pão fatiado + queijo + cenoura + alface	11
13- * Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco	10
14- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual	1
Total de cardápios tipo desjejum: 200	
CARDÁPIOS ALMOÇO	Frequência
HORÁRIO: 10:30- 11:00 HORAS	Ano
1- Arroz, Feijão, Carne bovina com molho ervilhas	20
2- Arroz, Feijão, Peixe assado/molho, Pirão de peixe	10
3- Arroz, Feijão,frango refogado, 1 tipos de salada	30
4 Arroz, Feijão, Carne ao molho	20
5- Arroz, Feijão, Omelete assado, 1 tipo de salada	20
6 Arroz, Lentilha, Carne moída ensopada, 1 tipo de salada	10

213



MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



7- Arroz, Feijão, Sassami ao molho, 1 tipo de salada	30
8- Arroz, Feijão, Carne de frango desfiada (peito) com cebola e tomate, Batata cozida	20
9- Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, Farinha de mandioca, salada	10
10- Arroz, Feijão, Almôndegas ao molho, Purê de batatas	20
11- Macarrão, Carne moída ensopada, 1 tipo de salada	10

Total de cardápios tipo almoço: 200

CARDÁPIOS LANCHE	Frequência Ano
HORÁRIO: 14:00- 14:30 HORAS	
1- Leite com achocolatado + biscoito doce/salgado	30
2- Leite com achocolatado +pão fatiado+ doce de fruta	20
3- Suco integral + pão + doce de frutas	10
4- Café com leite + pão fatiado+ creme vegetal+queijo	10
5- Leite com cereal de milho	10
6- Iogurte de morango, Biscoito integral doce	10
7- Pudim/ Mingau + fruta	10
8- Vitamina de frutas mista + biscoito	20
9- Leite com enriquecedor de morango + biscoito salgado	20
10- Chá +pão+ doce de leite	10
11- Canjica	5
12- Arroz Doce	5
13- Café com leite + biscoito salgado/doce	20
14-Suco integral + sanduiche de pão fatiado + queijo, alface + cenoura	10
15- * Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco	11
16- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual	1

Total de cardápios tipo lanche: 200

CARDÁPIOS JANTAR	Frequência Ano
HORÁRIO: 16:30- 17:00 HORAS	
Sopa de feijão, com batata, carne, cenoura	20
Sopa de frango + mandioca+abóbora+ abobrinha	20
Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata)	20
Arroz carreteiro (carne desfiada, batata+ cenoura+ ervilha)	30
Risoto de frango (frango, cenoura, batata, milho)	30
Polenta+ frango ao molho+ salada	20
Pure de batatas+ carne moída ao molho	20
Polenta, Almôndega ao molho	10
Macarrão com carne moída + suco	30

Total de cardápios tipo jantar: 200

* As saladas servidas no almoço não devem repetir na mesma semana.

* Mensalmente servir o arroz integral.

* Os alimentos devem ser servidos na textura adequada, para cada fase de desenvolvimento.



C.P.L.
215

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

* No dia de cardápio especial (1X/ MÊS) de aniversário não será SERVIDO almoço PARA turmas parciais da unidade

CARDÁPIOS PARA MERENDA DAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL PRÉ II AO 9º ANO

ESCOLAS PARCIAIS

CARDÁPIOS MERENDA SALGADA (10 H)	Frequência Ano
1- Arroz, Feijão, Carne ao molho com cenoura, salada	5
2- Arroz, Carne ao molho, Polenta, salada + fruta + suco concentrado	5
3- Arroz, Feijão, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada	10
4- Arroz/ Feijão, Frango ao molho com legumes, salada + fruta	10
5- Arroz, Feijão, Almôndegas ao molho, salada	10
6- Macarrão, Almôndegas ao molho, salada + fruta + suco integral	10
7- Arroz, Feijão, Omelete com ervilhas,	10
8- Risoto de Frango (com 1 tipo de legume e milho) + salada e fruta	10
9- Arroz, Feijão, Carne moída com cheiro verde e milho, salada e fruta	10
10- Arroz, Feijão, Carne moída ao molho, Polenta cozida, salada	10
11- Arroz, feijão, Frango refogado, salada + fruta	10
12- Arroz, Feijão, Frango ao molho, salada + fruta	10
13- Macarrão parafuso, frango ensopado, salada +fruta	10
14- Arroz, Feijão, Carne de frango desfiado (peito) com cebola e tomate +fruta	10
15- Arroz, Feijão, Frango refogado, salada + fruta	10
16- Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, Farinha de mandioca + fruta	10
17- Arroz, Feijão, Barreado, farinha, fruta	10
Total de cardápios tipo desjejum: 160	

* 5 vezes por semana, servir frutas diferentes(conforme safra)

* As saladas servidas não devem repetir na mesma semana.

* Mensalmente servir o arroz integral.

ESCOLAS PARCIAIS

CARDÁPIOS TIPO LANCHE (15 H)	Frequência Ano
1- Leite com achocolatado e biscoito doce/salgado	5
2- Chá, pão fatiado com doce de frutas	5
3- Suco integral + bolo	5
4- Vitamina de frutas + biscoito doce	5
5- Leite com cereal de milho	5
6 Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco (concentrado)	10



C.P.L.
216

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

7- Leite com enriquecedor de morango + biscoito salgado	10
8- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual	1
Total de cardápios tipo lanche: 40	

ESCOLAS PARCIAIS

ESCOLAS PARCIAIS PODERÃO OPTAR POR SERVIR O TIPO DE LANCHE ABAIXO PARA OS ALUNOS DO PERÍODO VESPERTINO DEVIDO ACEITABILIDADE

CARDÁPIOS TIPO LANCHE (15 H)	Frequência Ano
1- Leite com achocolatado + biscoito integral	30
2- Leite com achocolatado + pão fatiado+ doce de fruta + fruta	20
3- Suco integral + pão + doce de frutas + fruta	10
4- Café com leite + pão fatiado+ creme vegetal+queijo+ fruta	10
5- Leite com cereal de milho + fruta	10
6- Iogurte de morango, Biscoito integral doce + fruta	10
7- Bebida láctea + bolo de laranja/cenoura + fruta	20
8- Vitamina de frutas mista+ biscoito	20
9- Bebida láctea + biscoito salgado	20
10- Chá + pão + doce de leite + fruta	10
11- Café com leite + biscoito salgado/doce + fruta	20
12- Suco sanduiche de pão fatiado queijo, alface e cenoura	9
13- * Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco concentrado	10
14- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual	1
Total de cardápios tipo lanche: 200	

CARDÁPIOS PARA MERENDA DAS ESCOLAS ESPECIAIS

CARDÁPIOS TIPO DESJEJUM	Frequência Ano
1- Bebida láctea +creme vegetal + pão	30
2- Leite com achocolatado + biscoito doce	20
3- Café com leite + pão + creme vegetal+apresentado	10
4- Café com leite + biscoito doce/salgado	10
5- Leite com cereal de milho	10
6- Iogurte de morango, Biscoito integral doce + fruta	10
7- Suco (concentrado) + Bolo de Laranja/Cenoura	20
8- Vitamina de frutas + biscoito	20
9- Suco + pão com farofa	10
10- Chá + pão + doce de leite	10
11- Café com leite + biscoito salgado/doce	20



C.P.L.
217

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

12-Suco integral, sanduiche de pão fatiado + queijo + cenoura + alface	9
13- * Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco	10
14- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual	1
Total de cardápios tipo desjejum: 200	
CARDÁPIOS MERENDA ENSINO ESPECIAL (10 H - 15 H)	Frequência Ano
1- Arroz, Feijão, Carne ao molho com cenoura, salada	10
2- Arroz, Feijão, Carne ao molho, Polenta, salada e suco concentrado	10
3- Arroz, Feijão, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada	10
4- Arroz/ Feijão, Frango ao molho com legumes, salada	10
5- Arroz, Feijão, Almôndegas ao molho, salada	10
6- Macarrão, Almôndegas ao molho, salada + fruta + suco integral	10
7- Arroz, Feijão, Carne bovina ao molho com ervilhas	10
8- Risoto de frango (com 1 tipo de legume e milho), salada + fruta	10
9- Arroz, Feijão, Carne moída com cheiro verde e milho, salada + fruta	10
10- Arroz, Feijão, Carne moída ao molho, Polenta cozida, salada	10
11- Arroz, feijão, Frango refogado, salada + fruta	10
12- Arroz, Feijão, Frango ao molho, salada + fruta	10
13- Macarrão parafuso, Frango o molho, salada +fruta	10
14- Arroz, Feijão, Carne de frango desfiado (peito) com cebola e tomate, fruta	10
15- Arroz, Feijão, Frango refogado com milho, salada + fruta	10
16- Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, Farinha de mandioca + fruta	10
17- Arroz, feijão, Carne moída ensopada, macarrão	10
18 Arroz, Feijão, Omelete assado, Legume refogado	9
19- Arroz, Feijão, Barreado, farinha + fruta	10
20- * Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco	10
21- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual	1
Total de cardápios tipo desjejum: 200	

* 3 vezes por semana, servir frutas diferentes(conforme safra)

* As saladas servidas não devem repetir na mesma semana.

* Mensalmente servir o arroz integral.

M



C.P.L.
2018

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

CARDÁPIOS PARA MERENDA EDUCAÇÃO D EJOVENS E ADULTOS - EJA

CARDÁPIOS MERENDA EJA (20 H)	Frequência Ano
1- Arroz, Feijão, Carne ao molho com cenoura, salada + fruta	10
2- Arroz, Feijão, Carne ao molho, Polenta, salada e suco concentrado	10
3- Arroz, Feijão, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada	10
4- Arroz/ Feijão, Frango ao molho com legumes, salada + fruta	10
5- Arroz, Feijão, Almôndega, salada	10
6- Macarrão, Almôndega ao molho, salada + fruta + suco	10
7- Arroz, Feijão, Carne bovina ao molho com ervilhas	10
8- Risoto de frango (com 1 tipo de legume e milho) salada + fruta	10
9- Arroz, Feijão, Carne moída com cheiro verde e milho, salada + fruta	10
10- Arroz, Feijão, Carne moída ao molho, Polenta cozida, salada	10
11- Arroz, feijão, Frango refogado, salada + fruta	10
12- Arroz, Feijão, Frango ao molho, salada + fruta	10
13- Macarrão parafuso, frango ao molho, salada +fruta	10
14- Arroz, Feijão, Carne de frango desfiado (peito) com cebola e tomate, +fruta	10
15- Arroz, Feijão, Frango ensopado com milho, salada + fruta	10
16- Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, Farinha de mandioca, + fruta	10
17- Arroz, feijão, Carne moída ensopada, macarrão	10
18 Arroz, Feijão, Omelete assado, Legume refogado	9
19- Arroz, Feijão, Barreado, farinha + fruta	10
20- * Cachorro-quente. Bolo Nega Maluca, Suco	10
21- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual	1
Total de cardápios merenda eja: 200	

- * 3 vezes por semana, servir frutas diferentes(conforme safra)
 - * As saladas servidas não devem repetir na mesma semana.
 - * Mensalmente servir o arroz integral.
- M*



C.P.L.
219

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

CARDAPIOS PARA ESCOLAS INTEGRAIS - MAIS EDUCAÇÃO

CARDÁPIOS TIPO DESJEJUM	Frequência Ano
1- Bebida láctea + pão com creme vegetal	30
2- Leite com achocolatado + biscoito doce	20
3- Café com leite + pão de cenoura + margarina + presunto	10
4- Café com leite + biscoito doce/salgado	10
5- Leite com cereal de milho	10
6- Iogurte de morango, Biscoito integral doce + fruta	10
7- Suco concentrado, bolo de laranja/cenoura	20
8- Vitamina de frutas + biscoito	20
9- Suco + pão com farofa	20
10- Chá + pão + doce de leite	10
11- Café com leite + biscoito sagado/doce	20
12- Suco, sanduíche de pão fatiado queijo, alface e cenoura	9
13- Cachorro-quente + Bolo Nega Maluca, Suco	10
14- Cachorro-quente. Pinhão, pipoca, Suco, doce individual	1
Total de cardápios tipo desjejum: 200	

* O cardápio desjejum não pode ser o mesmo do lanche vespertino

CARDAPIOS PARA ESCOLAS INTEGRAIS - MAIS EDUCAÇÃO

CARDÁPIOS INTEGRAL	Frequência Ano
1- Arroz, Feijão, Carne ao molho com cenoura, salada	10
2- Arroz, Feijão, Carne ao molho, Polenta, salada e suco	10
3- Arroz, Feijão, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada	10
4- Arroz/ Feijão, Frango ao molho com legumes, salada	10
5- Arroz, Feijão, Almôndegas ao molho, salada	10
6- Macarrão, Almôndega ao molho, salada + fruta + suco	10
7- Arroz, Feijão, Carne bovina ao molho com ervilhas	15
8- Risoto de frango (com 1 tipo de legume e milho), salada + fruta	10
9- Arroz, Feijão, Carne moída com cheiro verde e milho, salada e fruta	10
10- Arroz, Feijão, Carne moída ao molho, Polenta cozida, salada	10
11- Arroz, feijão, Frango refogado, salada + fruta	10
12- Arroz, Feijão, Frango ao molho, salada e fruta	10
13- Macarrão parafuso, frango ao molho, salada e fruta	10
14- Arroz, Feijão, Carne de frango desfiado (peito) com cebola e tomate	15
15- Arroz, Feijão, Frango ensopado, salada	10
16- Arroz, Feijoadada com cubos de carne bovina, Farinha de mandioca, fruta	10

M