



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 01. OBJETO

01.1 O presente Termo de Referência visa aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, com fornecimento parcelado de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, Assistência Social, Administração, Secretaria Municipal Cultura, Secretaria Municipal de Serviços Públicos, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Obras Públicas, Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura, Secretaria Municipal de Esportes, Secretaria Municipal de Segurança Pública e Defesa Civil, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Governo e Relações Institucionais, pelo período de 4 meses, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

01.2 Os produtos objeto dessa aquisição são caracterizados como comuns.

01.3 Objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 7.201, de 30 de março de 2023.

### ESPECIFICAÇÕES

LOTE 01			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Fórmula infantil de segmento à base de proteína isolada de soja, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicada para lactentes de 06 a 12 meses - lata de 400 a 1000 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF ou SISP ou SIM) e Ministério da Saúde conforme RDC 42/2011 e RDC 45/2011 e carimbo de inspeção. Embalagem primária: lata. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	24	KG
2	Fórmula infantil de partida em pó para lactentes - lata de 400 a 1000 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF ou SISP ou SIM) e Ministério da Saúde conforme RDC 42/2011 e RDC 45/2011) e carimbo de inspeção. Embalagem primária: Lata. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	40	KG
3	Fórmula infantil de segmento em pó para lactentes - lata de 400 a 1000 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF ou SISP OU SIM) e Ministério da Saúde, conforme a RDC 42/2011 e RDC 44/2011 e carimbo de inspeção. Embalagem primária: lata. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	200	KG
4	Fórmula infantil antirregurgitação enriquecida com ferro - lata de 400 a 1000 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional,	6	KG



# PREFEITURA DE ARARAS

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

### DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



	número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF ou SISP ou SIM) e Ministério da Saúde, conforme RDC 42/2011 e RDC 45/2011 e carimbo de inspeção. Embalagem primária: lata. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
<b>LOTE 02</b>			
<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO</b>	<b>QUANT</b>	<b>UNID</b>
1	Colorífico em pó fino: Obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de farináceos e amidos, materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Embalagem 50g a 100g. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	30	KG
2	Fermento químico em pó - pote de 250 g. Embalagem primária em pote atóxico com 250g, rotulado conforme legislação vigente e com informação nutricional. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	685	POTE
3	Folhas de louro: Desidratadas, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Embalagem transparente atóxica, com rotulagem adequada, contendo marca, peso, data de validade e demais informações e requisitos de acordo com a legislação vigente. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Embalagem 50g a 100g. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	24	KG
4	Fubá de milho, embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico 180kcal a 190kcal; Carboidratos 35g a 40g; açúcares totais 0g; açúcares adicionados 0g; proteínas 2,8g a 3,2g; Gorduras totais 1,5g a 2,0g; Gorduras Saturadas 0,3g a 0,7g; Gorduras Trans 0g; Fibra alimentar 1,8g a 2,2g; Sódio 0mg; Ácido fólico 100mcg a 110mcg; ferro 4,0mg a 5,0mg. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	5020	KG
5	Farinha de Arroz "sem Glúten" - Embalagem de 1 kg; Farinha de arroz, de primeira qualidade, isenta de corantes e conservantes artificiais, obtida de grãos de arroz, limpa, seca, isenta de sujidades, fungos e parasitas. Aspecto branco, sabor e odor característicos. Embalagem primária íntegra, saco plástico ou similar, transparente e atóxico. Embalagem secundária resistente, intacta e devidamente lacradas. Rotulado de acordo com a legislação vigente da ANVISA, tendo claro no rótulo a informação "NÃO CONTÉM GLÚTEN". O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	65	KG
6	Aveia em Flocos Finos - Embalagem de 170 grs. a 500 grs.; Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas, e em	565	KG





# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 35543-8200

DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836

	perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresentem odor oxidado, mofo, sujidades e cascas. Embalagem secundária resistente, intacta e devidamente lacrada. Rotulado de acordo com a legislação vigente da ANVISA. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
7	Milho para pipoca: Descrição do objeto: milho para pipoca selecionado com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela, tipo 1. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação. Embalagem: deverá estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 500g. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	1.015	KG
8	Orégano: Desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Embalagem transparente atóxica com rotulagem adequada, contendo marca, peso, data de validade e demais informações e requisitos de acordo com a legislação vigente. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Embalagem 50g a 100gr. Validade mínima de 4 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	25	KG
9	Amido de Milho - Amido de milho sob a forma em pó. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 500g a 1 kg. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	1.000	KG
10	Mistura para preparo de torta salgada, composta pelos seguintes ingredientes: farinha de arroz, amido de milho, poivilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento químico, ovo em pó integral, açúcar, farinha de banana verde, cúrcuma, sal e antiaglutinante INS 551. Produto isento de glúten. Embalagem contendo no mínimo 01 quilo. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	1.000	KG

## LOTE 03

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Massa alimentícia tipo padre nosso seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovo e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,9g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g, Gordura Trans 0g, Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	6.000	KG
2	Massa alimentícia tipo letrinha seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovo e	1.000	KG



# PREFEITURA DE ARARAS

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

### DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



	podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,9g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g, Gordura Trans 0g, Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
3	Massa alimentícia tipo parafuso seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovo e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,9g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g, Gordura Trans 0g, Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	10.040	KG
4	Massa alimentícia tipo penne seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovo e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,9g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g, Gordura Trans 0g, Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	1.000	KG
5	Macarrão fusilli 8 grãos integral, composto por Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 10 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	2.000	KG
6	Macarrão Penne integral, composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de grão-de-bico e clara de ovo em pó. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 10 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	1.000	KG
7	Macarrão talharim integral, composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado em pó e clara de ovo. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 10 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	1.000	KG
8	Massa alimentícia de Arroz " <u>Sem Glúten</u> " - Tipo Parafuso - Pacote de 500 g; massa seca, do tipo parafuso, elaborada farinha de	335	KG





# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



	arroz, isenta de corantes e conservantes artificiais, sem ovos, sem leite e sem glúten. Produto íntegro, sem presença de fragmentos, parasitas ou corpos estranhos. Embalagem primária de polietileno atóxico, devidamente selada, e embalagem secundária resistente, íntacta e devidamente lacrada. Rotulado de acordo com a legislação vigente da ANVISA, tendo claro no rótulo a informação "NÃO CONTÉM GLÚTEN". O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
9	Massa alimentícia tipo gravata seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovo e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	2.000	KG

## LOTE 04

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade. O produto deve comprovar que atende aos limites máximos de agrotóxicos permitidos pela Lei, mediante apresentação de laudo ou documento técnico do fabricante.	40.030	KG
2	Farinha de milho amarela - Farinha de milho, obtido a partir do grão de milho são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto amarelo, cheiro e sabor próprios (amarelo, com aspecto, cor, e cheiro padrão). Embalagem primária: íntegra, saco plástico transparente e atóxico, peso mínimo 500g, com as devidas informações do produto a exemplo (data de validade, data de embalagem, valor nutricional, lote) e outras exigidas pela vigilância sanitária. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	2.335	KG
3	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 Kcal a 175kcal de Valor Energético; 32gr a 36gr de Carboidratos; 0g a 0,7g de açúcares; 5,0g a 5,8g de Proteínas; 0g a 0,8g de Gorduras Totais; 0g a 0,5g de Gorduras saturadas; 0 g de Gorduras Trans; 1,2g a 2g Fibra Alimentar; 0mg a 4,5mg sódio. Validade mínima de 60 dias de fabricação. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	3.350	KG
4	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, safra nova e de procedência nacional. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de	11.075	KG



# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



	odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, açúcares totais 0,4g a 0,7g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio e gordura trans = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos integros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
5	Feijão Preto - Feijão Preto carioca, tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas, e mistura de outras variedades e espécies. Deverá conter informação nutricional por porção, com os seguintes dados: valor energético (kcal), carboidratos (g), proteínas (g), gorduras totais (g), gorduras saturadas (g), isento de gorduras trans 0g, fibra alimentar (g), cálcio (mg), ferro (mg). Sem glúten. Embalagem primária: deverá ser em saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1 kg, rotulada conforme legislação vigente; O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	4.000	KG
6	Óleo de soja refinado - pet de 900 ml: produto alimentício, originário da soja, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade com obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, produzido com matérias primas de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Embalagem primária em pet com 900 ml. acondicionadas em caixa de papelão devidamente lacrada, contendo aproximadamente 20 unidades, rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses de fabricação. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	10.070	LT
7	Sal refinado iodado, produto beneficiado e isento de impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem plástica de 01 kg, rotulada conforme legislação vigente e com informação nutricional. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	3.345	KG
8	Vinagre de álcool - frasco 750 ml: Produto fermentado asséptico de álcool, translúcido de cor, sabor e odor característico, produzido com matérias primas de primeira qualidade, e estar em perfeito estado de conservação. Embalagem primária em frasco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, com 750 ml, rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	3.020	Frascos
<b>LOTE 05</b>			
<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO</b>	<b>QUANT</b>	<b>UNID</b>
1	Suco de laranja integral, composto por suco de laranja integral, pasteurizado. Informações nutricionais na porção de 100ml: Valor energético (kcal) 36 a 40; Carboidratos (g) 8,6 a 9,2; Açúcares totais (g) 7,5 a 8,2; Proteínas (g) 0 a 0,7; Gorduras totais (g) 0 a 0,2g; Fibras alimentares (g) 0 a 0,6g; Vitamina C (mg) 34 a 60.	33.535	litros





# PREFEITURA DE ARARAS

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

### DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



	Embalagem cartonado asséptico formado por sobreposição de materiais, como filmes plásticos (polietileno), metalizado (folha de alumínio) e papel (papel cartão), com tampa rosqueável na embalagem de 1L. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
2	Suco de uva, composto por suco de uva reconstituído (65%) e suco de maçã clarificado reconstituído (35%). Informações nutricionais na porção de 100ml: Valor energético (kcal) 45 a 51; Carboidratos (g) 10 a 13; Açúcares totais (g) 10 a 12; Sódio (mg) 0 a 4. Embalagem cartonado asséptico formado por sobreposição de materiais, como filmes plásticos (polietileno), metalizado (folha de alumínio) e papel (papel cartão), com tampa rosqueável na embalagem de 1L. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	33.435	litros
3	Suco de maçã, composto por suco de maçã reconstituído (75%), suco de maçã clarificado reconstituído (25%) e aromatizante natural de maçã, pasteurizado. Informações nutricionais na porção de 100ml: Valor energético (kcal) 40 a 44; Carboidratos (g) 10 a 13; Açúcares totais (g) 8 a 10. Embalagem: Polietileno de baixa densidade linear, contendo 200ml. Produto refrigerado. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	12.000	litros

#### LOTE 06

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar, amido de milho, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Poderá conter outros ingredientes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de Lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de fabricação: 08 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	6.850	KG
2	Biscoito doce tipo maria - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Poderá conter outros ingredientes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de Lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 200gr a 400 gr. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de fabricação: 08 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	500	KG
3	Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Poderá conter outros ingredientes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g.	6.747	KG



# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



	Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 200gr a 400 gr. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de fabricação: 08 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
4	Biscoito doce tipo rosquinha sabor Leite - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermentos químicos. Poderá conter outros ingredientes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 200gr a 400 gr. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de fabricação: 08 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	6.685	KG
5	Biscoito doce tipo rosquinha sabor chocolate - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, chocolate em pó, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Poderá conter outros ingredientes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 200gr a 400 gr. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de fabricação: 08 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	6.797	KG
6	Biscoito doce integral chocolate, composto por Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramelo IV. Isento de Lactose. Embalagem contendo 400 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	6.680	PCT
7	Biscoito doce aveia e mel, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Isento de Lactose. Embalagem contendo 400 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	6.665	PCT
8	Biscoito de polvilho salgado, assado., isento de glúten. Embalado individual, próprio pra consumo unitário, com peso líquido entre 30 e 50g. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	5.000	KG
9	Biscoito tipo pão mel com cobertura sabor chocolate, composto por	26.000	UNID





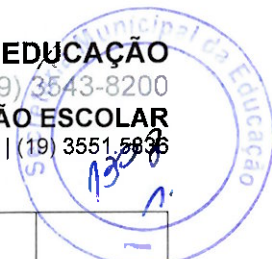
# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551-5836



	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate (gordura vegetal, cacau em pó, liquor de cacau, edulcorante: maltitol, emulsificante lecitina de soja, estabilizante ins 476 e aroma), amido, gordura vegetal, sal, edulcorante: maltitol, sorbitol, sucralose e acessulfame de potássio, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, corante caramelo, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural, conservador: sorbato de potássio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. zero adição de açúcar, zero lactose, produto vegano. Embalagem contendo 30 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
10	Bolinho sabor churros, com recheio de doce de leite, composto por: recheio sabor doce de leite (leite em pó, soro de leite em pó, gordura vegetal, amido modificado, edulcorantes: sorbitol, sucralose e acessulfame de potássio, aroma idêntico ao natural, corantes: cúrcuma, caramelo, amarelo sunset e dióxido de titânio, conservador: sorbato de potássio.), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, gordura vegetal, leite em pó desnatado, amido modificado, canela. edulcorantes: maltitol, sorbitol, sucralose e acessulfame de potássio, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, umectante: glicerina, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, éster de ácidos graxos com poliglicerol e estearato de sódio, conservadores: propionato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante artificial, estabilizante: goma guar e goma xantana. Zero adição de açúcar. Embalagem contendo 40 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	26.000	UNID
LOTE 07			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 1KG. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelevel. Sendo registrado no MAPA (Portaria 369 de 04/09/1997). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	20.180	KG
2	Leite integral zero lactose - 1 litro, leite integral zero lactose UHT líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF ou SISP ou SIM) e carimbo de inspeção. Embalagem primária: tetra pack. Validade mínima de 4	100	LT



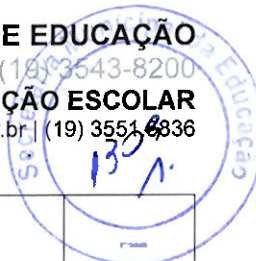
# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551-8336



	meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
3	Leite em pó sem lactose - Embalagem de 300grs a 1 kg; isento de lactose, obtido a partir de leite de vaca sadio, isento de sujidades, grumos, parasitas ou qualquer matéria estranha. Cor característica, sabor e odor próprios do leite. Embalagem primária íntegra em lata lacrada com película de alumínio e tampa plástica resistente, atóxica ou saco de polietileno metalizado atóxico, resistente, com fechamento termossoldado, devidamente vedado, que preserve a qualidade do produto. Embalagem secundária resistente, devidamente lacrada. Rotulado conforme legislação vigente da ANVISA e MAPA, incluindo menção "sem lactose". O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	510	KG
LOTE 08			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Pasta de alho: Produto obtido a partir de bulbos de alho ( <i>Allium sativum</i> L.) são, limpos, maduros, descascados e macerados, sem sal, devendo apresentar-se na consistência de pasta. Fabricado com alho de primeira qualidade, pode conter conservantes autorizados pela legislação e deve respeitar a RDC nº 716/22. Deve estar livre de matéria terrosa, parasitas, larvas, detritos animais e vegetais respeitando a RDC 724/22. Será rejeitado caso apresente mofo, fermentação, odor oxidado ou alterações nas características organolépticas do produto. A embalagem primária feita de pote plástico atóxica, transparente, limpo, resistente e intacto. Contendo 1 kg de produto já processados. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	2.000	KG
2	Extrato de tomate - preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°). Informações nutricionais porção 30g: Valor Energético: 15kcal a 20 kcal; Carboidratos: 2g a 4,5g; açúcares totais: 1,8g a 2,8g; açúcares adicionados: 0,8g a 1,5g; Proteínas 0,6g a 1,8g; Fibra Alimentar 0,7g a 1,2g; Sódio máximo de 100mg. Embalagem tipo bag peso líquido de 2kg. Validade mínima de 03 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	11.020	KG
3	Molho de tomate, composto por polpa de tomate, sal, cebola, salsa, alho, aipo e conservante benzoato de sódio. Informações nutricionais porção 60g: Valor Energético: 12kcal a 20 kcal; Carboidratos: 2g a 4,5g; açúcares totais: 1,8g a 2,8g; açúcares adicionados: 0g; Proteínas 0,6g a 1,8g; Fibra Alimentar 0,7g a 1,2g; Sódio máximo de 110mg. Embalagem tipo bag pelo líquido de 2kg. Validade mínima de 03 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	2.015	KG
4	Patê de frango, composto por água, frango desfiado, óleo de soja, amido modificado, açúcar líquido invertido, vinagre duplo, ovo em pó integral, sal e estabilizante goma xantana. Não podendo conter glutamato monossódico. Embalagem pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno de 500 gramas. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do	3.000	KG





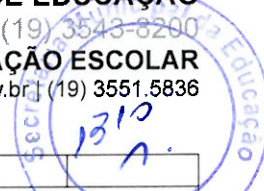
# PREFEITURA DE ARARAS

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

### DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.			
LOTE 09			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Margarina com sal - potes de 500 g; oriunda de óleo vegetal comestível, cremosa, com adição de sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, com no mínimo 80% de lipídios. Produzida com matérias primas de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Embalagem primária em potes plásticos atóxicos de 500 gramas, acondicionados em caixa de papelão resistente devidamente lacrada, contendo aproximadamente 12 potes. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	184	KG
2	Margarina com sal "sem lactose"- Potes de no mínimo 200 grs.; Margarina SEM LACTOSE. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose e sem leite na composição. Embalagem plástica atóxica, resistente, com boa vedação com registro no ministério da agricultura e embalagem secundária resistente, intacta e devidamente lacrada. Rotulado de acordo com a legislação vigente da ANVISA. Na ocasião da entrega, o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	35	KG
LOTE 10			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Chocolate em pó 50% cacau (maltado). Chocolate em pó com malte e ovos, rico em fibra, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Composto pelos seguintes ingredientes: Cacau em pó alcalino, solúvel, açúcar orgânico, fibra polidextrose, extrato de malte e ovo integral desidratado. O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	1.000	KG
2	Cacau em pó. Cacau em Pó Alcalino, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Composto pelos seguintes ingredientes: Cacau em pó alcalino, sem açúcar, sem lactose e sem glúten. O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	1.000	KG
3	Chocolate em pó 50% cacau. Cacau em pó alcalino e açúcar orgânico. Deverá conter aspecto de pó fino e homogêneo, não devendo formar grumos quando diluído, ficando totalmente homogêneo. O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso de 01quilo cada. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	4.015	KG
4	Flocos de milho sem adição de açúcar - cereal matinal laminado natural de milho, compostos pelos seguintes ingredientes: Milho, sal, vitaminas A, C, B1, B2, niacina, B6, ácido fólico, B12, minerais ferro e zinco, antioxidante lecitina de soja. Produto isento de glúten. embalagem primaria plástica, própria para alimentos,	3.000	KG



# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200

DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



	atóxica e resistente, pesando de 500g a 2kg. Os dados do rótulo devem ser impressos de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação. Validade mínima de 6 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
LOTE 11			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Leite de soja - 1 litro, bebida a base de soja original UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF ou SISP ou SIM) e carimbo de inspeção. Embalagem primária: tetra pak. Validade mínima de 4 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	100	LT
2	Bebida de soja em pó - Embalagem 130grs a 800 grs.; produto instantâneo, isento de lactose e derivados de leite de vaca, obtido a partir de grãos de soja são e limpos, isento de sujidades, grumos, parasitas ou qualquer matéria estranha. Cor branca ou levemente amarelada, sabor e odor característicos do produto. Embalagem primária íntegra em lata lacrada com película de alumínio e tampa plástica resistente e atóxica ou saco de polietileno metalizado resistente e atóxico com fechamento de termos soldagem, devidamente vedado, que preserve a qualidade do produto. Embalagem secundária resistente, devidamente lacrada. Rotulado conforme legislação vigente da ANVISA e MAPA, incluindo menção "sem lactose". O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	100	KG
LOTE 12			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANT	UNID
1	Biscoito tipo cookie de baunilha " <u>sem glúten e sem açúcar</u> " - Pacote de 30 a 70 g; Produto crocante de boa qualidade, inteiros, com características organolépticas adequadas. Sem lactose, sem leite, sem açúcar, sem ovos, sem soja. Embalagem primária de polietileno atóxico, íntegra, termosoldada, acondicionada em caixas de papelão resistentes, devidamente lacradas. Rotulado conforme legislação vigente da ANVISA. Tendo claro no rótulo a informação: "NÃO CONTÉM GLÚTEN" e "ZERO AÇÚCAR". O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	35	KG
2	Biscoito tipo cookie de coco " <u>sem glúten sem açúcar</u> " - Pacote de 30 a 70 g; Produto crocante de boa qualidade, inteiros, com características organolépticas adequadas. Sem lactose, sem leite, sem açúcar, sem ovos, sem soja. Embalagem primária de polietileno atóxico, íntegra, termosoldada, acondicionada em caixas de papelão resistentes, devidamente lacradas. Rotulado conforme legislação vigente da ANVISA. Tendo claro no rótulo a informação: "NÃO CONTÉM GLÚTEN" e "ZERO AÇÚCAR". O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	35	KG
3	Biscoito tipo cookie de coco " <u>sem glúten</u> " - Pacote de 30 a 70 g; Produto crocante de boa qualidade, inteiros, com características organolépticas adequadas. Sem lactose, sem ovos, sem soja.	45	KG





	Embalagem primária de polietileno atóxico, íntegra, termosoldada, acondicionada em caixas de papelão resistentes, devidamente lacradas. Rotulado conforme legislação vigente da ANVISA. Tendo claro no rótulo a informação: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.		
4	Bisnaguinha sem glúten - Pacote de 200 grs., contendo aproximadamente de 8 a 10 unidades de bisnaguinhas sem glúten. Preparado com farinhas sem glúten, óleo vegetal, açúcar, ovos, sal, não podendo conter leite nem lactose. Embalagem primária de polipropileno, atóxica, termo lacrada. Embalagem secundária resistente, intacta e devidamente lacrada. Rotulado de acordo com a legislação da ANVISA vigente. Tendo claro no rótulo a informação: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	45	PCT
5	Caixa com 40 grs. de adoçante dietético a base de stévia em pó para dietas de ingestão controlada de açúcares. Ingredientes: edulcorante natural glicosídeo de steviol, antiúmectante. A embalagem deve estar intacta, contendo 50 sachês de 800mg cada. Rotulado de acordo com a legislação da ANVISA vigente. Na ocasião da entrega, o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade. Será considerado o prazo de validade constante na embalagem. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	56	caixa
<b>LOTE 13</b>			
<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO</b>	<b>QUANT</b>	<b>UNID</b>
1	Pó de café tradicional - pacote de 0,5 kg a 1 kg. produto beneficiado, torrado e moído, rotulado conforme legislação vigente, com informação nutricional e apresentar selo de pureza ABIC. Validade mínima de 5 meses. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	12.184	KG

## 02. FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE

**02.1** O Objeto da contratação está previsto no Plano de Contratação Anual de 2026, conforme das informações básicas.

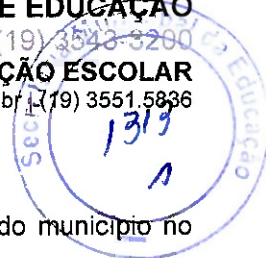
## 03. JUSTIFICATIVA

**03.1** A Secretaria Municipal de Educação - Divisão Central de Alimentação Escolar, que organiza a solicitação dos gêneros alimentícios estocáveis às unidades escolares, para alimentação dos alunos, de acordo com a Lei nº 11.947, de 16/6/2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela RESOLUÇÃO Nº 2, DE 10 DE MARÇO DE 2023 – Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.



# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3551-3200  
DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



## 03.01.1 - Aspectos Nutricionais

Sendo assim para garantia da Segurança Alimentar e Nutricional na rede escolar do município no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

A nova resolução, vinculada à lei do PNAE, garante fornecimento de mais frutas legumes e hortaliças. Bem como a norma também aumenta nos gêneros alimentícios estocáveis a restrição de produtos, bebidas lácteas com aditivos ou adoçados, legumes ou verduras em conserva, além disso, proíbe alimentos ultra processados, açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças de até três anos.

Para tanto, o Programa exige a designação de Nutricionista Responsável Técnico, elaboração de cardápios que respeitem as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, sempre observando as orientações do Ministério da Saúde sobre a promoção da saúde por meio da alimentação.

## 04. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

04.1 A empresa **vencedora** deverá apresentar junto com a amostra os seguintes documentos:

- Certificado de registro do produto no órgão competente, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA, SIF, também os registros da SISP (estadual) ou SIM (municipal). **Para as fórmulas infantil e leite em pó.**
- Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária;
- Ficha técnica do produto devidamente assinado pelo responsável técnico da empresa fabricante, em documento original ou cópia autenticada;
- No lote 04, item 01 – ARROZ AGULHINHA: O produto deve comprovar que atende aos limites máximos de agrotóxicos permitidos pela Lei, mediante apresentação de laudo ou documento técnico do fabricante.

## 05. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

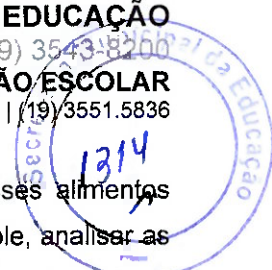
05.1 A empresa licitante **vencedora** deverá apresentar 02 (DUAS) amostras originais do produto cotado correspondente aquele a ser entregue, em embalagem primária, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente e identificada com nome da empresa, e número do edital, obrigatoriamente, na Divisão de Alimentação Escolar, à Av. Fabio da Silva Prado Nº 40, no prazo de 05 dias após o encerramento da disputa (prorrogáveis por mais 05 dias), acompanhadas da documentação técnica descrita no item 04.01.





# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



**05.2** As amostras serão submetidas à análise laboratorial e sensorial desses alimentos perecíveis de acordo com o que vem sendo amplamente aceito pelos órgãos de controle, analisar as características organolépticas, abrangendo: cor, odor, sabor, textura e aparência, que devem ser próprias do produto. A análise será feita pela Equipe Técnica de Nutrição (nutricionistas e técnicos em nutrição) da Divisão Central de Alimentação Escolar, acompanhada por membro do Conselho de Alimentação Escolar –

CAE, conforme Art. 41 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e Art. 27 da Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009.

## **05.3 PARÂMETROS DA ANÁLISE SENSORIAL:**

**Cor:** O tom, a intensidade e o brilho são os atributos necessários para perceber a cor de um alimento. Quando qualquer uma destas propriedades for alterada, seja por fatores internos ou externos, a qualidade de alimentos pode ser afetada.

**Aroma:** Existem substâncias no alimento que evaporam e são captadas pelo olfato, e que podem indicar alguma alteração no produto.

**Textura:** Esta propriedade é percebida assim que mordemos, cortamos ou pressionamos o alimento. Por meio da textura, pode-se avaliar sua maciez, elasticidade, crocância, entre outras características;

**Sabor:** O gosto do alimento é percebido ao identificar características primárias (doce, amargo, ácido, etc.). O paladar é responsável por identificar o sabor.

**05.4** A aprovação das amostras se dará desde que a documentação técnica solicitada no item 04.01 seja devidamente entregue e que os produtos estejam em conformidade;

**05.5** O produto entregue pelo licitante vencedor deverá possuir as mesmas características da

## **06. CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO**

**06.1** Os produtos deverão ser entregues ponto a ponto nas Unidades Escolares abaixo relacionadas. Devendo passar primeiramente pela Divisão Central de Alimentação Escolar, no endereço Av. Fabio da Silva Prado nº 40, para conferência dos produtos e das condições de transporte.

**06.2** As entregas serão efetuadas de forma parcelada e serão solicitadas pela requisitante por meio de pedidos semanais e/ou mensais, com quantidades, datas, horário e locais de entrega conforme designado no pedido, o prazo para entrega será de 07 dias contados a partir da solicitação encaminhada a empresa.

**06.3** Os produtos serão recebidos provisoriamente para posterior verificação da conformidade, quantidade e atendimento das especificações estabelecidas neste instrumento. Definitivamente, no prazo de 07 (sete) dias, após constatada a qualidade e atendimento integral das especificações.

**06.04** A contratada deverá encaminhar juntamente com o produto na escola, um recibo em 02 (duas) vias (romaneio) constando:



- Nome do fornecedor
- Nome da escola/endereço
- Data de recebimento da mercadoria
- Quantidade entregue (previamente estabelecida pela Divisão Central de Alimentação Escolar)

→ Assinatura do recebedor na 1.<sup>a</sup> (primeira) via que deverá ser entregue no Departamento de Alimentação Escolar, como comprovante do recebimento da mercadoria, a 2.<sup>a</sup> (segunda) via deverá permanecer com a(o) responsável pela unidade recebedora.

**06.05** No decorrer do período de validade do contrato poderão ser incluídas novas Unidades Escolares que serão informadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

## **07. PRAZO PARA REPOSIÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE PRODUTOS NÃO CONFORMES**

**07.1** O prazo máximo para reposição de produtos faltantes ou produtos desconformes será de 72 (setenta e duas) horas, contados da data da notificação expedida pela unidade recebedora e ou Divisão Central de Alimentação Escolar.

## **08. GESTÃO DO CONTRATO**

**08.1** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**08.2** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**08.3** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**08.4** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

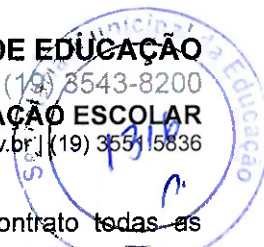
**08.5** Após a assinatura do Contrato poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

## **09. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**09.1** A execução do contrato deverá ser acompanhada pelo(s) fiscal(is) do contrato ou pelos respectivos substitutos, conforme ordena o art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021 e o Decreto Municipal nº 7.201./2023.

**09.2** O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.





09.3 O fiscal do contrato anotara no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, com a descrição do queor necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, nos moldes do § 1º do art. 117 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 20 do Decreto Municipal nº 7.201/2023.

09.4 Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitira notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, nos moldes do inciso XVII do art. 20 do Decreto Municipal nº 7.201/2023.

09.5 O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, os eventuais descumprimentos das obrigações previstas no instrumento convocatório e no contrato e as situações que demandem decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso, nos moldes do inciso XVI do art. 20 do Decreto Municipal nº 7.201/2023.

09.6 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

09.7 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

09.8 O fiscal do contrato atuará em conformidade com os preceitos estabelecidos no art. 20, incisos I ao XXV, do Decreto Municipal nº 7.201/2023, no que for aplicável ao objeto em questão

## 10. GESTOR DO CONTRATO

10.1 Além das demais atribuições estabelecidas no art. 19 do Decreto Municipal nº 7.201/2023, aplicáveis ao caso em questão, compete ao gestor do contrato:

10.2 Manter o acompanhamento regular e sistemático do instrumento contratual;

10.3 Controlar o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência razoável, à autoridade competente, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório ou a prorrogação do contrato vigente, quando admitida;

10.4 Manter o Controle da atualização do valor da garantia contratual, procedendo, em tempo hábil, ao encaminhamento necessário à sua substituição e/ou reforço ou prorrogação do prazo de sua vigência, quando for o caso;

10.5 Prover a autoridade superior de documentos e informações necessários à celebração de termo aditivo, objetivando as alterações do contrato previstas em lei, inclusive para prorrogação do prazo do instrumento contratual, neste último caso, após verificação da vantajosidade da prorrogação, bem como da manifestação do fiscal do contrato sobre a qualidade dos bens entregues e/ou serviços prestados;

10.6 Avaliar e se manifestar sobre os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato a serem decididos pela autoridade competente;

10.7 Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;



10.8 Decidir provisoriamente, de forma motivada, sobre eventual suspensão da execução contratual, elaborando o Termo de Suspensão;

10.9 Adotar e registrar as medidas preparatórias para aplicação de sanções e/ou de rescisão contratual, realizando e coordenando atos investigativos prévios à abertura do processo, quando necessários, nas hipóteses de descumprimento de obrigações previstas no edital, no contrato e/ou na legislação de regência;

10.10. Aplicar a sanção de advertência prevista no inciso | do art. 156 da Lei Federal nº 14,133, de 1ª de abril de 2021;

10.11. Analisar a documentação necessária ao pagamento encaminhada pelo fiscal do contrato, conforme rol e condições dispostos no instrumento contratual e nas normas que disciplinam a execução da despesa pública, devolvendo-os ao fiscal do contrato para regularização, quando for o caso;

10.12. Incluir e conferir as certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária necessárias ao pagamento, quando cabível e na ausência de fiscal administrativo do contrato, e encaminhar ao setor responsável;

10.13. Acompanhar as notas de empenho do contrato, solicitando o cancelamento de saldo, quando for o caso,

respeitando a competência do exercício;

## 11. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

### Recebimento

11.1 Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

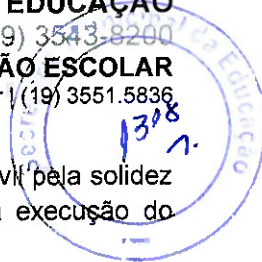
11.2 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03(três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

11.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por / igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

11.5 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 no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento

11.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.



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

## Liquidação

11.8 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

11.9 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso 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.

11.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

o prazo de validade; a data da emissão;

os dados do contrato e do órgão contratante;

o período respectivo de execução do contrato;

o valor a pagar, e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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;

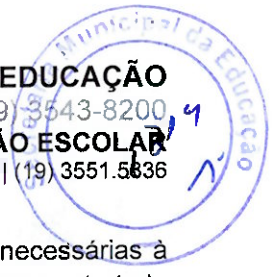
11.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line no Portal Nota Fiscal Eletrônica no site da Receita Federal, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.13. A Administração deverá realizar consulta ao Site da Receita Federal, Tribunal de Contas da União e Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, no Conselho Nacional de Justiça e Tribunal Regional Federal da sede da origem da empresa: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de controlar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas

11.14. Constatando-se, junto aos órgãos Receita Federal, Tribunal de Contas da União e Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, no Conselho Nacional de Justiça, Tribunal de Justiça e Tribunal Regional Federal da sede da origem da empresa, a situação da irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

11.15. Não havendo regularização ou dando 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.





11.16. 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.

11.17. 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 junto aos órgãos Receita Federal, Tribunal de Contas da União e Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, no Conselho Nacional de Justiça, Tribunal de Justiça e Tribunal Regional Federal da sede da origem da empresa.

#### **Prazo de pagamento**

11.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

#### **Forma de pagamento.**

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

11.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice Selic correção monetária.

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

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

11.23. 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.

11.24. 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.

## **12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

12.1 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 POR LOTE.

12.2 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou

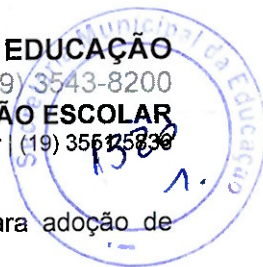
12.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila

12.4 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.



# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551-2583



12.5 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

12.6 Após a assinatura do Contrato poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

## 13. VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1 A vigência do contrato será de 04 (quatro) meses, contados da assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante justificativa da Secretaria de Educação e concordância da contratada, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

## 14. DOCUMENTAÇÃO QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

14.1 Para a verificação da qualificação técnica da empresa, deverão ser exigidos os seguintes documentos:

14.1.1. A proponente deverá apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de bens fornecidos, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da execução;

14.1.2. Entende-se por mesma natureza e porte, atestado(s) de objetos similares ao da presente licitação que demonstrem que a empresa executou quantitativos correspondentes a 50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação.

14.1.3. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s)

14.2 Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária (da proponente);

14.3 Ficha de Procedimentos emitido pela Vigilância Sanitária dos veículos e das dependências da empresa, com data não superior a 12 meses e com classificação de baixo risco.

## 15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 A Contratação será atendida pelas seguintes dotações:

### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ficha: 428

Órgão: 11

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00.

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Ficha: 146

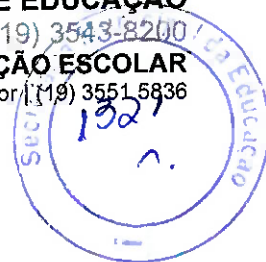


# **PREFEITURA DE ARARAS**

Órgão: 07

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
**DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551-5836



## **SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA**

Ficha: 870

Órgão: 15

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

## **SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS PÚBLICOS**

Ficha: 201

Órgão: 09

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

## **SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

Ficha: 503

Órgão: 12

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

## **SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO URBANO E OBRAS PÚBLICAS**

Ficha: 241

Órgão: 10

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

## **SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E AGRICULTURA**

Ficha: 955

Órgão: 18

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

## **SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES**

Ficha: 852

Órgão: 14

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

## **SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA CIVIL**

Ficha: 901

Órgão: 16

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

## **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

Ficha: 641

Órgão: 13

Elemento: 3.3.90.30.00.00.00.00

## **SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E RELAÇÕES INSTITUCIONAIS**

Ficha: 59





## 16. RELAÇÃO DAS UNIDADES PARA ENTREGAS

### UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS DE ARARAS

#### EMEFs

**01 – E.M.E.F. CAIC “Professora Maria Zélia P. Martins Pereira”**

Rua 24, s/nº. – Pq. Tiradentes

Fone: 3542.2145 / 3544.0211 / 3542. 2134 / 3551.1630

**02 – E.M.E.F. “Professora Adalgisa Perim Balestro Franzini”**

Rua Antônio Alves, s/nº. – Parque Tiradentes – CEP 13.606-610

Fone: 3544.1322 – 3544.8400 – (orelhão – 3544.0512)

**03 – E.M.E.F. “Professor Francisco Salles Nogueira”**

Rua Araraquara, s/nº. – Jardim São João – CEP 13.604-045

Fone: 3544.1343 / 3541.7296 (orelhão – 3544. 0472)

**04 – E.M.E.F. “Professor Júlio Ridolfo”**

Rua Natal Mussarelli, nº. 150 – Jardim São Luís – CEP 13.602-011

Fone: 3544.5215 – 3541.7197 – (orelhão -3544.0499)

**05 – E.M.E.F. “Profª. Clotilde Russo”**

Rua Florianópolis – s/nº. - Jardim Cândida – 13.603-050

Fone: 3542.7954 - 3544.6766 (orelhão – 3544.0442)

**06 – E.M.E.F. “Thereza Colette Ometto”**

Rua Pirassununga, s/nº. – Jd. N. Senhora Aparecida – CEP 13.604-011

Fone: 3541.7351 – 3541. 3379 (orelhão – 3544.0228)

**07 – E.M.E.F. “Prof. Joel Job Fachini”**

Rua Arlindo Segato, nº. 150 - Jardim das Nações I – CEP 13.607-400

Fone: 3544. 3263 – 3544.3168 – 3544.0779

**08 – E.M.E.F. “Padre Hercílio Bertolini”**

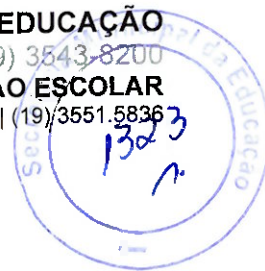
Av. Lourenço Batistella, nº. 711 - José Ometto - 13.606-326

Fone: 3544. 3755 – 3544.9998 – 3543.0574



# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



**09 – E.M.E.F. “Prof. Leonaldo Zornoff”**

Rua Ângelo Ferro, nº. 275 - Jardim Alvorada – CEP 13.604-310  
Fone: 3544. 3277 - 3544.3724 – 3544.0319

**10 – E.M.E.F. “Antônia Marques Dahmen”**

Rua Darly Gandara, nº. 280 - Pq. Tiradentes – CEP 13.606-641  
Fone: – 3544.9962 / 3542-9674 (orelhão 3544-0781)

**11 – E.M.E.F. “Prof. João Poletti”**

Rua Abondio Marchetti, nº. 444 - Jd. José Ometto III – CEP 13.606-226  
Fone: 3544. 8126 – 3544.0796 (orelhão)

**12 – E.M.E.F. “Adriano Ademir Lombi”**

Avenida Dr. Olindo Rússolo, nº 900 – Jardim das Nações I – CEP – 13.607-568  
Fone: 3542-4953

**13 – E.M.E.I.E.F. “Ivan Inácio de Oliveira Zurita”**

Rua José Marangoni, 450 – Vila Pastorello - CEP 13.600-000  
Fone: 3544.7653– 3544.766

**14 – E.M.E.F. “Lions Clube”**

Rua Inocêncio Dal Pietro, s/nº - Vila Dona Rosa Zurita  
Fone: 3544. 3932 - 3543.0344 – 3542.3637 – 3544.6939

**15 – E.M.E.I.E.F. Ana Maria Pinton Figueiredo UNIDADE 1**

Rod. Wilson Finardi (SP 191)

**16 – E.M.E.I.E.F. Ana Maria Pinton Figueiredo UNIDADE 2**

Rod. Wilson Finardi (SP 191 – km 31)

**17 – E.M.E.F. Profª Maria Terezinha Pires Barbosa Ulson**

Rua Emílio Pacagnella, s/nº - Jardim Esmeralda – CEP: 13604-173

**18 - EMEIEF Nadyr Rodini Vansetti** - Av. Luiz Carlos Tunes S/N. Conj. Resid. Pref. Profº Jair Della Coletta.

**“EMEIEFs”**

**01 – E.M.E.I. “Antônio Severino”**

Rua Blumenau, 700 – Parque Santa Cândida – CEP 13.603-129  
Fone: 3544.4862 – 3544.0471

**02 – E.M.E.I. “Dona Manoela Lacerda de Vergueiro”**

Pç. D. Manoela Lacerda de Vergueiro, s/nº. - Belvedere – CEP 13.601-132

**03 – E.M.E.I. “Dona Rosa Padula Zurita”**

Rua Emílio Ferreira, s/nº. – São Benedito – CEP 13.600-092  
Fone: - 3551.3896 - orelhão 3543.0545

**04 – E.M.E.I. “Ignácio Zurita Neto”**

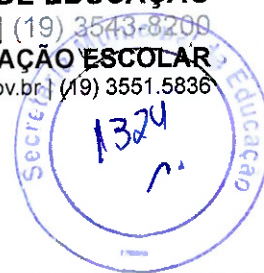
Rua Ribeirão Preto, s/nº. – Jardim São João– CEP 13.604-099



# PREFEITURA DE ARARAS

Fone: 3544.5729 – orelhão (3544.0229)

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



**05 – E.M.E.I. “José Dante Rodini”**

Pç. José Félix Nunes, 334 – Jardim N. Sra. de Fátima – CEP 13.600-000  
Fone: 3544.3213 – 3544.0450

**06 – E.M.E.I. “Prefeito Herminio Ometto”**

Praça Oito de Abril, 382 – Centro – CEP 13.600-085  
Fone: 3544. 5489

**07 – E.M.E.I. “Noemia Fabrício dos Santos Gatto”**

Rua José Wolf, 250 – Parque das Árvores – CEP 13.604-179  
Fone: 3544.5269 – 3544.2556

**08 – E.M.E.I. “Padre Ângelo Pedro Longhi”**

Rua Adilson Agenor Corbanuzzi, s/nº. – Jd. Luíza Maria – CEP 13.607-23  
Fone: 3544.1553

**09 – E.M.E.I. “Professor Eduardo Luz Salmazzo”**

Av. Presidente Vargas, s/nº. – José Ometto V- CEP 13.606-360  
Fone: 3544.1542 – 3544.051

**10 – E.M.E.I. “Professor Paulo Gomes Barbosa”**

Rua do Eletricista, 629 – José Ometto I – CEP 13.606-3  
Fone: 3544.4395 - 3543.0652

**11 – E.M.E.I. “Professora Maria de Lourdes Mattar”**

Rua Laerte Franzini, s/nº. – Jardim Copacabana – CEP 13.609-314  
Fone: 3544.3136

**12 – E.M.E.I. “Professora Lídia Maria Buzon Curtulo”**

Rua Mato Grosso, s/nº. – Parque Industrial – CEP 13.601-339  
Fone: 3544.3740 - 3543.0320

**13 – E.M.E.I.E.F “Nelson Bovo Neto”**

Rua José Dezotti, nº.100 – Jd. Alvorada – CEP 13.604-301.  
Fone: 3542.2737

**14 – E.M.E.I. “Carlos Giovani Bolles”**

Rua Carlos Cerri, nº.325 – Pq. Dom Pedro – CEP 13.606-832  
Fone: 3542.5621 – 3544.0580

**15 - E.M.E.I. CAIC Profª. Sueli Ap. Faggion Castagna**

Rua 24, s/nº. – Pq. Tiradentes;  
Fone: 3551.1630

**“CRECHES”**

**01 – E.M.E.I. “Profª Gláucia Maria T. de Oliveira”**





# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551-5836



Av. Castelo Branco, nº. 300 – Núcleo Habitacional Dr. Narciso Gomes  
Fone: 3551.0919 - 3543.0663

**02 – E.M.E.I. “Nona Catharina”**

Av. Augusta Viola da Costa, 500 – José Ometto I – CEP 13.606-020  
Fone: 3544-5087 – orelhão (3544-0534)

**03 – E.M.E.I. “José Paulino de Oliveira”**

Rua Piauí, 235 – Bairro Parque Industrial – CEP 13.601-337  
Fone: 3544-4039 – orelhão (3544-0474)

**04 – E.M.E.I. “Professora Maryangela Martini”**

Rua Jaú, 326 – Bairro Jardim Europa – CEP 13.604-065  
Fone: 3544-5587/3544-048

**05 – E.M.E.I. Lydiá de Oliveira Devitte**

Rua José Wolf, 250 – Parque das Árvores – CEP 13.604-179  
Fone: 3544-5269/3544-2556

**06 – E.M.E.I. “Luiz Henrique Borelli”**

Rua Durval Belatini, nº 180 – Jd. Morumbi; Fone: 3551-1630

**07 – E.M.E.I. “Leny de Oliveira Zurita”**

Rua Wilson Roberto Mariano, nº 30 – Vila Dona Rosa Zurita.  
Fone: 3542-9211

**08 – E.M.E.I. “Prof. Paulo Roland Lordello”**

Rua Fernando Guerreiro Lara Franco, s/nº – Jd. Itamaraty.  
Fone: 3541-6483

**09 – E.M.E.I. “Luciana Daltro”**

Av. Dirson Kammer, s/n – Jd Alto da Colina;  
Fone: 3542-3637.

**10 – E.M.E.I. “Professor Odorico Biason”**

Conjunto Habitacional Warley Colombini, S/N;  
Fone: 3544-7335.

**11 – E.M.E.I. Prof. Angelo Carminatti**

Rua Natal Mussarelli, 96 – Jd. São Luis.  
Fone: 3351-1253

**12 – E.M.E.I. Drª Zilda Arns Neumann**

Rua João Constantino Gasparotto, s/nº - Jd. Tangará;  
Fone: 3541-7017

**13 – E.M.E.I. Profª Francisca Maria Mendes Marques**

Rua Hélio Furlan, 79 – Jardim Dalla Costa – CEP: 13109-562

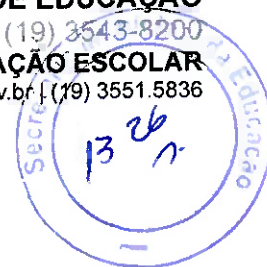
**14 – E.M.E.I. Israel Steveson Fedatto**

Rua Lúcia Santoro Sperandio, 150 – Jd. das Nações II – CEP: 13607-423



# PREFEITURA DE ARARAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



**15 – E.M.E.I. Profª Adelia Quintiliano Moreira – Educação Infantil**  
Rua Paulo Rossini, nº 110 - Conjunto Residencial Prof. Milton Severino

## ESCOLAS ESPECIAIS

**01 – C.A.E.E. – “Ettore Zuntini”**

Avenida José Marques da Silva, s/n – Jd. Nova Suíça;  
Fone: 3547-9188

**02 - Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais APAE de Araras**

Rua Carlindo Pereira da Costa, 51 Centro - Araras/SP CEP:13601-008  
Telefones: (19) 3541-3133 / 3541-6989

**03 – Associação São Leopoldo Mandic SLMandic – CEREN**

Rua das Palmas, s/nº - Jd. Nova Olinda  
Fone: (19) 3541-0349

## PROJETOS

**01 - DAMAS DA CARIDADE SÃO VICENTE DE PAULA**

Av. Capitão Arthur Dos Santos, N. 180 Vila Bressan – CEP: 13600-569

## SECRETARIAS:

**Educação**

Central de Abastecimento  
Avenida Fábio da Silva Prado, 40 - Centro

**Administração**

Rua Ciro Lagazzi, n. 267, Jardim Cândida.

**Assistência Social**

Rua Emílio Ferreira, s/n - Centro.

No decorrer do período de validade do contrato poderão ser incluídas novas unidades de entrega que serão informadas pela Divisão Central de Alimentação Escolar e ou Administração.

Araras, 04 de Maio de 2026.

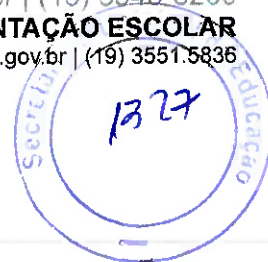
Bruno Cesar Roza  
S. M. de Educação

João Paulo Ferreira Rissi  
S. M. de Administração



**PREFEITURA DE  
ARARAS**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
educacao@araras.sp.gov.br | (19) 3543-8200  
**DIV. CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
nutricao.central@araras.sp.gov.br | (19) 3551.5836



\_\_\_\_\_  
Marcelo Daniel  
S. M. da Cultura

\_\_\_\_\_  
Sandra Helena Orzari Milaré  
S. M. de Serviços Públicos

\_\_\_\_\_  
Mirian Vanessa Pires  
S. M. de Assistência Social

\_\_\_\_\_  
Celso Aparecido Canassa  
S. M. Desenvol. Urbano e Obras Públicas

\_\_\_\_\_  
Raquel Eliana Metzner  
S. M. Meio Ambiente e Agricultura

\_\_\_\_\_  
Luiz Paulo Franco  
S. M. de Esportes

\_\_\_\_\_  
João Tranquilo Beraldo  
S. M. Seg. Pública e Defesa Civil

\_\_\_\_\_  
Romildo Benedito Borelli  
S. M. da Saúde

\_\_\_\_\_  
André Batistela  
S. M. de Governo e Rel. Institucionais