



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

TERMO DE REFERENCIA

1 Objeto

- 1.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar, fornecimento de todos os insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, fornecimento de toda a mão-de-obra para o preparo da alimentação na cozinha piloto, creches e berçários, e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, para atender ao programa de alimentação nas unidades educacionais do município, em conformidade com este Termo de referência e seus anexos.

2 Memorial Descritivo

- 2.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar, fornecimento de todos os insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, fornecimento de toda a mão-de-obra para o preparo da alimentação na Central de Alimentação, creches e berçários, e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, para atender ao programa de alimentação nas unidades educacionais do município, em conformidade com este Termo de referência e seus anexos.
- 2.2 O objeto compreende ainda utensílios, equipamentos mínimos relacionados no **Anexo III**, necessários para o pleno atendimento aos serviços das Unidades Escolares descritas no **Anexo I**.
- 2.3 Para a perfeita execução dos serviços a Empresa Contratada deverá contar com toda estrutura inerente aos serviços objeto dessa contratação, como pessoal, alguns equipamentos, alguns utensílios e logística.

3 Especificações Técnicas dos Serviços

- 3.1 Para efeito do objeto fica estabelecido o seguinte conceito:
- **CARDÁPIO/DIA**; conjunto de refeições servidas aos alunos de uma unidade escolar durante o dia letivo.
 - **CARDAPIO EFETIVAMENTE SERVIDO** - Entende-se por cardápio efetivamente servido, aquele cuja solicitação formulada por representante legal da prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativo e qualitativamente.
- 3.2 A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária, utilizando-se de mão de obra especializada, com aproveitamento das instalações, equipamentos e utensílios já existentes nas unidades escolares a serem atendidas, devendo quando necessário complementar com equipamentos e utensílios próprios;
- 3.3 As alimentações escolares que compõem os cardápios serão oferecidas a todos os alunos das respectivas unidades escolares;
- 3.3.1 A cocção e distribuição deverão acontecer de segunda a sexta-feira, nas dependências da Central de Alimentação para EMEIs, EMEFs, EEs, e APAE e diretamente nas unidades educacionais para creches e berçários, obedecendo ao calendário do ano letivo.
- 3.3.2 **O transporte da merenda até as unidades educacionais do município será de responsabilidade da CONTRATADA. Observar os requisitos previstos na Portaria do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo CVS/SP Nº 15/1991, para transporte das refeições.**
- 3.3.3 **Em caso de suspensão das atividades com os alunos, não prevista no calendário, a contratada será comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;**



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

- 3.3.4 **A distribuição aos alunos deverá ocorrer nas unidades escolares, nos horários especificados, sob responsabilidade da contratada.**
- 3.3.5 **A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de cardápios, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível.**
- 3.3.6 Para efeito de controle, a contratada poderá juntamente com a Prefeitura efetuar a contagem por refeição efetivamente servida, conforme cardápio proposto, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de alimentações escolares;
- 3.4 A contratada deverá manter a higienização dos locais onde serão elaboradas e distribuídas as alimentações escolares; bem como efetuar os procedimentos necessários para separação do lixo, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.
- 3.4.1 A contratada deverá executar as adequações que julgar necessárias, entendendo-se também como adequações o fornecimento de novos equipamentos e/ou utensílios, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus a Prefeitura. A relação de equipamentos e utensílios de propriedades da Prefeitura (Central de alimentação e Berçários e Creches) constam no **Anexo V**.
- 3.4.2 Os serviços deverão ser prestados obedecendo ao disposto na Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, Lei Federal Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

4 DO REGIME DE EXECUÇÃO

- 4.1 O regime de execução dos serviços será na modalidade menor preço unitário por refeição servida, conforme cardápio proposto.
- 4.2 Os quantitativos estimados de alimentações diárias estão relacionados no **ANEXO IV** do Termo de referência, levando-se em consideração que nos centros de educação infantil (creches e berçários), o cardápio consiste em:

- **Período Integral: 02 refeições e 02 lanches, além da mamadeira.**
- **Período Parcial: 01 refeição e 01 lanche, além da mamadeira.**

Nas EMEIs, EMEFs, EEs e APAE o cardápio consiste em:

- **Período Integral: 04 refeições diárias, sendo: 01 lanche, 02 refeições, 01 colação.**
- **Período Parcial: 02 refeições diárias, sendo: 01 lanche e 01 refeição.**

- 4.3 As faturas deverão ser emitidas mensalmente; os pagamentos serão efetuados em até quinze dias corridos, contados da data de entrada da nota fiscal/fatura, devidamente atestada pela Secretaria Municipal de Educação.
- 4.4 A proponente vencedora, emitirá a fatura por ocasião do pagamento, referente aos gêneros alimentícios fornecidos, (material de consumo) e aos (serviços) propriamente ditos, sendo que o valor total da fatura será idêntico a aquele resultante da multiplicação do número total de alimentações escolares servidas da semana, pelo preço unitário contratado;
- 4.5 A contratada poderá utilizar as dependências da Central de alimentação, para funcionamento de escritório e central de abastecimento, com o respectivo profissional de manutenção para atendimento diário as escolas por todo o período de funcionamento de acordo com o calendário escolar; A contratada deverá utilizar o espaço cedido exclusivamente para a finalidade que se propõe, devendo o fornecimento de móveis, equipamentos, utensílios, ar-condicionado, impressora, material de expediente, energia, telefone, internet, água, material de limpeza e higienização serão obrigações do Cessionário, podendo ser utilizados os utensílios e equipamentos já existentes e de propriedade da Prefeitura;
- 4.6 A contratada deverá elaborar cardápios para um período de 04 (quatro) semanas e fornecer gêneros para atender as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macro, micronutrientes e fibras, preconizadas por faixa etária e de acordo com o período de permanência na unidade educacional e com um número e tipo de alimentação fornecida, bem como as dietas



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

- especiais, fazendo adaptações ou substituições de preparações nos modelos de cardápios propostos, devendo-se garantir o aporte nutricional em termos de energia, macro e micronutrientes prioritários, para atender aos alunos que apresentem necessidades alimentares especiais, conforme estabelecido na Lei nº 12.982/2014. Os cardápios deverão ser submetidos a aprovação da Prefeitura Municipal antes de sua vigência, sendo assinados pela nutricionista responsável do município.
- 4.7 Na elaboração dos cardápios, deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, os hábitos alimentares regionais, os padrões de aceitabilidade e a interação/biodisponibilidade dos gêneros;
- 4.8 A contratada deverá preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura, de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição está extensiva aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora;
- 4.9 É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios, conforme orientações do FNDE.
- 4.10 É proibida a oferta de alimentos ultra processados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.
- 4.11 A contratada deverá realizar a elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP) de acordo com as normas da vigilância sanitária, avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas, forma de preparo e cortes para deixar a alimentação escolar mais atrativa, orientação sobre a manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos e desenvolvimento e aplicação de programa de educação alimentar para os alunos.
- 4.12 A contratada deverá aceitar que a Municipalidade promova o fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos em decorrência do Programa de Agricultura Familiar, sendo que se tais integrem o cardápio a ser fornecido pela contratada deverá subsistir a respectiva glosa nos pagamentos a serem efetivados, na devida proporção, o que não deverá ocorrer acaso tal fornecimento se dê unicamente em caráter complementar ao cardápio objeto do presente certame, observada sempre a legislação federal pertinente, em especial a Resolução nº 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação –FNDE.
- 4.13 A contratada deverá manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, conforme legislação sanitária;
- 4.14 A contratada deverá comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;
- 4.15 A contratada deverá disponibilizar número de funcionários adequado ao atendimento da: Central de Alimentação, Berçários, Creches, Escolas Estaduais, Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEF), Escolas Municipais de Ensino Infantil (EMEI) e APAE, podendo realizar o aproveitamento das instalações, equipamentos e utensílios já existentes nas unidades escolares a serem atendidas. Toda a mão de obra envolvida na prestação de serviços será de responsabilidade da Contratada, não sendo permitido o aproveitamento de funcionários das unidades escolares.
- 4.16 Os funcionários contratados pela licitante que prestará os serviços, deverão ser supervisionados, treinados, qualificados e uniformizados, observada as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.
- 4.16.1 A contratada deverá, obrigatória e rigorosamente, cumprir todas as cláusulas da convenção coletiva da categoria.
- 4.17 É de responsabilidade da contratada fornecer e manter uniformes e equipamentos completos individuais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários envolvidos no programa de alimentação escolar, para troca diária e utilização apenas nas dependências da unidade;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

- 4.18 A contratada deverá providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013, devendo apresentar em até 10 dias após a assinatura do contrato PGR e PCMSO.
- 4.19 Os funcionários, eventualmente afastados, deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica; correndo por conta única e exclusiva da licitante vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer
- 4.20 A contratada deverá garantir o cumprimento, pelo pessoal, das normas de segurança, higiene e medicina do trabalho;
- 4.21 A contratada responderá civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados a Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais;
- 4.22 Deverá a contratada apresentar, no dia anterior ao início dos serviços, assim como nas substituições e novas contratações:
- a) registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
 - b) atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- 4.22.1 **Deverá a contratada apresentar mensalmente, juntamente com a nota fiscal: os holerites pertinentes aos pagamentos dos funcionários, comprovação de cumprimento do pagamento de outros benefícios previstos na convenção coletiva, recolhimento da contribuição previdenciária, FGTS, bem como pagamento de férias, décimo terceiro salário, quando da sua ocorrência**
- 4.23 A contratada deverá identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura ou Estado. O Inventário deverá ser realizado nas seguintes ocasiões: na data inicial da implantação dos serviços; sempre que houver suprimento/reposição dos mesmos e cerca de 30 (trinta) dias antes do término do contrato, a fim de que haja tempo hábil para adoção de procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;
- 4.24 A contratada deverá efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura e do Estado, com sua substituição se necessário, em até 20 dias (úteis) a partir do recebimento de notificação, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final de contrato;
- 4.25 A contratada deverá providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados;
- 4.26 A contratada deverá manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados.
- 4.27 A contratada deverá efetuar a conservação e manutenção das instalações durante a vigência do contrato de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 5 METODOLOGIA DE TRABALHO**
- 5.1 Compete à proponente vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação escolar;
- 5.2 As carnes bovinas, suínas e de frango deverão ser adquiridas cortadas em cubos, iscas, filé ou moída e congeladas no Sistema de Congelamento Rápido Individualizado (Individually Quick Frozen- IQF).
- 5.3 No preparo das alimentações escolares, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, conforme o caso, além de mão-de-obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, vestuários etc;
- 5.4 A mão de obra utilizada no preparo e distribuição das alimentações escolares, da empresa contratada, deverá ser devidamente treinada para o desempenho das



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

- respectivas funções, cabendo à proponente vencedora apresentar, antes do início dos serviços, o treinamento de pessoal que será desenvolvido;
- 5.5 Toda equipe de trabalho da proponente deverá ser supervisionada e orientada por profissional Nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela alimentação escolar distribuída;
- 5.6 Os cardápios elaborados pela empresa vencedora do certame deverão ser entregues pelo período mínimo de 04 (quatro) semanas de antecedência para a aprovação e análise da Secretaria Municipal de Educação, ou seja, pelos menos 30 (trinta) dias antes de sua vigência e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação e deverão ter a aprovação da alteração por escrito, observado o padrão estabelecido.
- 5.7 Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da assinatura e identificação do nutricionista, conforme estabelecido na Resolução FNDE nº06/2020.
- 5.8 Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários, conforme estabelecido na Resolução nº06/2020.
- 5.9 A contratada deverá elaborar a ficha técnica das preparações servidas, conforme estabelecido na Resolução FNDE nº06/2020.
- 5.10 Os cardápios serão divulgados nos sítios eletrônicos oficiais da Prefeitura.

6 DA CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS ALIMENTAÇÕES ESCOLARES

- 6.1 A proponente vencedora deverá responsabilizar-se pelo preparo, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados.
- 6.2 Os cardápios servidos nas unidades educacionais deverão ter a temperatura mínima de 65°C, garantido a qualidade, bem como aspecto, aparência, cor, cheiro etc., mantendo sempre o bom atendimento e desprezando, no mesmo dia, as sobras de alimentos manipulados.

7 DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 7.1 A empresa proponente vencedora sujeitar-se-á a fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura, incluindo-se Conselho de Alimentação escolar (CAE) e Comissão da Merenda Escolar (Legislativo) em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade dos cardápios servidos. O cardápio deverá ser assinado pela Nutricionista da Prefeitura e pela responsável técnica da contratada.

8 DA COMPLEMENTAÇÃO, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DA INFRAESTRUTURA, DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NOS SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

- 8.1 Todos os equipamentos e utensílios próprios da Contratada deverão ser identificados, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura;
- 8.2 Disponibilizar os equipamentos e utensílios mínimos necessários para a produção e distribuição das refeições nas Unidades Escolares, previstos no **Anexo III**;
- 8.3 Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final de Contrato.

9 PRAZO PARA INICIO DOS SERVIÇOS

- 9.1 Para a perfeita execução dos serviços a empresa contratada deverá, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir da emissão da ordem de serviço, prorrogáveis a critério da Administração, contar com toda estrutura inerente aos serviços objeto dessa contratação, como pessoal, alguns equipamentos, alguns utensílios e logística.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

10

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A documentação relativa à Qualificação técnica consistirá em:

10.1.1

Registro ou inscrição da Pessoa Jurídica no Conselho Regional de Nutrição;

10.1.2

Comprovante de registro do responsável técnico da proponente junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, detentor de atestado de responsabilidade técnica, bem como comprovação de vínculo profissional do responsável técnico, que pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de prestação de serviço.

10.1.3

Atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, necessariamente em nome da licitante, que comprove(m) o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital, comprovando a execução de no mínimo 50% (cinquenta) por cento da quantidade estimada, de alimentações diárias (cardápio completo), representada no Anexo V (2.894 alimentações).

10.1.4

O(s) atestado(s) de capacidade técnica poderá(ão) ser objeto(s) de averiguação/diligência a critério desta Administração para verificação de autenticidade de seu(s) conteúdo(s) e/ou de aspectos funcionais e de desempenho;

10.1.5

Encontrada divergência entre o especificado nos atestados e o apurado em eventual diligência, inclusive a validação do contrato de prestação de serviços entre o emissor do atestado e a licitante, além de sua desclassificação, sujeitará a licitante às penalidades cabíveis.

10.1.6

A Administração designará responsável técnico para que realize a análise da documentação apresentada.

11

Valor Máximo para contratação

Item	Quant.	Uni.	Unidade Escolar	Preço Uni	Preço Total
1	170.800	UN	Merenda (Lanche) EMEI	R\$	
2	370.000	UN	Merenda (Lanche) EMEF I	R\$	
3	250.600	UN	Merenda (Lanche) EMEF II, EJA	R\$	
4	145.800	UN	Merenda (Lanche) EE	R\$	
5	18.000	UN	Merenda (Lanche) APAE	R\$	
6	170.800	UN	Merenda (Refeição parcial) EMEI	R\$	
7	370.000	UN	Merenda (Refeição parcial) EMEF I	R\$	
8	250.600	UN	Merenda (Refeição parcial) EMEF II, EJA	R\$	
9	145.800	UN	Merenda (Refeição parcial) EE	R\$	
10	18.000	UN	Merenda (Refeição parcial) APAE	R\$	
11	70.400	UN	Merenda (Lanche integral) EMEF I	R\$	
12	70.400	UN	Merenda (Refeições e colação integral) EMEF I	R\$	
13	5.200	UN	Merenda (Lanche) Atividade pedagógica Extra Classe	R\$	
14	131.800	UN	Berçário e Creche (Diária integral)	R\$	
Preço Máximo total aceitável					



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

ANEXO I RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

Unidades Escolares	
Unidade Escolar	Endereço
BERÇÁRIO MUNICIPAL “NAIR SAUD ABDALA”	Rua Mario Campi, 91 – Vila Nossa Senhora Aparecida.
CEMEI “VIRGINIA JARDIM MARCHIÓ”	Rua Caetano Marasco, s/nº - Vila Nossa Senhora Aparecida.
CRECHE MUNICIPAL “MARIA PELEGRINI”	Rua Mario Fregonesi, 1160 – Vila Reis.
CRECHE MUNICIPAL “PADRE MOSE SKRICKI”	Rua Monzo Sheramizu, s/nº - Jardim São Gabriel.
CRECHE MUNICIPAL “GILDA VELOZZO VIOLANTE”	Rua dos Motoristas, 20 - Cohab Bom Jesus.
CRECHE MUNICIPAL “MARIA BRILHADORI SAQUY”	Rua Monzo Sheramizu s/n – Bairro Morumbi
CRECHE MUNICIPAL “MARIA DE LOURDES FÁVARO”	Rua Pedro Targa, 33 – Distrito de Jurucê
CRECHE MUNICIPAL “VEREADOR DR. ELIAS JABUR”	Avenida Alexandre Saquy s/n
CRECHE “ALTAMIRA BRIGLIADORI CAPELI”	Rua Luiz Antonio Correa, 31 - Conj. Antonio Duarte Nogueira.
CRECHE “NEILA APARECIDA COSTACURTA GABRIEL”	Rua Benjamin Constant, s/nº - Vila Paulista.
CRECHE “CLEUSA THEREZINHA DE CARVALHO BERTINI”	Rua Fausto Selani s/nº Jardim Humberto Pereira Lima
CRECHE PINGO DE GENTE	Rua João Prioli, s/nº - Cohab Ilha Grande.
EMEI “GABRIEL GIBRIM PEDRO”	Rua dos Motoristas, s/nº - Cohab Bom Jesus.
EMEI “PADRE GISBERTO PUGLIESI” PLIMEC	Rua Welson Vieira, 102 - Vila Reis.
EMEI “ EMILIA MELO MARCONI”	Rua Lucas Rassi s/nº São Jorge
EMEI CRIANÇA FELIZ	Praça São Geraldo, s/nº - Distrito de Jurucê.
EMEI/EMEF “NAIDE DE PAULA MACHADO”	Rua Amador Bueno, s/nº - Vila Paulista.
EMEF “ILHA GRANDE”	Av. Prefeito Newton Reis, s/nº - Cohab Ilha Grande.
EMEF “D. MATILDE PANEGHINI”	Rua José Augusto Bernardes, s/nº - Vila Reis.
EMEF “AMÉRICO SALLES OLIVEIRA”	Rua Sete de Setembro, 121 – Centro.
EMEF “ PROFª GENY MARTINS COSTACURTA”	Rua Nicolau Giudice, 333 – Conj. Habitacional Elza P. Reis.
EMEF “ELZA ROSALINA B. PEGORARO”	Av. Manoel Pereira Lima, 31 – Jardim Mario Marconi.
EMEF “DR. MARIO LINS”	Praça São Geraldo, 477 – Distrito de Jurucê.
EMEF “PROFª EDDA SAUD FREGONESI”	Praça Joaquim da Silva Salles, s/nº - CECAP.
EMEF “PROFª NAIR SAUD CONTI”	Rua Irmãos Martelato, s/nº Bairro Mrumbi
EMEF “MARIA AMÉLIA LEIRA FIACADORI”	Rua Prudente de Moraes, 981, Vila Paulista
EE “DR. MARIO LINS”	Praça São Geraldo, 477 – Distrito de Jurucê.
EE “PROFº PLINIO BERARDO”	Rua Domiciano Alves Rezende, 667 – Centro.
APAE	Rua General Osório, 50 – Centro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

ANEXO II

TIPOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS E RESPECTIVAS QUANTIDADES

Este anexo compreende os modelos de cardápio a serem praticados nas unidades escolares do município, estando prevista uma variedade de itens, que deverá respeitar o valor nutricional, características dos alimentos, sazonalidade e custo.

CARDÁPIOS

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PADRÃO

PLANO ALIMENTAR

A prestação de serviços inclui preparo, armazenamento, logística, treinamento pessoal, fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários à execução do objeto, tudo em conformidade com a legislação específica tanto do município como do Ministério da Saúde e ANVISA.

ITEM 1 – Merenda Escolar (Lanche + Refeição) – para EMEIs, EMEFs, E.Es., e APAE.

Lanche - Composição

Tipo de Cardápio: Lanche				
	Opção	Opção	Opção	Opção
Bebida	Leite integral c/ Café	Leite integral c/ Fruta	Leite integral c/ Cacau	iogurte
Pão/ Cereal	Pão Francês	Pão de Leite	Cereal matinal de milho s/açúcar	X
Recheio	Requeijão cremoso	Frios (Muçarela)	Manteiga	X



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

Lanche (Período Parcial)

Alimento	Incidência	Per capita (EMEI)	Per capita (Fund. I)	Per capita (Fund. II e EJA)	Per capita (E. médio)
Leite Integral*	05 vezes / semana	120mL	160 mL	180mL	200mL
Iogurte com Polpa de Fruta	Mensal	90mL	90mL	90mL	90mL
Café infusão ou solúvel	01 vez / semana	30mL	40mL	50mL	50mL
Cacau em pó 50%	01 vez / semana	15g	20g	20g	20g
Pão francês/ Leite	03 vezes / semana	30g	30g	30g	30g
Cereal matinal de milho, s/açúcar	02 vezes / semana	30g	30g	30g	30g
*Manteiga	02 vezes / semana	10g	10g	10g	10g
*Requeijão cremoso	01 vez / semana	10g	10g	10g	10g
Muçarela	Mensal	20g (01 fatia)	20g (01 fatia)	20g (01 fatia)	20g (01 fatia)

***Os itens com asteriscos vão variar no cardápio, de acordo com a incidência dos outros produtos.**

Lanche (Período Integral)

Alimento	Incidência	Per capita (Fund. I)
Leite Integral*	05 vezes / semana	200mL
Iogurte com Polpa de Fruta	Mensal	90mL
Café infusão ou solúvel	01 vez / Semana	40mL
Cacau em pó 50%	01 vez / Semana	20g
Pão Francês/Leite	03 vezes / semana	30g
Cereal matinal de milho, s/açúcar	02 vezes / semana	30g
*Manteiga	02 vezes / semana	10g
*Requeijão cremoso	01 vez / semana	10g
Muçarela	Mensal	20g (01 fatia)

***Os itens com asteriscos vão variar no cardápio, de acordo com a incidência dos outros produtos.**

REFEIÇÃO - Composição

Tipo de Cardápio: Refeição				
	Opção	Opção	Opção	Opção
Prato Principal	Carne Bovina	Carne Suína	Frango	Embutido
Prato Base	Arroz e Feijão	Arroz Temperado	Sopa	X
Acompanhamento	Legumes	Verduras	X	X
Sobremesa	Frutas	X	X	X

Refeição Principal (Período Parcial)

Alimento	Incidência	Per capita (EMEI)	Per capita (Fund. I)	Per capita (Fund. II e EJA)	Per capita (E. Médio)
*Arroz Tipo 1	5 vezes / semana	30g (cru)	35g (cru)	45g (cru)	60g(cru)
*Feijão Tipo 1	5 vezes / semana	20g (cru)	25g (cru)	30g (cru)	35g (cru)
Carne Bovina (patinho, acém, coxão mole, músculo) - IQF	2 vezes/ semana	50g (crua/limpa)	70g (crua/limpa)	80g (crua/limpa)	90g (crua/limpa)
*Carne Suína (paleta, pernil, lombo) - IQF	1 vez/ semana	50g (crua/limpa)	70 g (crua/limpa)	80g (crua/limpa)	90g (crua/limpa)
Frango (peito) IQF	2 vezes/ semana	50g (cru/limpo)	70 g (crua/limpa)	80g (cru/limpa)	90g (cru/limpa)
Linguiça	1 vez/mês	50g (crua)	70g (crua)	80g (crua)	90g (crua)
Sopa ou Arroz c/ legumes e carne,	2 vezes/ mês	200g/pronta	260 g/pronta	300g/pronta	350g/pronta
Verdura	Semanal	20g (crua)	30g (crua)	40g (crua)	40g (crua)
Legumes	Semanal	40g (cru)	60g (cru)	70g (cru)	70g (cru)
Fruta	5 vezes / semana	01 unidade ou 120g	01 unidade ou 150g	01 unidade ou 160g	01 unidade ou 160g

***Os itens com asteriscos vão variar no cardápio, de acordo com a incidência dos outros produtos**

Refeições - (Período Integral)

Alimento	Incidência	Per capita (Fund. I)
*Arroz Tipo 1	6 vezes / semana	35g (cru)
*Feijão Tipo 1	5 vezes / semana	20g (cru)
Sopa ou Arroz c/ legumes e carne	2 vezes / mês	260g /pronta
Carne Bovina (patinho, acém, músculo e coxão mole) -IQF	2 vezes / semana	70g (crua/limpa)
*Carne Suína (Paleta, pernil, lombo) IQF	1 vez / semana	70g (crua/limpa)
Frango (peito) IQF	2 vezes / semana	70g (crua/limpa)
Carne Bovina (acém, músculo, patinho) -IQF para recheio de Pães, Tortas e Arroz.	2 vezes / semana	50g/(crua/limpa)
Frango (peito) – IQF para recheio de Pães, Tortas e Arroz.	2 vezes / semana	50g/(crua/limpa)
Carne Suína (paleta, pernil, lombo)- IQF para complemento de Pães, Tortas e Arroz.	1 vez / semana	50g/(crua/limpa)
Pão Francês/Leite	3 vezes/ semana	60g
Torta Salgada	1 vez/ semana	100g/pronta
Linguiça	1 vez/ mês	80g cru
Verduras	Semanal	40g crua
Legumes	Semanal	70g cru
Fruta	12 vezes/ semana	01 unidade ou 160g
Suco da Fruta (concentrado, polpa -sem açúcar e aditivos)	3 vezes/semana	180mL

***Os itens com asteriscos vão variar no cardápio, de acordo com a incidência dos outros produtos**

Tipo de Cardápio: ATIVIDADE PEDAGÓGICA EXTRACLASSE			
	Opção	Opção	Opção
Bebida	Suco de Fruta (100% Suco) Embalagem Tetra Pak-Individual	Iogurte Embalagem- Individual	Bebida Láctea UHT Embalagem Tetra Pak- Individual
Pão/ Biscoito	Pão de Forma	Biscoito Salgado Embalagem- Individual	X
Recheio	Muçarela	X	X
Sobremesa	Fruta	X	X

ATIVIDADE PEDAGÓGICA EXTRACLASSE

Alimento	Incidência	Per capita (EMEI)	Per capita (Fund. I)	Per capita (Fund. II e EJA)	Per capita (E. médio)
Suco de Fruta (100% Suco) Embalagem-Individual	*	200mL	200mL	200mL	200mL
Iogurte Embalagem-Individual	*	170g	170g	170g	170g
Bebida Láctea Embalagem-Individual	*	200mL	200mL	200mL	200mL
Pão de Forma	*	50g (2 fatias)	50g (2 fatias)	50g (2 fatias)	50g (2 fatias)
Biscoito Salgado Embalagem-Individual	*	24g	24g	24g	24g
Muçarela	*	20g	20g	20g	20g
Fruta	*	01 unidade ou 150g	01 unidade ou 150g	01 unidade ou 150g	01 unidade ou 150g

* Quando solicitado

COMPOSIÇÕES DO CARDÁPIO PADRÃO PARA BERÇÁRIOS E CRECHES

Tabela de per capita dos alimentos – 6 a 12 meses	
Preparações	Composição /Per capita
Mamadeira	Fórmula Láctea Infantil etapa 1 e 2 (180 ml)
Refeição	Arroz (30g-cru) + Feijão (15g-cru)+ Carne (40g-cru)+ 2 tipos de vegetais (30g-cru)
Lanches	Frutas (100g) e Fórmula (180 ml)
Sopa	Arroz ou Macarrão ou Farináceo (40g-cru), Vegetal (30g-cru), Carne (40g crua)

Tabela de per capita dos alimentos – 1 a 3 anos	
Preparações	Composição /Per capita
Leite batido com frutas	180 ml de leite integral + 30g de fruta
Refeição	Arroz (30g-cru)+Feijão (20g-cru)+ 2 tipos de vegetais (40g-cru), Carne (60g-crua-limpa)
Sopa	Arroz ou Macarrão ou Farináceo (40g cru), Vegetal (30g cru), Carne (40g crua-limpa)
Lanches	Fruta (1 unidade) ou 100g
Cereal de milho s/açúcar, aveia	30g
Pão Francês/Leite ,Bolo/ Biscoito de polvilho	1 unidade (30g)
Manteiga	10g
Muçarela	20g
iogurte natural	70g

Desjejum/ Lanche (Integral-Creche)

Alimento	Incidência
Leite Integral com Fruta	05 vezes / semana
Formula Infantil 1 e 2	15 vezes/ Semana
Iogurte Natural Integral	01 vez/mês
Pão francês/ Leite	04 vezes / semana
Cereal matinal de milho, s/açúcar	01 vez / semana
Bolo simples, s/ açúcar, Biscoito de polvilho	01 vez/mês
*Manteiga	04 vezes / semana
Muçarela	01 vez / mês
Fruta	05 vezes / semana

***Os itens com asteriscos vão variar no cardápio, de acordo com a incidência dos outros produtos**

Refeições (Integral-Creche)

Alimento	Incidência
Arroz, Tipo 1	05 vezes / semana
Feijão, Tipo 1	05 vezes / semana
Carne Bovina (patinho, acém, coxão mole, músculo) - IQF	05 vezes/ semana
*Carne Suína (paleta, pernil, lombo) - IQF	01 vez/ semana
Frango (peito, sobrecoxa desossada) IQF	04 vezes/ semana
Peixe (cação, tilápia) - IQF	01 vez/mês
Ovo de galinha	Quinzenal
Sopa	05 vezes / semana
Verdura	Semanal
Legumes	Semanal
Fruta	05 vezes / semana

***Os itens com asteriscos vão variar no cardápio, de acordo com a incidência dos outros produtos**



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

Exemplo de referência de cardápio Berçário (6 a 12 meses)

Dia da Semana	Desjejum	Almoço	Lanche I	Jantar	Lanche II
2ª Feira	Fórmula Infantil	Arroz/ Feijão Carne de panela Abóbora cabotiá refogada Salada de tomate	Fórmula Infantil + Purê de maçã	Canja	Fórmula Infantil
3ª Feira	Fórmula Infantil	Arroz/Feijão Filezinho de frango grelhado Couve refogada Salada de cenoura com chuchu	Fórmula Infantil + Banana com aveia	Creme de cenoura com inhame e carne moída	Fórmula Infantil
4ª Feira	Fórmula Infantil	Arroz integral /Feijão Carne moída ref. c/ ervilha e tomate Quiabo refogado Salada de abóbora	Fórmula Infantil + Mamão	Caldo de legumes com frango desfiado e farinha de milho	Fórmula Infantil
5ª Feira	Fórmula Infantil	Arroz/Feijão Lombo suíno assado fatiado Couve refogada Salada de beterraba	Fórmula Infantil + Salada de Frutas (mamão, manga e abacaxi).	Minestra (caldo de feijão com legumes, carne e arroz).	Fórmula Infantil
6ª Feira	Fórmula Infantil	Arroz integral/Feijão Frango assado Batata corada (batata cozida e assada) Salada de alface	Fórmula Infantil + Pera raspadinha	Sopa de milho verde com frango desfiado	Fórmula Infantil



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

REFERENCIA DE CARDÁPIO CRECHE (1 a 3 anos de idade)

Dia da Semana	Desjejum	Almoço	Lanche I	Jantar
2ª Feira	Cereal matinal de milho s/açúcar + Leite batido com mamão	Arroz/ Feijão Carne de panela Abóbora cabotiá refogada Salada de tomate	Maçã	Canja
3ª Feira	Pão com manteiga + Leite batido com abacate	Arroz/Feijão Filezinho de frango grelhado Couve refogada Salada de cenoura com chuchu	Banana com aveia	Creme de cenoura com inhame e carne moída
4ª Feira	Pão com manteiga + Leite batido com banana	Arroz integral/Feijão Carne moída ref. c/ ervilha e tomate Quiabo refogado Salada de abóbora	logurte natural batido com mamão	Caldo de legumes com frango desfiado e farinha de milho
5ª Feira	Pão com manteiga + Leite batido com maçã	Arroz/Feijão Lombo suíno assado fatiado Couve refogada Salada de beterraba	Salada de Frutas (Mamão, manga e abacaxi).	Minestra (caldo de feijão com legumes, carne e arroz).
6ª Feira	Pão com manteiga + Leite batido com manga	Arroz integral/Feijão Frango assado Batata corada (batata cozida e assada) Salada de alface	Pão com mussarela + Suco integral de fruta s/ açúcar	Sopa de milho verde com frango desfiado



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

MODELO REFERÊNCIA DE CARDÁPIO- PARCIAL (EMEI, EMEF, EE, EJA, APAE)

Semana 1

Dia da Semana	Desjejum	Almoço
2ª Feira	Leite batido com polpa de morango + Cereal matinal de milho s/açúcar	Arroz/Feijão Carne Bovina Moída com Cenoura Melancia
3ª Feira	Pão com manteiga + Leite com café	Arroz/Feijão Frango c/ Quiabo Salada de beterraba Melão
4ª Feira	Pão com Requeijão + Leite batido com maçã	Arroz/Feijão Pernil assado Farofa fria Maçã
5ª Feira	Pão com manteiga + Leite com cacau	Arroz/Feijão Carne bovina ao molho de tomate Salada de Alface Banana
6ª Feira	logurte+ Cereal matinal de milho s/açúcar	Arroz /Feijão Frango ref. com tomate e ervilha Salada de Pepino Tangerina



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

MODELO REFERÊNCIA DE CARDÁPIO- PARCIAL (EMEI, EMEF, EE, EJA, APAE)

Semana 2

Dia da Semana	Desjejum	Almoço
2ª Feira	Leite batido com banana + cereal matinal de milho s/açúcar	Arroz/Feijão Frango em cubos com Mandioca e Ch. verde Melancia
3ª Feira	Pão com manteiga + Leite com café	Arroz/Feijão Carne moída c/ Abóbrinha Abacaxi
4ª Feira	Pão com muçarela + Leite batido com polpa de morango	Arroz/Feijão Frango assado Farofa fria Maça
5ª Feira	Pão com manteiga + Leite com cacau	Arroz/Feijão Pernil ao molho Salada de Repolho e alface Banana
6ª Feira	Leite batido com maçã+ cereal matinal de milho s/açúcar	Arroz /Feijão Carne de panela Salada de cenoura com batata Tangerina



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

MODELO REFERÊNCIA DE CARDÁPIO- INTEGRAL (Fundamental I)

Semana 1

Dia da Semana	Desjejum	Colação	Almoço	Intervalo tarde
2ª Feira	Leite batido com polpa de morango + cereal matinal de milho s/açúcar	Melancia	Arroz/Feijão Carne Bovina Moída com Cenoura Abacaxi	Arroz Temperado (frango. cenoura, couve e milho) Laranja
3ª Feira	Pão com manteiga + Leite com café	Laranja	Arroz/Feijão Frango c/ Quiabo Salada de beterraba Melão	Pão com Carne moída e Tomate Suco
4ª Feira	Pão com Requeijão + Leite batido com maçã	Banana	Arroz/Feijão Pernil assado Farofa fria Maçã	Torta Cremosa de Frango com Milho e Ervilha Melancia
5ª Feira	Pão com manteiga + Leite com cacau	Abacaxi	Arroz/Feijão Carne bovina ao molho de tomate Salada de Alface Banana	Pão com Pernil desfiado e Alface Suco
6ª Feira	logurte + cereal matinal de milho s/açúcar	Maçã	Arroz /Feijão Frango ref. com tomate e ervilha Salada de Pepino Tangerina	Pão com Carne desfiada e Alface Suco



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

MODELO REFERÊNCIA DE CARDÁPIO- INTEGRAL (Fundamental I)

Semana 2

Dia da Semana	Desjejum	Colação	Almoço	Intervalo tarde
2ª Feira	Leite batido com banana + cereal matinal de milho s/açúcar	Banana	Arroz/Feijão Frango em cubos com Mandioca e Ch. verde Tangerina	Galinhada (arroz, frango, milho, cenoura e cheiro verde) Laranja
3ª Feira	Pão com manteiga + Leite com café	Melancia	Arroz/Feijão Carne moída c/ Abóbrinha Abacaxi	Pão Francês com Carne moída e Tomate Suco
4ª Feira	Pão com muçarela + Leite batido com polpa de morango	Abacaxi	Arroz/Feijão Frango assado Farofa fria Maça	Torta de frango com legumes Melancia
5ª Feira	Pão com manteiga + Leite com cacau	Melão	Arroz/Feijão Pernil ao molho Salada de Repolho e alface Banana	Pão com Carne desfiada e Cenoura Suco
6ª Feira	Leite batido com maçã+ cereal matinal de milho s/açúcar	Tangerina	Arroz /Feijão Carne de panela Salada de cenoura com batata Melão	Pão Francês com Pernil desfiado e Alface Suco

MODELO REFERÊNCIA DE CARDÁPIO- ATIVIDADE PEDAGÓGICA EXTRACLASSE (EMEI, EMEF, EE, EJA, APAE)

Opções	Composição
1	Suco + Pão com Mussarela + Fruta
2	Iogurte + Biscoito Salgado + Fruta
3	Bebida Láctea + Pão com Mussarela + Fruta



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

ANEXO III

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS/ MÓVEIS MÍNIMOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS

BATEDEIRA DOMÉSTICA (berçários, creches)
ESPRESSO DE FRUTAS (berçários e creches)
ESTANTES DE PRATELEIRAS PLÁSTICAS OU INOX
FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO (berçários, creches, emeis, projetos e ensino fundamental conforme solicitação)
EXAUSTOR
COIFA
FREEZER (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
GÁS DE COZINHA (COTAS)
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO (berçários, creches, emeis e projetos)
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL
MESA/BANCADA DE APOIO EM INOX
PICADOR DE LEGUMES
REFRIGERADOR (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)

RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS

AMOLADOR DE FACAS
ASSADEIRAS (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
BACIAS PLÁSTICAS (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
CAÇAROLAS (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
CALDEIRÕES (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
CANECAS DE ALUMÍNIO POLIDO
CANECÕES (2 LITROS)
CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS PARA HORTIFRUTI
UTENSÍLIOS DE SERVIR EM INOX
COLHERES DE SOPA EM INOX
COLHERES DE SOBREMESA EM INOX
COPOS MEDIDORES
CUMBUCAS PLÁSTICAS PARA SOBREMESA
DESCASCADOR DE LEGUMES
ESCORREDOR DE ARROZ (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
ESCORREDORES DE MACARRÃO (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
ESCORREDOR DE PRATOS E CANECAS
ESPRESSO DE BATATA
FACAS DE CORTE PARA CARNE
FACAS DE CORTE PARA LEGUMES
FACAS DE MESA
FACAS DE SERRA PARA PÃO
FACAS DE SOBREMESA
GARFOS DE MESA



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

JARRAS PLÁSTICAS (2 LITROS)
JOGOS PORTA MANTIMENTOS COM TAMPA (pequenos, médios e grandes)
LEITEIRAS (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
LIXEIRAS PLÁSTICAS COM PEDAL (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
MONOBLOCOS PLÁSTICOS COM TAMPA PARA PERECÍVEIS (pequenos, médios, grandes)
PANELAS (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
PANELA DE PRESSÃO (capacidade de acordo com a necessidade da unidade)
PLACAS DE ALTILENO
PENEIRAS
PENEIRAS PARA RALO
PRATOS DE VIDRO TIPO DURALEX
RALADOR DE LEGUMES EM INOX



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

SÃO PAULO

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

ANEXO IV

Quantitativos estimados de alimentações diárias

UNIDADE ESCOLAR	Média de alimentações servidas		
PERÍODOS	Diária Parcial	Diária Integral	*
BERÇARIO MUNICIPAL "NAIR SAUD ABDALA"	0	24	*
CEMEI "VIRGINIA JARDIM MARCHIO"	0	67	*
CRECHE MUNICIPAL "MARIA PELEGRINI"	0	59	*
CRECHE MUNICIPAL "PADRE MOSE SKRICKI"	0	52	*
CRECHE MUNICIPAL "GILDA VELOZZO VIOLANTE"	0	62	*
CRECHE MUNICIPAL "MARIA BRILHADORI SAQUY"	0	100	*
CRECHE MUNICIPAL "MARIA DE LOURDES FAVARO"	0	36	*
CRECHE MUNICIPAL "VEREADOR DR. ELIAS JABUR"	0	86	*
CRECHE "ALTAMIRA BRIGLIADORI CAPELI"	0	39	*
CRECHE "NEILA APARECIDA COSTACURTA GABRIEL"	0	36	*
CRECHE "CLEUSA THEREZINHA DE CARVALHO BERTINI"	0	63	*
CRECHE "PINGO DE GENTE"	0	35	*
TOTAL GERAL	0	659	*

UNIDADE ESCOLAR	Média de alimentações servidas		
PERÍODOS	Lanche+ refeição parcial Período da Manhã	Lanche+ refeição parcial Período da Tarde	*
EMEI "GABRIEL GIBRIM PEDRO"	120	120	*
EMEI "PADRE GISBERTO PUGLIESI" PLIMEC	70	120	*
EMEI "EMILIA MELO MARCONI"	90	100	*
EMEI CRIANÇA FELIZ	34	0	*
EMEI "NAIDE DE PAULA MACHADO"	100	100	*
TOTAL GERAL	414	440	*

UNIDADE ESCOLAR	Média de alimentações servidas			
PERÍODOS	Lanche+ Refeição Parcial Período Manhã	Lanche+ Refeição Parcial Período Tarde	Lanche+ Refeição e colação Integral Período Integral	Lanche+ Refeição Parcial Período Noturno
EMEF "NAIDE DE PAULA MACHADO"	50	50	*	*
EMEF "D. MATILDE PANEGHINI"	100	100	*	*
EMEF "AMÉRICO SALLES OLIVEIRA"	300	300	*	*
EMEF "PROFª GENY MARTINS COSTACURTA"	250	300	*	*
EMEF "ELZA ROSALINA B. PEGORARO"	0	0	352	*
EMEF "DR. MARIO LINS"	90	83	*	*
EMEF "PROFª EDDA SAUD FREGONESI"	360	180	*	*
EMEF "PROFª NAIR SAUD CONTI"	300	250	*	*
EMEF "ILHA GRANDE"	100	100	*	50
EMEF "MARIA AMÉLIA L. FIACADORI"	60	80	*	*
TOTAL GERAL	1610	1443	352	50



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

UNIDADE ESCOLAR	Média de alimentações servidas		
PERÍODOS	Lanche+ Refeição Parcial Período Manhã	Lanche+ Refeição Parcial Período Tarde	Lanche+ Refeição Parcial Período Noturno
EE "DR. MARIO LINS"	0	84	25
EE "Prof. PLINIO BERARDO"	250	250	120
TOTAL GERAL	250	334	145

UNIDADE ESCOLAR	Média de alimentações servidas		
PERÍODOS	Lanche+ Refeição Parcial Período Manhã	Lanche+ Refeição Parcial Período Tarde	Lanche+ Refeição Parcial Período Noturno
APAE	50	40	*
TOTAL GERAL	50	40	*

QUADRO RESUMO: Tipo de cardápio	Tipo de cardápio	Média de alimentações servidas dia (Cardápio completo)
Merenda (Lanche) EMEI	Merenda (Refeição parcial) EMEI	854
Merenda (Lanche) EMEF	Merenda (Refeição parcial) EMEF	3103
Merenda (Lanche) EE e ETEC	Merenda (Refeição parcial) EE e ETEC	729
Merenda (Lanche) APAE	Merenda (Refeição parcial) APAE	90
Merenda (Lanche integral) EMEF I	Merenda (Refeições e colação integral) EMEF I	352
Berçário e Creche (Diária parcial)	*	00
Berçário e Creche (Diária integral)	*	659
TOTAL GERAL		5.787



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

ANEXO V

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS ATIVOS

COZINHA PILOTO	
PADARIA	
Mesa madeira, revestida em inox	1
Masseira	1
Cilindro	1
Modeladora	1
Forno industrial à gás	1
ESTOQUE SECO	
Armário de aço com prateleiras	2
ÁREA DE ARMAZENAMENTO	
Forno Industrial 2 câmara	1
Geladeira inox industrial 4 portas	1
Freezer horizontal 2 portas	2
ÁREA DE PREPARO	
Carrinho de higienização de grãos	1
Limpador de legumes	1
COZINHA	
Caldeira industrial 500l	1
Caldeira industrial 300l	2
Caldeira industrial sem bojo 100l	1
Fogão industrial 10 queimadores	1
Liquidificador industrial	1
Coifa/exaustão	2
REFEITÓRIO	
Mesa refeitório 20 lugares	3
DESATIVADO	
Caldeira industrial 300l	1
Armário para pães (estufa)	2
Geladeira frigorífica 3 portas	1
Balança 15 kg	1
ESCRITÓRIOS	
Armário de aço com portas	2



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

CRECHES E BERÇÁRIOS

BERÇÁRIO NAIR

Geladeira domestica	1
Freezer horizontal 2 portas	1
Freezer horizontal 1 portas	1
Fogão doméstico 4 queimadores	1
Mesa madeira	1
Cota de gás P13	1

ELIAS JABOUR

Fogão industrial de 6 queimadores com forno acoplado	1
Freezer horizontal 2 portas	1
Geladeira doméstica (sala lactário)	1
Fogão doméstico 4 queimadores (sala lactário)	1
Mesa redonda madeira apoio anotações	1
Cota de gás P45	1

PADRE MOSE

Fogão industrial de 4 queimadores com forno acoplado	1
Freezer horizontal 2 portas	1
Geladeira domestica	1
Cota de gás P45	1

VIRGINIA

Fogão industrial de 6 queimadores com forno acoplado	1
Freezer horizontal 2 portas	1
Cota de gás P45	1

MARIA PELEGRINI

Fogão industrial de 6 queimadores com forno acoplado	1
Freezer horizontal 2 portas	1
Mesa grande de madeira apoio porcionamento	1
Cota de gás P45	1

MARIA BRIGLIADORI SAQY

Fogão industrial de 4 queimadores com forno acoplado	1
Freezer horizontal 2 portas	1
Freezer horizontal 1 portas	1

Assinado por pessoa: ELAINE CRISTINA RIZZUTO CRUZ
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://jardinopolis.sp.gov.br/verificacaocq31B4-8CDD2-B0F7-1DA3>





PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

Cota de gás	0
GILDA	
Fogão industrial de 4 queimadores com forno	1
acoplado Freezer horizontal 2 portas	2
Geladeira domestica	1
Cota de gás P45	2
CLEUSA	
Fogão industrial de 4 queimadores com forno	1
acoplado Freezer horizontal 2 portas	2
Geladeira industrial 4 portas	1
Cota de gás P45	4
MARIA DE LOURDES	
Freezer horizontal 2 portas	1
	1
NEILA	
Fogão doméstico 6 queimadores	1
Fogão semi industrial 2 queimadores	1
Geladeira domestica	1
Freezer horizontal 2 portas	1
Cota de gás P13	2
ALTAMIRA	
Freezer horizontal 2	1
PINGO DE GENTE	
Geladeira	1
Fogão 5 queimadores	1
Freezer Horizontal	1
Cota de gás P13	1



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

Item	Tipo de Cardápio	Quantidades Estimadas Diárias (A)	Quantidade Anual - dias letivos (B)	Valor Unitário (C)	Valor Total Estimado Ano (A)x(B)x(C)
1	Merenda (Lanche) EMEI	854	200	R\$	R\$
2	Merenda (Lanche) EMEF I	1850	200	R\$	R\$
3	Merenda (Lanche) EMEF II, EJA	1253	200	R\$	R\$
4	Merenda (Lanche) EE	729	200	R\$	R\$
5	Merenda (Lanche) APAE	90	200	R\$	R\$
6	Merenda (Refeição parcial) EMEI	854	200	R\$	R\$
7	Merenda (Refeição parcial) EMEF I	1850	200	R\$	R\$
8	Merenda (Refeição parcial) EMEF II, EJA	1253	200	R\$	R\$
9	Merenda (Refeição parcial) EE	729	200	R\$	R\$
10	Merenda (Refeição parcial) APAE	90	200	R\$	R\$
11	Merenda (Lanche integral) EMEF I	352	200	R\$	R\$
12	Merenda (Refeições e colação integral) EMEF I	352	200	R\$	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS
S Ã O P A U L O

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

13	Merenda (Lanche) Atividade Pedagógica Extra Classe	26	200	R\$	R\$
14	Berçário e Creche (Diária integral)	659	200	R\$	R\$
VALOR GLOBAL					R\$

1) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – LANCHE EMEI

1. Gêneros alimentícios..... ____%
2. Mão de Obra:..... ____%
3. Logística: ____%
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... ____%
5. Obrigações sociais..... ____%
6. BDI. ____%
7. Outros ____%

2) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– LANCHE EMEF I

1. Gêneros alimentícios..... ____%
2. Mão de Obra:..... ____%
3. Logística: ____%
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... ____%
5. Obrigações sociais..... ____%
6. BDI. ____%
7. Outros ____%

3) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– LANCHE EMEF II/EJA

1. Gêneros alimentícios..... ____%
2. Mão de Obra:..... ____%
3. Logística: ____%
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... ____%
5. Obrigações sociais..... ____%
6. BDI. ____%
7. Outros ____%

4) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– LANCHE EE

1. Gêneros alimentícios..... ____%
2. Mão de Obra:..... ____%
3. Logística: ____%
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... ____%
5. Obrigações sociais..... ____%
6. BDI. ____%
7. Outros ____%

5) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– LANCHE APAE

1. Gêneros alimentícios..... ____%
2. Mão de Obra:..... ____%
3. Logística: ____%
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... ____%
5. Obrigações sociais..... ____%
6. BDI. ____%
7. Outros ____%

6) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– REFEIÇÃO PARCIAL EMEI



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

SÃO PAULO

Praça Dr. Mário Lins, 150 – Centro – CEP 14680-000

www.jardinopolis.sp.gov.br PABX (16) 3690-2900

1. Gêneros alimentícios..... %
2. Mão de Obra:..... %
3. Logística: %
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... %
5. Obrigações sociais..... %
6. BDI. %
7. Outros %

7) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– REFEIÇÃO PARCIAL EMEF I

1. Gêneros alimentícios..... %
2. Mão de Obra:..... %
3. Logística: %
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... %
5. Obrigações sociais..... %
6. BDI. %
7. Outros %

8) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– REFEIÇÃO PARCIAL EMEF II/EJA

1. Gêneros alimentícios..... %
2. Mão de Obra:..... %
3. Logística: %
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... %
5. Obrigações sociais..... %
6. BDI. %
7. Outros %

9) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– REFEIÇÃO PARCIAL EE

1. Gêneros alimentícios..... %
2. Mão de Obra:..... %
3. Logística: %
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... %
5. Obrigações sociais..... %
6. BDI. %
7. Outros %

10) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– REFEIÇÃO PARCIAL APAE

1. Gêneros alimentícios..... %
2. Mão de Obra:..... %
3. Logística: %
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... %
5. Obrigações sociais..... %
6. BDI. %
7. Outros %

11) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– LANCHE INTEGRAL EMEF I

1. Gêneros alimentícios..... %
2. Mão de Obra:..... %
3. Logística: %
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... %
5. Obrigações sociais..... %
6. BDI. %
7. Outros %

12) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– REFEIÇÃO E COLAÇÃO INTEGRAL EMEF I

1. Gêneros alimentícios..... %

2. Mão de Obra:..... ____%
3. Logística: ____%
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... ____%
5. Obrigações sociais..... ____%
6. BDI. ____%
7. Outros ____%

13) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– LANCHE ATIVIDADE EXTRA CLASSE

1. Gêneros alimentícios..... ____%
2. Mão de Obra:..... ____%
3. Logística: ____%
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... ____%
5. Obrigações sociais..... ____%
6. BDI. ____%
7. Outros ____%

14) COMPOSIÇÃO DO PREÇO – MERENDA– DIARIA E CRECHE DIARIA INTEGRAL

1. Gêneros alimentícios..... ____%
2. Mão de Obra:..... ____%
3. Logística: ____%
4. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos..... ____%
5. Obrigações sociais..... ____%
6. BDI. ____%
7. Outros ____%



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 31B4-8CD2-B0F7-1DA3

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ELAINE CRISTINA RIZZUTO CRUZ (CPF 076.XXX.XXX-07) em 02/09/2024 09:29:41 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://jardinopolis.1doc.com.br/verificacao/31B4-8CD2-B0F7-1DA3>