



Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO NAS UNIDADES ESCOLARES PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL

A Prefeitura Municipal de Atibaia, torna público que, através de sua Ordenadora de Despesas, Sra. Denise de Oliveira Barbosa, **Secretária da Educação**, ora denominada AUTORIDADE COMPETENTE, na forma do disposto no Decreto Municipal Nº 11.206/25, fará realizar procedimento licitatório na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO, Nº 144/2025** com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, objetivando a **CONTRATAÇÃO de empresa especializada no(s) serviço(s) descrito(s) no ANEXO 01 – Termo de Referência, Processo Eletrônico Nº 43.918/2025**, licitação que será regida pelo decreto Nº 10.212/22 e pela Lei Complementar Nº 123/06 atualizada pela Lei Nº 147/14, aplicando-se as disposições da Lei Federal Nº 14.133/2021, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e condições estabelecidas pelo presente edital.

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS INICIAIS ATÉ: **09/09/25 ÀS 18H00.**

INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA: 10/09/25 ÀS 08H30.

O pregão será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) Sr(a). **Edilma Gonçalves Rodrigues**, com auxílio de equipe de apoio.

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

LOCAL: www.portaldecompraspublicas.com.br

MODO DE DISPUTA: Aberto

TIPO DE LICITAÇÃO: Ampla participação

- ◆ O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do **Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) do Portal de Compras Públicas**
- ◆ Os trabalhos serão conduzidos por funcionário do Município de Atibaia, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações” constante da página eletrônica do portal de compras públicas, www.portaldecompraspublicas.com.br.
- ◆ O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos no presente edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participação da licitação, bem como cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

1. DO OBJETO

1.1. Tem por objeto o presente edital de Pregão Eletrônico, **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO NAS UNIDADES ESCOLARES PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL**, nas condições descritas no **ANEXO 01 – Termo de Referência** do edital.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta Licitação, conforme **ANEXO 01 – Termo de Referência**, qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que sejam especializadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos, e que sejam ainda detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos junto ao Portal de Compras Públicas.

2.2. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão, diretamente no site do Portal de Compras Públicas, até o limite de horário previsto no edital.

2.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.4. As contratações poderão ser realizadas por meio de sistema eletrônico fornecido por pessoa jurídica de direito privado, devendo o custo de operacionalização e uso do sistema ficar a cargo do licitante.

2.5. Além das vedações estabelecidas pelo art. 9º, §1º e §2º da Lei Federal Nº 14.133/21, não será permitido, conforme previsto no artigo 14 da mesma Lei, a participação:

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

2.5.2. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

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

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

§1 O impedimento de que trata o **item 2.5.3.** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

§2 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **itens 2.5.1. e 2.5.2.** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

§4 O disposto no **item 2.5.** não impede a licitação ou a contratação de obra ou serviço que inclua como em cargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3. DA VISITA TÉCNICA FACULTATIVA

3.1. As empresas poderão realizar, previamente, a VISITA TÉCNICA nos locais onde serão executados os serviços, até o último dia útil anterior à data fixada para a sessão pública de abertura deste Pregão, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário.

3.2. A solicitação de agendamento deverá ser protocolada em campo próprio da **Plataforma 1Doc – Protocolo Digital de Documentos**, <https://atibaia.1doc.com.br/atendimento>, **Assunto: Agendamento de Visita Técnica – Licitações.**

3.3. A VISITA TÉCNICA deverá ser realizada por uma pessoa indicada pela empresa, a qual deverá estar munida do formulário preenchido do **Atestado de Visita Técnica**, não será permitido que a pessoa indicada pela licitante realize a vistoria para mais de uma empresa.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

3.4. Os interessados que optarem por não realizar a Visita Técnica deverão apresentar declaração assinada por preposto indicando que possui pleno conhecimento do objeto licitado.

4. DO EDITAL

4.1. O presente Edital se submete integralmente ao disposto na Lei Complementar Nº 123/06 atualizada pela Lei Complementar Nº 147/14, atendendo o direito de tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

4.2. Compõem este Edital, os seguintes anexos:

ANEXO 01	Termo de Referência
ANEXO 02	Documentos necessários para Habilitação
ANEXO 03	Modelo – Contrato Administrativo e Termo de Ciência e de Notificação

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. A despesa desta licitação correrá à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Ficha / Dotação	Projeto/Atividade	Fonte de Recurso
18.200.12.306.0042.20993.3.90.30	MERENDA ESCOLAR DE ENSINO CRECHE	01.220.0000.0000 ENSINO FUNDAMENTAL
18.200.12.306.0043.20993.3.90.30	MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL	05.282.0296.0000 SALÁRIO EDUCAÇÃO - MERENDA
18.200.12.306.0043.20993.3.90.30	MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL	05.285.0000.0000 RECURSOS DO PROGRAMA NACIONAL
18.200.12.306.0043.20993.3.90.39	MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL	05.282.0296.0000 SALÁRIO EDUCAÇÃO - MERENDA
18.200.12.306.0044.21033.3.90.30	MERENDA ESCOLAR DE ENSINO CRECHE	05.280.0296.0000 SALÁRIO EDUCAÇÃO - MERENDA
18.200.12.306.0044.21033.3.90.30	MERENDA ESCOLAR DE ENSINO CRECHE	05.283.0000.0000 RECURSOS DO PROGRAMA NACIONAL
18.200.12.306.0044.21033.3.90.39	MERENDA ESCOLAR DE ENSINO CRECHE	05.280.0296.0000 SALÁRIO EDUCAÇÃO - MERENDA
18.200.12.306.0045.21073.3.90.30	MERENDA ESCOLAR DE ENSINO DA PRÉ ESCOLA	01.213.0000.0000 EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA
18.200.12.306.0045.21073.3.90.30	MERENDA ESCOLAR DE ENSINO DA PRÉ ESCOLA	05.281.0296.0000 SALÁRIO EDUCAÇÃO - MERENDA
18.200.12.306.0045.21073.3.90.30	MERENDA ESCOLAR DE ENSINO DA PRÉ ESCOLA	05.284.0000.0000 RECURSOS DO PROGRAMA NACIONAL
18.200.12.306.0045.21073.3.90.39	MERENDA ESCOLAR DE ENSINO DA PRÉ ESCOLA	05.281.0296.0000 SALÁRIO EDUCAÇÃO - MERENDA
18.200.12.306.0047.21113.3.90.30	MERENDA ESCOLAR - EJA	05.282.0296.0000 SALÁRIO EDUCAÇÃO - MERENDA
18.200.12.306.0047.21113.3.90.39	MERENDA ESCOLAR - EJA	05.282.0296.0000 SALÁRIO EDUCAÇÃO - MERENDA





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

5.2. O valor total estimado da licitação é de R\$ 28.643.730,65 (vinte e oito milhões, seiscentos e quarenta e três mil setecentos e trinta reais e sessenta e cinco centavos)

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. Para Julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO, NO REGIME DE MENOR VALOR GLOBAL DO LOTE**, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

7. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES

7.1. O Pregão é o nível básico do registro cadastral no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

7.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

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

7.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIAL

8.1. Os licitantes deverão apresentar a proposta inicial, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através do preenchimento nos campos obrigatórios do sistema **informando** a descrição completa do serviço(s) ofertado(s), até a data e o horário estabelecidos para recebimento de proposta.

8.1.1. O licitante **não poderá em hipótese nenhuma se identificar na proposta**, sob pena de desclassificação.

8.1.2. A proposta deverá conter todas as informações necessárias para a realização de exame preliminar de conformidade do objeto licitado.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

8.1.3. A não inserção das especificações, implicará na desclassificação da empresa, face à ausência de informação suficiente para análise e classificação da proposta.

8.2. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas, lances e de julgamento, sendo solicitado somente do(s) licitante(s) vencedor(es) o envio dos documentos de habilitação exigidos neste edital.

8.2.1. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão solicitados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances, julgamento e negociação.

8.3. O preenchimento da proposta, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

8.5. Até o prazo estabelecido para recebimento da proposta, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema;

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

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA NO SISTEMA

9.1. O licitante lançará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

9.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

9.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante.

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

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

9.4.1. As propostas encaminhadas terão prazo de **validade de 60 (sessenta) dias consecutivos**, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

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





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

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

- a) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta, vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
- c) Não possuem empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);
- d) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

9.8. O fornecedor enquadrado como microempresa e empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

9.9. A falsidade da declaração de que trata os **itens 9.6.** ou **9.8.** sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), neste Edital.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO, JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2. O Pregoeiro e equipe de apoio, realizarão a análise preliminar das propostas apresentadas a fim de avaliar todas as propostas e definir o atendimento aos critérios de julgamento estabelecidos no edital.

10.3. Após o julgamento das propostas, serão desclassificadas desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

10.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

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

10.4. A classificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo, podendo a mesma ser desclassificada na fase de aceitação fundamentada e registrada no sistema.

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

11. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

11.2. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

11.3. O lance deverá ser ofertado pelo **valor global do lote**.

11.4. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

11.5. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual de desconto** superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.6. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

11.7. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

11.8. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

11.9. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

11.10. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

11.11. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

11.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

11.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

11.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

11.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

11.17. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

11.18. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

12. DO DESEMPATE E APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR 123 DE 2006

12.1. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

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

12.1.4. Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

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





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (compliance), conforme orientações dos órgãos de controle.

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

- a) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

13. DA NEGOCIAÇÃO

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

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

13.2.1. Será desclassificada a proposta que após negociação:

- a) contiver vícios insanáveis;
- b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- c) apresentar preços inexequíveis
- d) apresentar preço acima do máximo definido para a contratação;
- e) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- f) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

13.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado.

13.2.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

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

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

- a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- b) inexistem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

13.6. Após a negociação do preço, e verificada a compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação, o Pregoeiro iniciará a fase de atendimento às condições de participação no certame do licitante **VENCEDOR**.

14. DO ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

14.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **2.5. do edital**.

14.1.1. Será realizada pesquisa junto ao CEIS (CGU), junto ao CNJ (condenações cíveis por atos de improbidade administrativa) e no Portal Transparência www.portaltransparencia.gov.br, para aferição de eventuais registros impeditivos de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.

14.2. Atendidas as condições de participação, o pregoeiro solicitará ao(s) licitante(s) **VENCEDOR(ES)** que, no prazo de **02 horas**, enviem a **proposta adequada** ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, **acompanhada dos documentos técnicos conforme Termo de Referência**.

14.2.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

14.2.2. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar a desclassificação da empresa, e o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente retornando a fase de negociação.

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

14.4. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações no momento da verificação de documentação ou dos meios para a transmissão de documentos a que se referem a cláusula anterior, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades, a licitante deverá encaminhar os documentos solicitados por outros meios, dentro do prazo estabelecido, sob pena de inabilitação, mediante decisão motivada.

14.5. A PROPOSTA COMERCIAL, deverá ser enviada, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo representante Legal da Empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo os seguintes elementos:

a) Descrição completa **do serviço**

b) Preços unitários, **contendo no máximo 02 (duas) casas decimais,** e totais dos itens / lotes, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, incluindo além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

c) Razão Social, CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone, número de agência e conta bancária, além da indicação de e-mail para envio **da Ordem de serviço e Contrato.**

14.6. A proposta comercial deverá ser apresentada contemplando a prestação dos serviços elencados neste Termo de Referência, apresentando os respectivos valores unitários, mensais e anuais, conforme modelos **Anexo XIII Planilha de Composição de Custos e Anexo XIV Modelo Proposta Comercial.**

14.7. Deverá ser apresentada planilha de composição dos custos, demonstrando a composição de custos diretos e a previsibilidade dos custos indiretos, para execução dos serviços, a fim, de subsidiar sua proposta comercial.

14.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

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

14.9. Os documentos assinados com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória Nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários.

14.10. Para aprovação da proposta e/ou documentos complementares, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto e disponibilizada aos interessados via sistema do Portal de Compras.

15. DA FASE DE HABILITAÇÃO

15.1. Após aprovação da **da proposta comercial**, o pregoeiro solicitará ao(s) licitante(s) declarado **VENCEDOR(ES)**, para no **prazo de 02 horas**, em campo próprio do Sistema, envie dos documentos de habilitação.

15.2. Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** são os previstos no **Anexo 02** deste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar a inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente retornando a fase de negociação.

15.3. Alguns documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por esta prefeitura conforme disposto no **item 6. do Anexo 02**, desde que válido na data limite fixada para apresentação dos documentos.

15.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006.

15.5. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

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

15.5.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

15.6. Havendo a necessidade de envio de documentos para fins de complementação e/ou atualização, conforme disposto no **item 15.5.**, no âmbito de diligência, o licitante será convocado a encaminhá-los, via sistema, **no prazo estabelecido pelo pregoeiro** sob pena de inabilitação.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

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

15.8. O pregoeiro obedecerá, tendo em vista o enquadramento dos licitantes no tratamento favorecido às ME/EPPs, o disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06.

15.9. Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

15.10. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

15.13. Os arquivos encaminhados deverão estar em PDF do tipo “pesquisável” e assinados digitalmente pelo representante legal da empresa.

15.14. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória Nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

15.15. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

15.16. Verificada a conformidade dos documentos apresentados, o licitante será declarado **HABILITADO**.

16. DOS RECURSOS

16.1. Encerrada a fase de habilitação, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

16.2. Em atendimento ao artigo 40 da Instrução Normativa nº 73/2022, que dispõe sobre a licitação na forma eletrônica trazendo regras de condução relativas à interposição recursal, o prazo concedido na





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

sessão pública **não será inferior a 10 minutos**, após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação.

16.3. Havendo interposição de recurso, o Pregoeiro por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais com as razões de recurso, **no prazo de 03 (três) dias úteis** após o encerramento da sessão pública, e aos demais licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais.

16.4. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, na **opção RECURSO** e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas deverão ser encaminhados via portal de compras públicas, www.portaldecompraspublicas.com.br.

16.5. A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

16.6. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

16.7. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.8. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

17. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

17.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo Administrativo será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no ART 7 da Lei 14.133/21 e nos termos do Decreto Municipal nº 11.206 de 03 de janeiro de 2025.

18. DA CONTRATAÇÃO

18.1. Homologada a licitação pela autoridade competente, será o licitante vencedor convocado para assinar o contrato, que deverá fazê-lo no prazo máximo **de 03 (três) dias úteis** da convocação.

18.1.1. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Departamento de Compras e Licitações.

18.1.2. A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, o sujeitará à aplicação das penalidades previstas neste Edital.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

18.2. O prazo de vigência do Contrato será de **12 (doze) meses**, contados da ordem de serviço, e poderá ser prorrogado por igual(ais) e sucessivo(s) período(s), a critério da **CONTRATANTE**, até os limites previstos na Lei Federal n.º 14.133/2021.

18.3. Constituem motivos para a rescisão do Contrato as situações referidas no Artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações.

18.4. A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou as supressões que se fizerem de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, nos termos do art. 125 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

18.5. Os preços deverão ser mantidos por no mínimo um ano, salvo se ocorrerem alterações governamentais.

18.6. O reajuste será calculado em conformidade com a legislação vigente, e de acordo com a seguinte fórmula:

$$R = P_0 \times \left[\left(\frac{IPC}{IPC_0} \right) - 1 \right]$$

Onde:

R = Parcela de reajuste;

P₀ = Preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPC₀ = Variação do IPC FIPE – Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

18.7. Os preços contratuais serão fixos e irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses. Ultrapassando o período de 12 (doze) meses da data-base do orçamento estimado, **agosto/2025**, os valores pactuados serão reajustados, nos termos do art. 92 da Lei Federal n.º 14.133/2021, conforme fórmula citada acima, utilizando-se o índice **IPC-FIPE**, ou outro que vier a substituí-lo.

18.8. Na hipótese de solicitação de revisão de preços pelo Município de Atibaia, esta deverá comprovar o rompimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, em prejuízo da Municipalidade, devendo esta Administração responder a este pedido em até **30 (trinta) dias**, contando da data de protocolo do pedido.

18.9. Fica facultado ao Município de Atibaia realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos subitens anteriores, a decisão quanto a revisão de preços solicitada pela **CONTRATADA**.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

19. DA RESCISÃO CONTRATUAL

19.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei, nos casos dos incisos I, II e III do artigo 138 da Lei 14.133/2021:

a) por **ato unilateral da CONTRATANTE**;

b) **amigavelmente**, por acordo entre as partes, mediante formalização, não cabendo indenização de qualquer das partes, desde que haja conveniência da PEA;

c) **judicialmente**, nos termos da legislação vigente.

19.2. Quando der causa a rescisão do contrato por inexecução total ou parcial, ou por imperícia técnica, a Contratada inadimplente, além de responder pelos danos decorrentes dos serviços, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas neste instrumento, estará sujeita às seguintes penalidades:

a) multa no valor correspondente a 30% (trinta por cento), do valor atualizado do saldo dos serviços a serem executados;

b) suspensão do direito de licitar e contratar com a PEA, por até 3 (três) anos.

20. DA GARANTIA

20.1. Antes da assinatura do contrato, deverá ser efetuada a **garantia de execução** equivalente a **5% (cinco por cento) do valor contratual**, nos moldes do art. 98, **caput** da Lei Federal nº 14.133/2021.

20.1.1. A **garantia de execução** do contrato deverá ser realizada, pela **CONTRATADA**, de acordo com as modalidades abaixo, sendo os recibos de caução emitidos pela Tesouraria Municipal – R. Bruno Sargiani, 100 – Vila Rica, de Segunda a Sexta feira das 09 h às 12 h e das 14 h às 16 h:

a) Depósito Identificado (CNPJ / Razão social) no Banco do Brasil, Agência: 6554-4, C/C.:500252-4 – Prefeitura da Estância de Atibaia – para caução em dinheiro, cheque ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

b) Seguro-garantia;

c) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

20.2. A garantia inicial será reforçada durante a execução dos serviços e se houver acréscimo contratual, nas mesmas condições acima.

20.3. A garantia prestada pela **CONTRATADA** será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato e mediante assinatura do termo de seu encerramento. Havendo prorrogação do prazo de conclusão do serviço, o prazo de validade da garantia deverá ser prorrogado automaticamente.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

20.4. No caso de alteração do valor do contrato, reajuste ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições e parâmetros, mantido o percentual de que trata o item 20.1.

21. DA FISCALIZAÇÃO

21.1. A Prefeitura, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à **CONTRATADA**, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

21.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

21.3. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a **CONTRATADA** da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

21.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento de cada uma das etapas do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente edital.

21.5. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na lei Federal n.º 14.133/2021 e posteriores alterações.

21.6. A fiscalização poderá, a seu critério, exigir a substituição imediata de todo e qualquer integrante da equipe de profissionais, durante a execução dos serviços.

22. DAS SANÇÕES

22.1. Da Extinção do Contrato:

22.1.1. A resolução unilateral do contrato, prevista no artigo 138, I da Lei 14.133/2021, se dará por ato unilateral e escrito da Administração, por descumprimento do decorrente, exceto quando causado pela sua própria conduta devendo ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo no respectivo processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

22.1.2. As sanções previstas pela extinção unilateral do contrato estão elencadas no artigo 139 da mesma Lei, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

22.2. Do impedimento de licitar e contratar:

22.2.1. Ficará impedida de licitar e contratar, nos termos do artigo 156, III da Lei 14.133/2021, pelo prazo de **até 3 (três) anos**, a pessoa física ou jurídica que praticar as seguintes infrações legais previstas no artigo 155:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) dar causa à inexecução total do contrato;





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

22.3. Das multas:

22.3.1. Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

22.3.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

22.3.3. O atraso injustificado na entrega dos materiais, sem prejuízo do disposto no **item 22.1.**, sujeitará a contratada/detentora à multa de mora calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

- a) de 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias corridos;
- b) superados os 15 (quinze) dias corridos, a partir do 16º a multa será de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30 (trinta) dias corridos e aplicada em acréscimo à do **subitem “a)”**.
- c) após 30 (trinta) dias corridos, fica caracterizada a inexecução total, aplicando-se o disposto no **item 22.3.1.**
- d) O material não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da notificação.

Parágrafo único – A não ocorrência de substituição ou regularização dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no **subitem “a)” do item 22.3.3.**, considerando-se a mora nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido deste item.

22.3.4. O pedido de prorrogação de prazo final da entrega dos materiais somente será apreciado se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

22.3.5. As multas referidas neste Edital não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

22.4. Da Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar:

22.4.1. Será considerado inidôneo para licitar e contratar, nos termos do artigo 156, IV da Lei 14.133/2021, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis), a pessoa física ou jurídica que praticar as infrações legais previstas no artigo 155, incisos VIII ao XII do mesmo diploma legal:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

22.4.2. A sanção estabelecida no item 22.4.1. será precedida de análise jurídica, considerando reincidências de faltas, sua natureza e gravidade, e observará as regras previstas nos § 6º ao § 9º do Art. 156 da Lei 14.133/2021.

23. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

23.1. Os **ESCLARECIMENTOS** e **IMPUGNAÇÕES** deverão ser formalizados por meio de requerimento endereçado à(s) Autoridade(s) subscritora(s) do Edital, devendo ser protocolado **no prazo de até 03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para recebimento das propostas, **EXCLUSIVAMENTE** por **FORMA ELETRÔNICA**, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

23.2. Os arquivos encaminhados deverão estar em PDF do tipo “pesquisável” e assinados digitalmente pelo representante legal da empresa.

23.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55, parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

23.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.4. As dúvidas a serem esclarecidas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

23.5. As impugnações e os esclarecimentos serão respondidos pelo(s) subscritor(es) de Edital e disponibilizados aos interessados no Sistema Portal de Compras e no site <http://www.atibaia.sp.gov.br>, **opção transparência**, no prazo de **03 (três) dias úteis** limitando-se ao último dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

23.6. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br e www.atibaia.sp.gov.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra sem prejuízo das demais sanções cabíveis.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- 24.2.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 24.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 24.4.** É facultado ao Pregoeiro ou a autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 24.5.** Os proponentes intimados a prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 24.6.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 24.7.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 24.8.** As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou ainda, mediante publicação.
- 24.9.** Os casos omissos neste Edital, serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.
- 24.10.** A presente licitação será adjudicada, homologada, anulada ou revogada pela autoridade competente nos termos do Decreto Municipal nº 11.206 de 03 de janeiro de 2025.
- 24.11.** A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 24.12.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 24.13.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 24.14.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 24.15.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 24.16.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://www.peasistemas.com.br/transparencia/>.
- 24.17.** A qualquer tempo é assegurada vista imediata dos autos do processo, podendo ser solicitado através da **Plataforma 1Doc – Protocolo Digital de Documentos**, <https://atibaia.1doc.com.br/atendimento>,





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Assunto: Vista ou Cópia de Processos e Documentos.

24.18. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Atibaia.

24.19. O Pregoeiro atenderá os interessados no horário das 9 h às 12 h e das 13 h às 16 h, de segunda a sexta-feira exceto feriados, na Prefeitura Municipal de Atibaia, no Departamento de Compras e Licitações para melhores esclarecimentos a respeito do presente Edital.

24.20. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação.

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

Prefeitura da Estância de Atibaia, aos 19 dias do mês de agosto de 2025.

Denise de Oliveira Barbosa

Secretária da Educação





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO 01

TERMO DE REFERÊNCIA

1. **OBJETIVO:** Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo pré-preparo e preparo da alimentação escolar, com fornecimento de todos os gêneros alimentícios, gás e demais insumos, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliário e utensílios, reparos, manutenções, limpeza e higienização de cozinhas, dispensas e lactário das Unidades Escolares em conformidade com os anexos para atender ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino da Secretaria Municipal de Educação de Atibaia/SP .

2. JUSTIFICATIVA:

A prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição das refeições do programa de alimentação escolar municipal, do município de Atibaia/SP é fundamental para garantir a qualidade da alimentação oferecida aos alunos das escolas municipais.

A execução destes serviços possibilita que a administração pública foque em atividades pedagógicas e administrativas no âmbito da educação municipal, enquanto uma empresa especializada fica responsável por todo o processo de preparo e distribuição das refeições. Isso garante maior eficiência e qualidade na alimentação oferecida, uma vez que a futura Contratada possuirá expertise e recursos necessários para atender às demandas do programa.

Além disso, a contratação de serviços especializados proporciona uma padronização nos processos de preparo e distribuição das refeições, garantindo a segurança alimentar e o cumprimento das normas sanitárias. A futura Contratada deve seguir rigorosos padrões de higiene e manipulação de alimentos, assegurando refeições seguras e saudáveis para os alunos. Outro ponto relevante é a otimização dos recursos financeiros e operacionais, pois, a execução do preparo e distribuição das refeições por empresa especializada, gera economia de escala, reduzindo custos com a compra de insumos e mão de obra. Isso possibilita um melhor aproveitamento dos recursos públicos, direcionando investimentos para outras áreas prioritárias da educação.

Diante desses argumentos, fica evidente que a contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição das refeições do Programa de Alimentação Escolar Municipal é uma medida estratégica e benéfica para as escolas municipais. A prestação desses serviços proporciona maior qualidade, eficiência, segurança alimentar, economia de recursos e transparência na gestão do programa, contribuindo para o bem-estar e desenvolvimento educacional dos alunos.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo pré-preparo e preparo da alimentação escolar, com fornecimento de todos os gêneros alimentícios, gás e demais insumos, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliário e utensílios, reparos, manutenções, limpeza e higienização de cozinhas, dispensas e lactários das Unidades Escolares em conformidade com os anexos para atender ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino da Secretaria Municipal de Educação de Atibaia/SP, para o período de 12 (doze) meses.

Quantitativos a serem contratados:

Nº do cardápio	Modalidade de Cardápio	Quantidade estimada por dias letivos de cardápios	Quantidade estimada anual de cardápios (200 dias letivos)
1	Desjejum - Educação Infantil IV e V e Ensino Fundamental	13.066	2.613.240
2	Refeição Educação Infantil IV e V Integral	402	80.410
3	Refeição Ensino Fundamental Integral	2.185	437.070
4	Complemento Educação Infantil IV e V e Ensino Fundamental	12.368	2.473.500
5	Lanche da Tarde Educação Infantil IV e V e Ensino Fundamental Integral	2.587	517.480
6	Refeição Educação Infantil IV e V Parcial	2.682	536.350
7	Refeição Ensino Fundamental Parcial	6.800	1.360.000
8	Refeição EJA Parcial	34	6.800
9	Refeição Contra Turno Parcial	1.105	221.000
10	Berçário	249	49.860
11	Creche	3.077	615.420
12	Kit Lanche		12.750





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

13	Comemorativo Final de Ano		15.665
----	---------------------------	--	--------

3.1 A base de cálculo para a medição do serviço prestado será o valor unitário por cardápio solicitado pela Direção da Unidade Escolar .

a) A Contratada deverá oferecer repetições aos alunos que a solicitarem, entretanto para efeito de cobrança e faturamento deverão ser seguidos seguintes critérios:

- Somente será considerada a repetição da alimentação escolar para fins de apontamento, faturamento e pagamento quando servida o porcionamento completo, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio.
- As repetições parciais deverão ser ofertadas aos alunos que solicitarem, entretanto não deverão ser pontuadas para efeito de pagamento.

3.2 O serviço inclui:

- Recepção, organização, armazenamento e controle do estoque de gêneros e produtos alimentícios, de acordo com as diretrizes da Secretaria de Educação/Divisão de Alimentação e Nutrição e normativas vigentes.
- Preparação e distribuição das refeições em conformidade com os cardápios elaborados e estabelecidos pela Secretaria de Educação/Divisão de Alimentação e Nutrição.
- Supervisão técnica sobre o fornecimento da alimentação escolar, bem como ações de avaliação e educação nutricional.
- Limpeza e conservação das áreas abrangidas (cozinha e estoque) das unidades escolares.
- Fornecimento de material de limpeza e insumos necessários para realização dos serviços.
- O quantitativo foi definido considerando-se o atendimento de 15.900 (quinze mil e novecentos) alunos multiplicado por 200 dias letivos anuais.
- A prestação de serviços envolve todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição da alimentação, conforme o padrão estabelecido pelas normas legais vigentes, número de cardápios solicitados, bem como os respectivos horários de funcionamento, observando-se, ainda, as ações de planejamento, organização, coordenação, orientação e acompanhamento no âmbito do Programa De Alimentação Escolar Municipal.
- Os serviços serão prestados conforme padrões técnicos recomendados pela legislação vigente e com as responsabilidades inerentes ao processo de implantação de alimentação saudável nas escolas, contando com quadro de pessoal técnico e operacional capacitado e em número suficiente e adequado ao exato cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

4. EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 O regime de execução dos serviços objeto da licitação será por cardápio solicitado, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos.

4.2 A Contratada deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao pré-preparo, preparo e distribuição da merenda escolar em conformidade com a legislação sanitária vigente e os demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

4.3 As refeições serão preparadas nas cozinhas das unidades escolares relacionadas no **Anexo I Relação de escolas**, no mesmo período do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

4.4 As unidades escolares definirão os horários em que as refeições serão servidas diariamente, exclusivamente para as ações de execução do PNAE, respeitando-se o planejamento das aulas e o Calendário Escolar, devidamente homologado, bem como os seus horários de funcionamento: em especial de entrada, intervalo e saída, não podendo a prestação dos serviços ultrapassar o limite das 22 horas.

4.5 Para a execução dos serviços, a Contratada deve manter para cada unidade escolar quadro de pessoal operacional e técnico, em número suficiente e adequado, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente, conforme horários de funcionamento das mesmas e calendário escolar, nos quantitativos e locais definidos pela Divisão de Alimentação e Nutrição, garantindo o exato cumprimento das atividades e obrigações assumidas.

4.6 O preparo da alimentação escolar será provida por servidores do quadro próprio de funcionários da unidade escolar. Entretanto algumas unidades, poderão necessitar de complementação do quadro de funcionários com cozinheiras escolares, sendo o pagamento referente à mão de obra realizado por funcionário contratado, separadamente do valor dos pacotes de cardápio.

4.7 A disponibilização das cozinheiras escolares será de forma a complementar o quadro existente da Contratante, respeitando o número mínimo de 182 (cento e oitenta e dois) cozinheiras escolares para execução dos serviços, para as unidades escolares contidas no **Anexo I Relação de escolas** e as demais que por ventura sejam acrescentadas durante a vigência do contrato, respeitando-se os limites previstos no art. 124 da Lei 14.133/2021.

a) Para elaboração da proposta comercial deverá ser considerado o fornecimento de 182 (cento e oitenta e dois) cozinheiras escolares por doze meses, sendo destes 97 para início imediato e 85 para contratações futuras devido a aposentarias e afastamentos de funcionárias concursadas.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- b) As funcionárias poderão prestar serviço em unidades fixas ou como volantes, atuando em várias unidades escolares para cobrirem ausências das funcionárias concursadas.
- c) Desta forma para início do contrato deverão ser Contratadas no mínimo 97 cozinheiras escolares, treinados, uniformizados e com exame médico atualizado.
- d) As contratações deverão ser autorizadas pelo Divisão de Alimentação Escolar.
- e) Para a execução dos serviços a Contratada deverá disponibilizar cozinheiras escolares em quantidade suficiente para a exata execução do objeto conforme **Anexo XII – Número de cozinheira de acordo com número de alunos.**

4.8 A supervisão será realizada por uma equipe técnica composta por 01 nutricionista coordenador/responsável técnico e nutricionistas supervisores para as unidades escolares, sendo no mínimo 1 nutricionista para cada 10 unidades escolares, contidas no **Anexo I Relação de escolas** e as demais que porventura sejam acrescentadas durante a vigência do contrato, respeitando-se os limites previstos no art. 124 da Lei 14.133/2021.

4.9 Os meios de locomoção e materiais necessários para a realização das visitas técnicas serão de responsabilidade da Contratada.

4.10 Os insumos necessários para o preparo das refeições serão fornecidos pela Contratada para as unidades escolares contidas no **Anexo I Relação de escolas** e as demais que porventura sejam acrescentadas durante a vigência do contrato, respeitando-se os limites previstos no art. 124 da Lei 14.133/2021.

4.11 A Contratada deverá indicar um preposto, integrante do seu quadro de funcionários, autorizado a representar a Contratada perante a Contratante em todos os assuntos relacionados à execução dos serviços, sendo responsável por sua supervisão e visando o atendimento adequado e satisfatório ao objeto.

5. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO:

5.1 CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

A Contratada deverá iniciar o atendimento em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, na data da implantação prevista na ordem de serviço.

Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das unidades educacionais listadas no **Anexo I Relação de escolas.**

A critério da Contratante poderão ser acrescentadas unidades educacionais não relacionadas no Edital.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

A Contratante deverá informar a Contratada sobre o início da prestação do serviço em novas unidades com antecedência mínima de 30 (trinta) dias úteis do início do atendimento.

5.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deverá providenciar todos os alvarás competentes, inclusive para Vigilância Sanitária das unidades onde prestará serviços.

Fornecer alimentos de qualidade **conforme Anexo II - Padrão de qualidade dos alimentos** na quantidade suficiente para todos os alunos, repetições e coleta de amostras.

Fornecer o gás, sendo no mínimo um para uso e outro reserva.

Fornecer mão de obra qualificada (treinada, uniformizada e com atestado de saúde). Fazendo a reposição da mesma em caso de faltas com funcionária da empresa sem onus ou prejuízo ao serviço.

5.3 FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A Contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios, o suporte logístico inerente e realizar a gestão da suficiência de gêneros dos estoques, de forma a atender todas as alimentações previstas no cardápio, com a qualidade requerida, descrita no **Anexo II - Padrão de qualidade dos alimentos** e legislação vigente, de acordo com os porcionamentos especificados no **Anexo III – Per capita e porcionamento**.

Todos os gêneros necessários à produção dos cardápios devem ser disponibilizados nas unidades educacionais, mantendo os estoques locais organizados, contendo somente os alimentos permitidos na composição das refeições escolares, em conformidade com o padrão de qualidade estabelecido pela Contratante, seguindo as especificações técnicas.

A Contratada deverá manter rigor no controle de qualidade dos produtos entregues nas unidades educacionais. Para tanto, deverá:

- Ser responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, suspender de imediato seu consumo.
- Fornecer alimentos em conformidade com o estabelecido no **Anexo II - Padrão de qualidade dos alimentos**, na legislação vigente, e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e hortifrutigranjeiros frescos e “in natura” (hortaliças, frutas, ovos, ervas, especiarias, etc.).
- A Contratada deverá prover a aquisição dos produtos alimentícios destinados ao atendimento de todos os alunos com necessidades alimentares especiais, em atendimento à legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar vigente, após autorização emitida individualmente pela Contratante.

5.4 GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR FORNECIDOS PELA CONTRATANTE





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

5.4.1 A Contratante poderá adquirir, às suas expensas, gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar ou outros programas governamentais.

5.4.2 Todos os gêneros adquiridos da Agricultura Familiar, utilizados para comporem os cardápios deverão ter seu valor descontado em nota fiscal da Contratada. O valor do desconto será referente ao custo informado na proposta da Contratada conforme **Anexo XI – Valores dos Gêneros Alimentícios**.

5.4.3 Havendo sobra de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, a Contratada deverá utilizar como item extra no cardápio da semana, sem prejuízo ao cardápio estabelecido, mediante prévia comunicação à Contratante.

5.4.4 Havendo qualquer impedimento para o fornecimento dos gêneros alimentícios previstos nos cardápios pela Agricultura Familiar, a Contratada deverá suprir a demanda desses produtos (ou outro gênero do mesmo grupo alimentar autorizado pela Contratante), para que o fornecimento da alimentação escolar não seja prejudicado, mediante solicitação da Contratante com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência.

5.4.5 A Contratada deverá receber, armazenar e distribuir adequadamente para os alunos, os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, adquiridos por meio de Chamadas Públicas, quando fornecidos pela Contratante. Não haverá pagamento adicional para a Contratada no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição desses alimentos.

5.4.6 O fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar pela Contratante não exime a Contratada da responsabilidade de adquirir os gêneros necessários para a elaboração dos cardápios.

5.4.7 A Contratante se obriga a informar para a Contratada o calendário para a distribuição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar por ela fornecidos.

5.4.8 O armazenamento e preparo dos gêneros suplementares será responsabilidade da Contratada, seguindo orientações dos Técnicos da Divisão de Alimentação e Nutrição, inclusive sobre a forma e o horário da distribuição.

5.5 SERVIÇOS DE LOGÍSTICA DA CONTRATADA

5.5.1 A Contratada deverá dispor de Centro de Distribuição (CD) para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, preferencialmente no Município.

5.5.2 A distribuição dos alimentos nas unidades educacionais deve ser realizada por veículos licenciados pelo órgão de vigilância sanitária competente, que atendam integralmente à legislação específica, em condições higiênicas adequadas, por entregadores treinados e uniformizados, em horários não coincidentes com os horários de distribuição das refeições, considerando o horário das 7:30 às 16:00, de modo a não causar prejuízos à rotina das unidades educacionais.

5.5.3 O transporte dos alimentos deve ser feito de forma a preservar suas características físicas, bem como a qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, de acordo com a legislação vigente.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

5.6 FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS DE COZINHA, DESPENSA E LACTÁRIO, UTENSÍLIOS, MATERIAIS, UNIFORMES, EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) E INSUMOS DIVERSOS.

Condições gerais para o fornecimento de equipamentos e mobiliários de cozinha, despensa e lactário, utensílios, materiais, uniformes e insumos Diversos

A Contratada deverá adquirir equipamentos, utensílios e mobiliários para cozinhas, despensas e lactários. Deverá, ainda, realizar a manutenção dos equipamentos e reparo dos mobiliários em horários pré-determinados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional.

A Contratada poderá, a seu critério e de comum acordo com a direção da unidade, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliários já disponíveis, desde que esses estejam em conformidade com as características e padrões estabelecidos no **Anexo VI - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários**, responsabilizando-se pela conservação, manutenção e reposição do que for necessário.

Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e lactário e os mobiliários da cozinha, despensa e lactário deverão ser inventariados em conjunto pela Contratada e pelo representante da unidade educacional, no início, a cada 12 (doze) meses e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, equipamentos ou mobiliários pela Contratada.

No inventário anual dos utensílios de mesa e cozinha, dos equipamentos de cozinha e lactário e dos mobiliários da cozinha, despensa e lactário, quando observada insuficiência de utensílios, equipamentos ou mobiliário, o responsável da unidade educacional deverá realizar a solicitação mediante notificação para a reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários, para providências da Contratada. Caso seja constatada a necessidade de manutenção de equipamentos e/ou reparo de mobiliários, o responsável da unidade educacional deverá solicitar a adequação por meio da notificação de manutenção e reparo, para providências da Contratada, **Anexo VI - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários**

Após o recebimento da notificação para reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega destes itens na unidade educacional.

O inventário final deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.

Ao término do contrato, a Contratada deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários pertencentes à unidade educacional nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.

A Contratada poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus utensílios, equipamentos e mobiliários ou oficialmente doa-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Em caso de rescisão ou finalização do prazo de duração do ajuste, a antecessora deverá contribuir para permanência das boas condições do serviço prestado, garantindo, se necessário, o uso provisório dos bens a estes vinculados, a fim de evitar a descontinuidade do serviço público.

5.7 Fornecimento de insumos, materiais básicos, uniformes e EPIs

A Contratada deverá realizar a aquisição e o controle quantitativo e qualitativo dos materiais de consumo, de higiene, limpeza e sanitizantes, para os ambientes (cozinha, despensa e lactário) e para a sua equipe de trabalho, além dos uniformes, EPIs e outros insumos necessários à prestação do serviço.

A lista de materiais básicos e insumos obrigatórios está discriminada no **Anexo IV- Listagem de Insumos, Materiais e Uniformes**, contendo:

- a. Materiais para a cozinha;
- b. Materiais de higienização;
- c. Materiais de higiene para sua mão de obra;
- d. Uniformes completos e EPIs para sua mão de obra;
- e. Uniforme parcial reserva para funcionários da unidade educacional, órgãos fiscalizadores, entregadores, prestadores de serviço ou demais funcionários da Contratada que necessitem acessar as dependências da cozinha, despensa e lactário;
- f. Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

5.8 Fornecimento de utensílios

A Contratada deverá adquirir e repor utensílios de mesa e cozinha quando necessário, em conformidade com a legislação vigente, em quantidade suficiente e qualidade adequada, conforme lista discriminada no **Anexo V – Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários**, para atender ao maior número de alunos frequentes, tomando como base o mês anterior ou anteanterior, no caso de férias ou recesso escolar, mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da Contratante, sempre que necessário, por meio de formulário próprio, encaminhado para a Contratada. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica da mesma, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos utensílios na unidade educacional.

A Contratada deverá adquirir, ainda, utensílios para o projeto autos serviço, que atendam às necessidades específicas de cada unidade educacional, e realizar a reposição, quando necessário.

Os utensílios deverão ser rigorosamente higienizados, de acordo com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

Os utensílios de fornecimento obrigatório pela Contratada estão descritos na relação constante no **Anexo V – Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários** - podendo a Contratada fornecer quaisquer outros que auxiliem na operacionalização do serviço.

5.9 Fornecimento e manutenção de equipamentos





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a operação da cozinha e lactário, na quantidade necessária e podendo a Contratada fornecer quaisquer outros que auxiliem na operacionalização do serviço.

Em caso de necessidade de adequação da quantidade de equipamentos, a solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da Contratante será feita por meio de formulário próprio **Anexo VI - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários**. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica da mesma, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos equipamentos na unidade educacional.

Novos equipamentos, adquiridos durante a execução do contrato, deverão apresentar ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia). As manutenções em equipamentos deverão ser realizadas preventivamente e/ou mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da Contratante, conforme **Anexo VI - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários**.

O equipamento com defeito deverá ser substituído de imediato ou em até 1 (um) dia útil quando não for possível realizar prontamente o reparo e houver apenas um equipamento na unidade ou quando o quantitativo disponível não for suficiente para atender a demanda. Quando for possível realizar as atividades sem prejuízo ao serviço prestado, o equipamento deverá ser repostado no prazo estabelecido na Notificação de Manutenção e Reparo, **Anexo VI - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários**, até que seja realizada a manutenção.

Os equipamentos deverão ser rigorosamente higienizados, de acordo com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

5.10 Fornecimento e reparo de mobiliários

A Contratada deverá disponibilizar mobiliários da cozinha, despensa e lactário, em conformidade com a legislação vigente, com qualidade e quantidade adequadas, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço.

Em caso de necessidade de adequação da quantidade de mobiliários, a solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da Contratante será feita por meio de formulário próprio. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica da mesma, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos mobiliários na unidade educacional.

O reparo dos mobiliários deverá ser realizado preventivamente e/ou mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da Contratante, conforme notificação cujo modelo é apresentado no **Anexo VI - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários**.

5.11- ADEQUAÇÃO E RECUPERAÇÃO DA COZINHA, DESPENSA E LACTÁRIO





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Caso seja necessário à viabilização das atividades referentes ao preparo e fornecimento de alimentação escolar, poderão ser promovidas pela empresa adequações na cozinha e despensa das unidades educacionais. Todavia, este procedimento ocorrerá após apontamento da nutricionista da Divisão de Alimentação e/ou solicitação da Direção da unidade escolar encaminhado através do preenchimento do **Anexo VI - Modelos de Notificações de Manutenção, Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários**. É importante ressaltar que cabe à Municipalidade a realização de reformar e obras (que impliquem em mudanças estruturais) em prédios municipais. E, pelo contrato com as empresas, podem ser realizadas somente pequenas adequações, necessárias à adequada prestação de serviços. Os reparos e adequações realizados pela Contratada incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços contratados.

5.12- PROVIDÊNCIAS NA COZINHA, LACTÁRIO E/OU DESPENSA

PROVIDÊNCIA	COMPETÊNCIA
Recuperar a pintura do forro e das paredes (desde que não haja vazamento ou infiltração)	Contratada
Repor e instalar azulejos	Contratada
Repor e instalar pisos quebrados	Contratada
Reparar e trocar telas milimétricas, caso estejam rasgadas	Contratada
Colocar rodapés vedantes nas portas	Contratada
Trocar, caso estejam quebradas/queimadas, lâmpadas, luminárias, tomadas e interruptores	Contratada
Providenciar a instalação e manutenção de coifas/ exaustor e protetores nas luminárias da cozinha/despensa/lactário	Contratada
Reparar, caso estejam quebrados, tampos de pias, balcões, bancadas e mesas	Contratada
Providenciar desentupimentos das pias, ralos e caixa de gordura	Contratada
Trocar, caso estejam quebrados, sifões e torneiras	Contratada
Instalar ralo escamoteável (dispositivo abre e fecha) que impeça a entrada de vetores	Contratada
Providenciar a manutenção dos equipamentos obrigatórios de cozinha e lactário	Contratada
Providenciar a instalação de fogão e reparos No botijão de gás	Contratada
Fornecer elemento filtrante e realizar troca periódica do filtro interno	Contratada
Fornecer/reparar/adequar armários ou prateleiras para guarda de utensílios de cozinha	Contratada
Reformar e/ou instalar prateleiras e estrados na despensa	Contratada
Fornecer armário, prateleira, estrado ou caixa plástica, para guarda separada de descartáveis, material de limpeza e higiene	Contratada
Reparar e manter o balcão térmico de self-service funcionando	Contratada
Colocação de redes ou telas nas saídas e cubas da cozinha e lactário	Contratada





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Fornecer utensílios para projeto de self-service	Contratada
Providenciar ralo de pia	Contratada
Troca de torneiras elétricas e convencionais	Contratada

OBSERVAÇÕES:

Cita-se na Legislação Sanitária, quanto a equipamentos, móveis e utensílios.

*ANVISA – Resolução RDC Nº 216 de 15/09/2004 item:

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

*PORTARIA CVS 5, de Abril de 2013

Art 33. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetro de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art 82. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Art 83. Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

5.13 SERVIÇOS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS COM SUPERVISÃO DE NUTRICIONISTAS

A Contratada deverá prestar serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em adequada condição de saúde.

Deverá disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo e de nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços.

Deverá disponibilizar manipuladores de alimentos em quantidade adequada, para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, realizadas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e cumprindo os horários de distribuição da alimentação escolar.

A substituição de qualquer funcionário da Contratada, por motivo de falta ou qualquer outro que impeça a realização do serviço, deverá ser feita de modo a não comprometer a execução dos serviços.

5.13- SERVIÇOS DE SUPERVISÃO TÉCNICA

A Contratada deverá disponibilizar nutricionistas, com registro no CRN-3, que serão os responsáveis técnicos (RT) pelos serviços prestados em cada uma das unidades, em quantidade suficiente para assegurar, no mínimo, 1 (uma) visita semanal por unidade educacional, garantindo o adequado





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

acompanhamento, que responderão integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

Mediante as características do serviço contratado, o RT deverá realizar supervisão em cada unidade educacional, numa carga horária compatível com as atividades desenvolvidas e abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade.

Nas semanas em que o número de dias úteis for igual ou inferior a 3 (três), poderá ser realizada apenas 1 (uma) visita de nutricionista RT em cada unidade educacional.

A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela Contratada, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133 de 2021 e Resolução CFN nº 702 de 2021.

Caberá ao RT, dentre outras, as atribuições:

- a. Supervisionar o trabalho dos manipuladores de alimentos, fornecendo orientação quanto à realização do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas;
- b. Disponibilizar à direção escolar e à Divisão de Alimentação e Nutrição, os relatórios de suas visitas técnicas contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos;
- c. Realizar formação *in loco* quanto aos itens verificados em não conformidade com as boas práticas de manipulação e/ou de acordo com as orientações do nutricionista supervisor da Contratante em visita técnica, ou ainda, sempre que identificada a necessidade de aprimoramento dos procedimentos adotados pela mão de obra;
- d. Orientar e acompanhar os manipuladores de alimentos no processo de implantação de receitas e preparações novas;
- e. Orientar os manipuladores de alimentos no preparo e distribuição de dietas especiais;
- f. Orientar seus funcionários quanto ao *per capita* de preparo dos alimentos;
- g. Orientar seus funcionários quanto ao porcionamento a ser servido para cada aluno de acordo com a especificação da Contratante;
- h. Orientar seus funcionários quanto ao registro da produção e desperdício dos alimentos, seguindo a orientação técnica da Contratante, bem como quanto à implementação e apoio às iniciativas da Contratante no sentido de minimizar o desperdício de alimentos;
- j. Inspeccionar rotineiramente a alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, neste caso, aprimoramento dos cardápios, a serem discutidos com a Contratante.
- h. Desenvolver em conjunto com a equipe técnica da Contratante e sob orientação desta, todas as atividades previstas no Plano Anual de Trabalho do Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura da Estância de Atibaia, tais como, mas não somente:





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- Projetos de educação nutricional
- Teste de aceitabilidade
- Avaliação do estado nutricional dos alunos
- Elaboração das fichas técnicas de preparação
- Treinamento dos manipuladores de alimentos
- Elaboração e atualização dos Manuais de Boas Práticas e POP's de cada unidade escolar.

A Contratada deve evitar, na medida do possível, que seu nutricionista RT assuma atribuições indevidas, tais como:

Controle de folha de ponto e vale transporte dos manipuladores de alimento (funções de RH), Transferências e reposição de insumos (alimentos, produtos de limpeza e utensílios). Essas atribuições deverão ser realizadas por outro profissional habilitado da empresa.

5.14- ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

Os cardápios serão elaborados pela Contratante e terão pelo menos um nutricionista como responsável técnico, atendendo às Resoluções CD/FNDE nº 06 de 2020 e nº 20 de 2020.

A relação de alimentos e respectivos per capita e porcionamentos, bem como as frequências de utilização, estão estabelecidas nos **Anexo II - Padrão de qualidade dos alimentos e Anexo III- Per capte e porcionamento.**

A elaboração dos cardápios mensais seguirá as diretrizes legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e deverá considerar as orientações do **Anexo VII - Diretrizes para a elaboração de cardápios.**

Os cardápios elaborados pela Contratante serão encaminhados à Contratada com, no mínimo, 1 (um) mês de antecedência da execução do cardápio. As nutricionistas responsáveis técnicas das Unidades Escolares serão responsáveis pela sua devida execução.

O cálculo do valor nutricional dos cardápios elaborados e publicados deverá ser realizado e entregue pela Contratada no prazo estabelecido pela Contratante, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo FNDE.

Os cardápios deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela Contratada e seguir os parâmetros indicados no **Anexo II - Padrão de qualidade dos alimentos e Anexo VIII - Cardápios.**

A composição dos cardápios e os parâmetros descritos nos referidos anexos poderão ser alterados a qualquer tempo pela Contratante, para melhor adequá-los às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar e recomendações de órgãos competentes.

A Contratada deverá seguir o cardápio mensal exatamente como foi proposto e aprovado.

A Contratada responsabilizar-se-á por manter o cardápio impresso afixado na cozinha e lactário. Deverá ainda, se houver dieta especial autorizada, manter a relação de alimentos substitutos e demais orientações, disponíveis para consulta em local de fácil acesso nesses ambientes.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

A Contratada deverá colaborar na execução de testes de aceitabilidade e de novas receitas, assim como em atividades relacionadas à alimentação, previstas no Projeto Político Pedagógico da unidade educacional.

5.15 Condições para cardápios diferenciados ou alterados:

Em casos excepcionais, a Contratada poderá solicitar aos técnicos da Divisão de Alimentação e Nutrição alteração do cardápio estabelecido, em meio a ser definido pela Contratante, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis ao seu cumprimento. Esta solicitação deverá priorizar a inversão parcial ou integral da composição do cardápio e será passível de análise.

5.16 RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

A Contratada deverá proceder ao recebimento, armazenamento e controle de estoque observando as orientações da Contratante, a legislação vigente, os procedimentos do Manual de Boas Práticas e os constantes no **Anexo IX - Procedimentos para o recebimento, armazenamento e controle de estoque**.

5.17 PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

A Contratada deverá elaborar as preparações na quantidade e qualidade exigidas, em conformidade com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente, orientações da Contratante, Manual de Boas Práticas e **Anexo VIII - Cardápios**.

A Contratada deverá realizar o pré-preparo e preparo do cardápio elaborado pela Contratante, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade educacional, seguindo os parâmetros indicados no **Anexo II - Padrão de qualidade dos alimentos, Anexo VIII- Cardápios** e no **Anexo VII - Diretrizes para a elaboração de cardápios**.

São responsabilidades da Contratada referentes ao **pré-preparo e preparo dos alimentos**:

- a) Realizar as atividades de pré-preparo e preparo nas dependências da cozinha e lactário, de forma a evitar a contaminação cruzada;
- b) Realizar o pré-preparo dos alimentos, incluindo a desinfecção e descongelamento dos alimentos, de acordo com as normas vigentes e Manual de Boas Práticas;
- c) Utilizar luvas descartáveis, conforme estabelecido na legislação vigente e Manual de Boas Práticas;
- d) Realizar o preparo dos alimentos de acordo com o Receituário Padrão/orientações do fabricante, normas vigentes, Manual de Boas Práticas e demais materiais técnicos elaborados pela equipe técnica da Divisão de Alimentação e Nutrição;
- e) Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados;
- f) Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, acondicionados em recipientes apropriados e em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

5.18 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

A Contratada deverá distribuir a alimentação na quantidade e qualidade exigidas neste instrumento, em conformidade com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente, orientações da Contratante e Manual de Boas Práticas.

5.19 UTILIZAÇÃO DOS LACTÁRIOS

Nos Centros de Educação Infantil (CEI) que possuem lactário, este deverá ser utilizado pela Contratada, para as atividades a seguir:

- Preparo e distribuição de fórmulas infantis para crianças até 1 (um) ano de idade;
- Recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição de leite materno ordenhado, conforme previsto em material técnico disponível e legislação pertinente;
- Nos Centros de Educação Infantil (CEI) que possuem alunos que recebem o leite materno, a empresa deverá prover a unidade com utensílios específicos, de acordo com material orientativo disponibilizado.
- Preparo e distribuição de leite integral para as crianças, até que completem a transição da mamadeira para caneca ou copo de transição;
- Higienização e armazenamento de utensílios utilizados para o preparo e distribuição do leite materno, leites e fórmulas das crianças de até 1 (um) ano de idade;
- As refeições (almoço e jantar) e sobremesa para as crianças a partir de 6 meses poderão ser preparadas na cozinha;
- Nas unidades educacionais que não possuem lactário, as atividades relacionadas ao mesmo deverão ser realizadas na cozinha, em local segregado, para evitar a contaminação cruzada.

5.20 MÃO DE OBRA PARA A ADEQUADA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A Contratada deverá manter junto à direção da unidade educacional e afixada em local visível da cozinha, a relação nominal atualizada, sem rasuras, da sua equipe operacional (inclusive funcionários volantes, quando houver), com nome completo, horário de trabalho e escala de serviço, e do nutricionista da equipe técnica responsável pela supervisão dos serviços na unidade, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, bem como a relação de telefones da empresa para contato.

A Contratada deverá manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

A mão de obra da Contratada deverá estar adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, higiene das mãos e operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada, para uso exclusivo na cozinha) e exames médico-laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

A mão de obra da Contratada deverá trabalhar em condições de saúde compatíveis com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar, às expensas da Contratada, exames médico-laboratoriais admissional, periódico semestral e exames específicos, de acordo com as normas vigentes.

A Contratada deverá manter disponíveis, nas unidades em que presta serviço, cópias dos Atestados de Saúde Ocupacional (com validade semestral), conforme legislação vigente, que deverão ser apresentados à Contratante sempre que solicitado.

Deverá ser afastado o empregado que apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites, entre outras.

A prefeitura poderá solicitar funcionários volantes para cobrir ausências exclusivamente dos funcionários concursados devido a licenças, afastamentos ou férias, sendo estas pagas à empresa por funcionário, de forma que caberá a Contratante a definição do local de atuação dos mesmos em qualquer uma das escolas do município.

Em caso de faltas, licenças médicas ou alguma circunstância em que haja a ausência do funcionário da Contratada, o mesmo deverá ser substituído com funcionários volante da empresa que não faça parte do quadro de funcionários pagos pela Contratante, sem que haja prejuízo do serviço ou ônus para a Contratante.

A mão de obra deverá estar uniformizada, com equipamentos de proteção individual específicos ao desempenho de suas funções, conforme descrito no **Anexo IV - Listagem de Insumos, Materiais e Uniformes**, sem ônus para os empregados.

A Contratada deverá fornecer, sempre que necessário, insumos e EPIs indicados em protocolos de saúde específicos, bem como orientar seus funcionários e prestadores de serviços quanto ao uso obrigatório dos mesmos.

A Contratante, por meio da unidade educacional, deverá disponibilizar um espaço para a troca de uniforme, sendo proibido utilizar a despensa, lactário ou cozinha para essa troca.

No que diz respeito aos nutricionistas RT, a Contratada deverá:

- a) Atender à Resolução CFN nº 702 de 2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências;
- b) Atender a Portaria CRN-3 nº 306 de 2016, que normatiza o dimensionamento mínimo de quadro técnico de nutricionistas para a alimentação escolar;
- c) Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN-3) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RTs) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a Contratante;
- d) Providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à Contratante em até 2 (dois) dias úteis após tal substituição.

Os RTs serão responsáveis pela prestação do serviço de supervisão de toda a equipe de trabalho da Contratada e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional, e





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

responderão integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pela Contratada, de acordo com as cláusulas avençadas, as normas da Lei nº 14.133 de 2021.

6.2 A Contratante deverá promover visitas técnicas junto à Contratada, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços, bem como visitas para a fiscalização dos serviços.

6.3 A Contratada deverá prestar serviços de supervisão técnica nutricional, realizados por nutricionistas com registro no CRN-3, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço prestado, com atribuição de supervisionar a equipe de trabalho e respectivas atividades operacionais.

6.4 A Contratada deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, estabelecendo controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, conforme descrito no Manual de Boas Práticas, aprovado pela Contratante.

6.5 Todos os procedimentos relacionados à prestação dos serviços deverão, no que couber, observar rigorosamente o disposto na legislação vigente.

6.7 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.

6.8 A Contratada será única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e deverá assumir quaisquer ressarcimentos ou indenizações que tais danos ou prejuízos tenham causado, às suas expensas e sem quaisquer ônus para a Contratante.

6.9 As dependências vinculadas à execução do serviço deverão ser utilizadas exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

6.10 A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato, no todo ou em parte, a terceiros, ressalvadas as hipóteses do item 6.10.1 abaixo.

6.10.1 Poderão ser subcontratados, serviços acessórios ou complementares às obrigações da Contratada, tais como, a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos; reparos e adequações nas instalações físicas/ elétricas e nos mobiliários da cozinha, despensa e lactário e serviços de logística inerentes à realização do objeto (ex. transporte de gêneros alimentícios e insumos necessários).

6.10.1.1 A Contratada permanecerá plenamente responsável perante a Contratante pelos serviços subcontratados.

6.10.1.2 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

7. OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE O SERVIÇO

Efetuar a solicitação à Contratada, em impresso próprio **ANEXO X – Modelo de Solicitação de Refeição**, contendo a quantidade de cardápios que deverão ser fornecidas e seus respectivos períodos, elaborada para o período de uma semana e entregue à Contratada até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua consumação.

Indicar, formalmente, à Contratada, o servidor da unidade educacional responsável pelo acompanhamento diário da execução contratual.

Indicar, formalmente, à Divisão de Alimentação Escolar, o fiscal do contrato e seu suplente.

Disponibilizar à Contratada suas dependências e instalações, compreendendo cozinhas, lactários e dispensas, para a execução dos serviços contratados.

Acompanhar as publicações dos cardápios meio de comunicação oficial, assim como as eventuais alterações.

Encaminhar eventuais solicitações de alteração ou cancelamento de cardápio para por meio de comunicação oficial, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis.

O atendimento da alteração de cardápio pela Contratada somente ocorrerá mediante autorização prévia da Divisão de Alimentação e Nutrição.

Efetuar rigoroso e permanente controle sobre os serviços prestados pela Contratada, aferindo, precisamente, o número de alimentações servidas diariamente, bem como o cumprimento das obrigações previstas neste contrato.

À direção das unidades educacionais também caberá acompanhar regularmente a medição do desperdício de alimentos realizada pela Contratada, buscando, sempre que possível articular ações educacionais de redução de desperdícios com o apoio da Contratada.

O diretor da unidade não pode interferir no processo de contratação de funcionários da Contratada, bem como dispensar/afastar funcionários, reduzir carga horária, impedir acesso ao local de trabalho. Qualquer necessidade relacionada ao quadro de colaboradores da Contratada que presta serviço na unidade deve ser tratada, preferencialmente por meio de comunicação oficial, com o nutricionista supervisor da Contratante.

A direção da unidade educacional deverá informar de acordo com as diretrizes da Secretaria de Educação/Divisão de Alimentação e Nutrição, sobre:

a) Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas;

b) Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade educacional) no início de cada ano letivo;

Solicitação de kits lanches passeio;





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

As solicitações de Kit Lanche Passeio deverão ser encaminhadas à Divisão de Alimentação e Nutrição e o seu fornecimento ocorrerá somente mediante sua autorização.

As solicitações deverão ser encaminhadas à Divisão de Alimentação e Nutrição com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis (a data do passeio não é contabilizada). Em situações em que a unidade educacional faça solicitações fora do prazo contratual estabelecido, as autorizações dependerão de concordância da Contratada.

c. Solicitação de lanche emergencial (a depender da situação, a antecedência mínima para solicitação poderá ser avaliada).

Requisição de alimentação para o atendimento de todos os alunos com necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais, tais como diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, doença celíaca, entre outras, sendo que, neste caso, deverá haver a devida justificativa para o pedido, por meio do envio de cópia do documento comprobatório (laudo de médico ou de profissional responsável pela indicação da necessidade alimentar e/ou nutricional específica/ Protocolo de restrição alimentar), conforme procedimentos da Divisão de Alimentação e Nutrição.

As solicitações serão previamente analisadas pela equipe técnica de acordo com as diretrizes Divisão de Alimentação e Nutrição e autorizadas apenas quando pertinentes;

Disponibilizar à Contratada os equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

Autorizar a Contratada a realizar a manutenção de equipamentos e reparos e adequações nas instalações e mobiliários, que se fizerem necessários à prestação dos serviços e pelos quais ela seja responsável, nos itens constantes na "Tabela 1 - Providências na cozinha, lactário e/ou despensa" do **Anexo VI - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários**.

Caberá à direção das unidades educacionais responsabilizar-se por fornecer o mobiliário do refeitório; desinsetizar/desratizar qualquer local da unidade (inclusive cozinha, lactário e despensa). Os serviços devem ser realizados em toda a edificação da unidade educacional por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria;

8. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

É assegurada a Contratante a gestão e fiscalização dos serviços contratados, na forma prevista na Lei nº 14.133 de 2021.

A Prefeitura da Estância de Atibaia, por meio da Secretaria de Educação, Divisão de Alimentação e Nutrição fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à Contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

A Contratante, por meio da ação conjunta dos Diretores Escolares, fiscal do contrato e da Divisão de Alimentação e Nutrição, deverá realizar a fiscalização do contrato, cabendo-lhes:





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- a) Monitorar (acompanhar e avaliar) constantemente a prestação do serviço e promover o cumprimento do contrato;
- b) Apontar as não conformidades por meio dos Relatórios dos diretores e nutricionistas de acordo com as diretrizes da Secretaria de Educação/Divisão de Alimentação e Nutrição.
- c) A fiscalização dos serviços pela Contratante é realizada de forma compartilhada e não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais;
- d) No caso de descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, conforme disposto na Lei nº 14.133, de 2021, Art. 117, §1º, identificada irregularidade quanto à quantidade/qualidade de utensílios, quanto à quantidade de equipamentos e mobiliários e quanto à manutenção de equipamentos e reparos/adaptações da cozinha, despensa, lactário e mobiliários, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção das irregularidades, de acordo com o prazo estabelecido neste instrumento para a adequação.

A fiscalização da Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados.

A Contratante se reserva o direito de promover visita técnica na Central de Distribuição da Contratada, a qualquer tempo, a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

A Contratada ficará responsável por adotar as providências necessárias para a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas nas ações de fiscalização realizadas pela Contratante, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

9. GESTÃO DO CONTRATO

A Contratante, deverá realizar a gestão e fiscalização do contrato, cabendo-lhe:

- a) Acompanhar a contratação do serviço, ter conhecimento da íntegra do contrato firmado, de seu cronograma físico-financeiro, bem como, expedir a ordem de início e controlar a utilização dos recursos orçamentários para pagamento das despesas dele decorrentes;
- b) Manter o processo administrativo atualizado em relação ao contrato;
- c) Executar as diligências e providenciar a tramitação necessária que precedem a assinatura dos contratos, termos aditivos e de apostilamento, termos de rescisão contratual, termos de recebimento contratual e afins pela autoridade competente para, ao final, promover a publicidade desses atos;





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- d) Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior, aquelas que ultrapassarem a sua competência;
- e) Convocar o representante da Contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- f) Receber e consolidar o resultado das ações dos participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada);
- g) Manter um banco de dados, visando consolidar o registro das ocorrências na prestação do serviço e gerar relatórios gerenciais;
- h) Enviar a documentação pertinente ao setor responsável para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato;
- i) Acompanhar o empenho, o pagamento, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos.

10. MEDIÇÃO E PAGAMENTO :

10.1 A solicitação do serviço contratado, ficará sob a responsabilidade da Direção da Unidade Escolar. A base para a medição do serviço prestado é o valor unitário por cardápio solicitado. Os pedidos serão totalizados semanalmente para apresentação em medição.

10.2 Caberá a Divisão de Alimentação e Nutrição a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

10.3 Para pagamento a **CONTRATADA** deverá emitir notas fiscais, devendo o valor total da fatura ser idêntico a aquele resultante da soma de todos os cardápios solicitados na semana, multiplicados pelos seus respectivos preços unitários contratados.

10.4 De acordo com o objeto deste certame a **CONTRATADA** apresentará à Prefeitura da Estância de Atibaia, os documentos fiscais acompanhados dos documentos de comprovação de entrega do(s) produto(s)/execução do(s) serviço(s) realizado(s), seguindo as instruções da Contratante:

- a) Nota fiscal referente aos serviços prestados, com os descontos aplicados da mão de obra, quando houver.
- b) A Contratada deverá encaminhar relatório contendo o número de cozinheiras escolares atuando na prestação do serviço apontando seus respectivos locais de trabalho, o número de nutricionistas supervisores e responsável técnico atuando, bem como das entregas de materiais e insumos, para fins de verificação e acompanhamento.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

- c) Notas fiscais referentes à venda dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições servidas, de acordo com instruções da Contratante.
- d) A Contratante deverá informar a Contratada sobre o valor de cada uma das notas para o faturamento dos gêneros, de acordo com seu planejamento orçamentário e fonte de recurso (municipal ou federal).
- e) Os valores unitários dos gêneros alimentícios, para fins de emissão de nota fiscal, serão os constantes no **Anexo XI - VALORES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, contendo os itens do plano alimentar, entregue pela Contratada junto com sua proposta de preço para participação no certame.
- f) A critério da Contratante, poderão ser fornecidos alimentos da **Agricultura Familiar** que serão abatidos da Contratada. Todos os gêneros adquiridos da **Agricultura Familiar**, utilizados para comporem os cardápios deverão ter seu valor descontado em nota fiscal da Contratada. O valor do desconto será referente ao custo informado na proposta da Contratada conforme **Anexo XI - VALORES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**.

10.5 Os pagamentos realizados serão efetuados em consonância com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de janeiro de 2012, devendo a **CONTRATADA** observar as seguintes condições:

- a) Os documentos fiscais, notas fiscais, faturas ou recibos deverão ser emitidos com observância às regras de retenção dispostos na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de janeiro de 2012, sob pena de não aceitação.
- b) A **CONTRATADA** deverá indicar no campo “observação” do documento fiscal sua condição de imunidade, isenção e/ou dispensa com o respectivo amparo legal;

PARAGRAFO ÚNICO – Na ausência de informações sobre a condição de imunidade, isenção e/ou dispensa de que trata o “item b” o pagamento será processado observando-se as regras de retenção dispostos na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de Janeiro de 2012.

10.6. A Prefeitura da Estância de Atibaia terá o prazo de 05 (cinco) dias, a contar da apresentação do documento fiscal para aceitá-lo ou rejeitá-lo.

10.7. O documento fiscal não aprovado pela Prefeitura da Estância de Atibaia será devolvido à **CONTRATADA** para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido no item 10.6., a partir da data de sua reapresentação.

10.8. A devolução do documento fiscal não aprovado pela Prefeitura da Estância de Atibaia em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa suspenda os fornecimentos.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

10.9 A Contratada deverá informar à PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA na nota fiscal o Banco/Agência, bem como o número da conta-corrente correspondente ao CNPJ da Contratada para realização dos pagamentos.

10.10 A Prefeitura providenciará o pagamento das faturas **no prazo de 15 (quinze) dias**, contados a partir da data da apresentação da medição semanal da respectiva fatura e aceite da Secretaria de Educação.

10.10.1. Para efeito de pagamento, cada faturamento deverá vir acompanhado dos comprovantes de recolhimento do FGTS e do INSS (com indicação do CEI)

10.10.2. Havendo atraso nos pagamentos, sobre a quantia devida incidirá correção monetária, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados proporcional ao tempo em relação ao atraso verificado.

10.11. Ao longo da prestação dos serviços poderão ser implementadas metodologias e/ou sistemas totalmente informatizados para controle de solicitação das alimentações servidas e frequência dos alunos, devendo a Contratada adaptar-se à sistemática que vier a ser adotada pela Contratante.

10.12. No caso da **CONTRATADA** em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador-judicial, ou se o administrador-judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

10.13. No caso da **CONTRATADA** em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

MODELO

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

À PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Ref. Pregão Eletrônico Nº _____/25

Rua Bruno Sargiani, 100 – Vila Rica – Atibaia – SP – CEP 12940-412

Fone: (011) 4414-2000

licitacoes@atibaia.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia.1.doc.com.br/verificacao/7E0C-9FEE-D4B2-2005> e informe o código 7E0C-9FEE-D4B2-2005





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Objeto:

Declaramos que, em cumprimento ao disposto no Edital de Pregão Eletrônico Nº ____/24, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, representada pelo Sr. _____, portador da Carteira de Identidade Nº _____, devidamente qualificado como seu responsável técnico e representante legal para os fins da presente declaração, visitou os locais onde serão realizados os serviços e tomou conhecimento das condições e grau de dificuldades existentes para a execução dos trabalhos, objeto do procedimento licitatório em apreço.

Local e data

CARIMBO, NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

Secretaria de _____

Data: __/__/____





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO I

RELAÇÃO DE ESCOLAS

Seq	Nome	Endereço	Público atendido
1	CIEM 1– Centro Integrado De Educação Municipal - Professora Elizete Rodrigues	Rua da Imprensa, 165 - Jd. Terceiro Centenário	CEI/EI/EF
2	CIEM 2 – Centro Integrado De Educação Municipal - Professor Doutor Orlando Gigliotti	Av. Industrial Walter Kloth, 1135-1035 - Jd. Imperial	CE/EI/EF
3	CIEM 3 – Centro Integrado de Educação Municipal Professora Esperança Aparecida Giacomini Maeda	Avenida Jerônimo de Camargo, nº 9.755 - Bairro Caetetuba	CE/EI/EF
4	CEI Aparecida Pinheiro Maturana	Rua Benedita de Moura Toledo, 191 - Jardim Alvinópolis	CEI
5	CEI Professora Aracy Salles Pereira	Praça Anchieta, 81 - Jardim das Cerejeiras	CEI
6	CEI Professora Fabiana Bruno Orujian	Rua José Benedito Trofino, s/n – Jardim Alvinópolis	CEI
7	CEI Irene Janussi Franco	Rua Vereador Pedro Tacco, s/nº - Centro	CEI
8	CEI Professora Judith Graciano	Rua João Umbelino, 16 - Jardim Alvinópolis	CEI
9	CEI Maria José Borges Russomanno	Rua Antônio Sebastião Garcia Lopes, 460 - Jd das Cerejeiras	CEI/EI
10	CEI Professora Maria Regina Alfonsi Quintanilha	Rua das Ráfias, 175 - Jardim das Palmeiras	CEI/EI
11	CEI Diretora Zilda Aparecida Silveira	Rua Bela Vista, 79 - Jardim Imperial	CEI
12	CEI Sebastião Poloni	Rua Antônio Cunha Leite, 2005C, Bairro do Portão	CEI
13	CEI Educadora Cristiane Alves Feitosa	Avenida Jerônimo de Camargo, 10655, Caetetuba (Prédios Jerônimo)	CEI
14	CEI Professora Hermínia Salarolli dos Santos Bacci	Rua Nello Bacci s/n - Bairro do Tanque	CE/EI
15	CEI Professor Walter Barca	Rua Caravelas, Jardim Imperial nº 403.	CEI
16	EM Diretora Eleonor de Barros	Rua Vereador Pedro Tacco, 148 - Centro	EI
17	EM Professora Ercília Aparecida Bacci	Av. Jerônimo de Camargo, s/nº - CTB - Jardim Maracanã	EI





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

18	EM Felipe Patacho Callegari	Rua Tóquio, s/nº - Jardim Imperial	EI
19	EM Florêncio Pires de Camargo	Praça Três Poderes, s/nº - Centro	EI/CEI
20	EM Professor Licínio Carpinelli	Rua Fernão Dias, 471 - Jardim das Cerejeiras	EI/CEI
21	EM Professora Maria de Paula Posso	Rua Antonio da Cunha Leite, s/nº - Portão	EI
22	EM Professora Maria José Maia de Toledo	Av. Major Alvim, s/nº - Alvinópolis	EI
23	EM Professora Rosa Stávale Garcia	Rua Dulcídio Camargo Gonçalves, s/nº - Tanque	EI
24	EM Catarina Maria dos Reis	Estrada dos Pintos, s/nº - Atibaia Vista da Montanha	EI/EF
25	EM Eva Cordula Hauer Vallejo	Estrada Juca Sanches, km 11 - Boa Vista	EI/EF
26	EM Professor Francisco da Silveira Bueno	Rua Benedito Cirineu Mendes, s/nº - Jardim Alvinópolis	EI/EF
27	EM Doutor José Aparecido Ferreira Franco	Rua Dr. Lourenço de Sá Albuquerque, s/nº - Jardim Brasil	EF
28	EM Professora Maria Cecília de Lima	Estrada Municipal do Guaxinduva, s/nº - Guaxinduva	EI/EF
29	EM Professor Pedro de Alcântara Santos Silva	Rua das Lantanas, 50 - Jardim Estância Brasil	EI/EF
30	EM Professora Rita Lourdes Cardoso de Almeida Alvim	Estrada Fazenda Sul Brasil, s/nº - CTB - São Roque	EI/EF
31	EM Professora Rosiris Maria Andreucci Stopa	Rua Anna Mathias Vairo, 75 - Campos de Atibaia	EI/EF
32	EM André Franco Montoro	Estrada Municipal Toshio Furuya, s/nº - Ponte Alta	EF
33	EM Padre Armando Tamassia	Rua Tóquio, 401 - Jardim das Cerejeiras	EF
34	EM Maria Kazuko Higashioka	Rua Nazareno Rossi, s/nº - Vila Boa Esperança - Tanque	EF
35	EM Professor Guilherme Pileggi Contesini	Rua Emidio Fazzio, 75 - Alvinópolis	EF
36	EM Ignácio Borges	Av. Maria Luiza Rocca Borges, s/nº - Rio Acima	EI/EF
37	EM Professora Maria Helena Faria Ferraz	Av. Terceiro Centenário, 295 - Jardim Terceiro Centenário	EF
38	EM Professora Maria José Cintra dos Santos	Rua João Neto, 400 - Jardim Maracanã	EF





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

39	EM Estudante Nelson José Pedroso	Rua Antonio da Cunha Leite, 1.835 - Portão	EF
40	EM Nize de Souza Barbosa Paccini	Rua Sueli Ap Leite Nogueira, s/nº - Ribeirão dos Porcos	EI/EF
41	EM Educador Paulo Freire	Estrada Hisaichi Takebayashi, 8.500 - Usina	EI/EF
42	EM Professora Serafina de Luca Cherfen	Rua Marechal Rondon, s/nº - Recreio Estoril	EF
43	EM Prefeito Takao Ono	Rua Buenos Aires, s/nº - Jardim das Cerejeiras	EF
44	EM Therezinha do Menino Jesus Silveira Campos Sirera	Rua Dona Ana Pires, s/nº - Jardim das Cerejeiras	EF
45	EM Professora Walda Paolinetti Lozasso	Rua das Esmeraldas, 1113 - Chácara Fernão Dias	EI/EF
46	EM Professor Waldemar Bastos Buhler	Rua Pacaembu s/n Jd Imperial	EF
47	EM Prefeito Walter Engrácia de Oliveira	Rua Carlos Rado Paternost, 67 - Caetetuba	EF
48	EM Pilar Tetilla Manzano Borba	Av. Santana, 3085 - Itapetinga	EI/EF
49	Creche Comunitária Professora Nelide Grecco Avanço	Rua Daniela Belarmino da Silva, 265 - Jardim do Trevo	CC
50	Creche Comunitária Diretora Rozana Lourdes Netto Zani	Estrada do Guaxinduva, 1387 - Guaxinduva	CC
51	Creche Comunitária Beija Flor	Rua Humberto Fumani, 410 - Bairro do Tanque	CC
52	Creche Comunitária Antônio da Costa Vicente / Sítios dos Rosas	Estr. Lamartine, s/nº - Vila dos Rosas	CC
53	Creche Comunitária Clara Maria de Jesus	Rod. Fernão Dias, km 51 - Rua da Igreja, 108 - Portão	CC
54	Creche Comunitária Florindo Beasin	Rua Maria Rocca Borges, nº 100, Sítio Kilombo - Rio Acima	CC
55	Creche Comunitária Mãe Natureza	Av. Santana, 2900 - Itapetinga	CC
56	Creche Comunitária Rita de Cássia Gomes Denig/Nova Geração	Rua Dr. Lourenço de Sá Albuquerque, 70 - Jardim Brasil	CC
57	Creche Comunitária Paraíso I	Rua Esper Elias Zaca, 21 - Jardim das Cerejeiras	CC
58	Creche Comunitária Paraíso II (José Ribeiro Soares)	Praça Nossa Senhora Auxiliadora, 150, Jardim Colonial	CC
59	Creche Comunitária Pedacinho do Céu	Rua José Wilson de Carvalho, 330 - Jd. Paraíso do Tanque	CC





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

60	Creche Comunitária Pingo de Ouro	Rua Cinco, 300 - Jd Maristela II	CC
61	Creche Comunitária Raio de Sol	Rua Avelino Antônio de Campos, 225 - Caetetuba	CC
62	Creche Comunitária Santa Terezinha do Menino Jesus (ASA)	Av. Prof. Carlos Alberto de C. Pinto, 130/170 - Centro	CC
63	Creche Comunitária São Felipe	Rua Anna Mathias Vairo, s/nº - Jd. São Felipe	CC
64	Creche Comunitária Sonho Meu	Estr. Municipal do Laranjal, s/nº - Laranjal	CC
65	Creche Comunitária Semente de Gente/Maracanã	Rua Alberto de Almeida Brandão, 100 - Maracanã	CC





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO II

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

AÇÚCAR CRISTAL

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: AÇÚCAR BRANCO CRISTAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. PRODUTO NÃO PROVENIENTE DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS. EMBALAGEM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, LEITOSO CONTENDO 5 KG. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES. A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE .

AMIDO DE MILHO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: DEVERÁ SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COR BRANCA, ISENTO DE IMPUREZAS, DE MATERIAIS ESTRANHOS, DE UMIDADE E DE RANÇO. INGREDIENTE: AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. SOB A FORMA DE PÓ. EMBALAGEM BOPP+PE LEITOSO PESO MÍNIMO 500 G. ROTULAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

ARROZ AGULHINHA, LONGO FINO, TIPO 1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: LONGO FINO, TIPO 01 - 100% GRÃOS NOBRES, SAFRA VELHA. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM SACO PLÁSTICO CONTENDO 5 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES. O PRODUTO DEVE CONTER SELO DE AGROTÓXICOS NA EMBALAGEM. ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

ARROZ INTEGRAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ TIPO 1, BENEFICIADO. PRODUTO OBTIDO AO EXTRAIR UNICAMENTE A CASCA DO GRÃO, MANTENDO O GERME E A PELÍCULA QUE O ENVOLVE, PODENDO APRESENTAR ATÉ 7% DE GRÃOS QUEBRADOS, UMIDADE MÁXIMA DE 11%, QUIRERA MÁXIMA DE 0,50% E NÃO DEVE APRESENTAR MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO, LARVAS, PARASITAS E OUTRAS IMPUREZAS. EMBALAGEM PESANDO 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

ARROZ PARBOILIZADO, LONGO FINO, TIPO 01

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: DEVERÁ SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, TENDO NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS, BRANCOS, ISENTOS DE GRÃOS AMARELOS E LIMITE MÁXIMO DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES, A PARTIR DA DATA DO EMPACOTAMENTO. ROTULAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

AVEIA EM FLOCOS FINOS, AVEIA EM FLOCOS GROSSOS E FARINHA DE AVEIA

AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO RESULTANTE DO CORTE E FLOCAGEM (PRENSA E LAMINAÇÃO DO GRÃO CORTADO) DE GRÃOS DE AVEIA IN NATURA, PROVENIENTES DA ESPÉCIE AVENA SATIVA L, APÓS LIMPEZA, CLASSIFICAÇÃO E PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO. AVEIA EM FLOCOS GROSSOS (PRENSADA): TEM ORIGEM DO GRÃO INTEGRAL, QUE PASSA PELO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO (PRENSA) PARA DAR O FORMATO CARACTERÍSTICO DESSE TIPO DE FLOCO. FARINHA DE AVEIA: PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE AVEIA (AVENA SATIVA L) QUE PASSOU POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, SENDO BENEFICIADA E PENEIRADA. NOTAS: 1) OS PRODUTOS DEVEM TER ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. 2) PODERÁ SER AUTORIZADO PELA CONTRATANTE O FORNECIMENTO DE OUTROS TIPOS DE AVEIA, DESDE QUE ATENDAM AOS CRITÉRIOS DE QUALIDADE, À LEGISLAÇÃO





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

VIGENTE. DEVE SER ISENTA DE OUTROS INGREDIENTES E ADITIVOS ALIMENTARES. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE E MOFO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E INSETOS VIVOS OU MORTOS, DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. CLASSE BRANCA, TIPO 1 E APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 14%.

AZEITE EXTRA VIRGEM

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: OBTIDO A PARTIR DA Prensagem a Frio das Azeitonas maduras, que é tratado exclusivamente por processos físicos: lavagem, moagem, prensa fina e centrifugação, não são adicionados produtos químicos para agilizar a extração, não fermentado e de baixa acidez. Deverá ter acidez menor ou igual a 0,5%. Ingredientes: 100% de oliva, sem adição de outros óleos. Embalagem primária: vidro contendo 500ml. Validade mínima de 6 meses. Rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.

BARRA DE FRUTA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BARRA DE FRUTA SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVO, COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE. Ingredientes básicos: BANANA-PASSA OU OUTRA FRUTA, GORDURA VEGETAL, COBERTURA DE CHOCOLATE (GORDURA VEGETAL, CACAU NATURAL, LEITE INTEGRAL, SORO DE LEITE). NÃO CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: filme de BOPP METALIZADO, contendo mínimo de 24g. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de fabricação. Rotulagem deverá seguir a legislação vigente.

BARRA DE FRUTA 100%

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BARRA DE FRUTA 100%, SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVO. Ingrediente básico: SOMENTE FRUTA; PODE CONTER: CACAU, CASTANHAS, CRAVO E/OU CANELA. NÃO CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: filme de BOPP METALIZADO, contendo mínimo de 24g. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de fabricação. Rotulagem deverá seguir a legislação vigente. O produto deve atender crianças com necessidades alimentares especiais, como intolerância à lactose e alergia à proteína do leite.

BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO. Ingredientes: ARROZ INTEGRAL E SAL IODADO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Validade mínima de 06 meses. A partir da data de fabricação. Rotulagem deverá seguir a legislação vigente.

BISCOITO DOCE AMANTEIGADO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BISCOITO DOCE AMANTEIGADO SABOR LEITE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AROMATIZANTES, SAL, FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. Embalagem contendo 248 a 330 gramas. Validade mínima 60 dias. Rotulagem deverá seguir a legislação vigente.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

BISCOITO DOCE SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS QUÍMICOS. GORDURA TRANS E LACTOSE: 0 G. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTES EM FILME DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO. CADA UNIDADE DEVERÁ CONTER 400. VALIDADE MINIMA 06 MESES ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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 DE CAMELO IV. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SER DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BISCOITO AMANTEIGADO INDIVIDUAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BISCOITO DOCE AMANTEIGADO SABOR LEITE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AROMATIZANTES, SAL, FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. DE 100G A 133G DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BISCOITO SALGADO TIPO APERITIVO

INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO OU GLICOSE, E FERMENTOS QUÍMICOS. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, COM CORANTES NA COMPOSIÇÃO E FORA DO PADRÃO, SENDO NECESSÁRIO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE GORDURA TRANS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BISCOITO SALGADO TIPO APERITIVO SEM LEITE

INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E AMÔNIO. DEVERÁ SER ISENTO DE LACTOSE, PROTEÍNA DO LEITE E TRAÇOS DE LEITE. ISENTO DE GORDURA TRANS. VALORES NUTRICIONAIS POR 30G DO PRODUTO: GORDURAS TOTAIS MÁX. DE 5G E SÓDIO MÁX. DE 195MG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO A VIGENTE.

BISCOITO SALGADO INDIVIDUAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CREAM CRACKER - COMPOSIÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ CONTER BASICAMENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO. PODERÁ CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS 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 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE .





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL

INGREDIENTES BÁSICOS: POLVILHO DOCE OU AZEDO, GORDURA VEGETAL, OVO, SAL, FARINHAS DE GRÃOS INTEGRAIS. ISENTO DE GORDURA TRANS, COM APROXIMADAMENTE 40 A 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BOLO INTEGRAL INDIVIDUAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BOLO INTEGRAL SEM RECHEIO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVO EM PÓ E FERMENTOS QUÍMICOS COM APROXIMADAMENTE 40 A 50G. DEVERÁ SER SEM CORANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BOLO SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCAR

INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE ARROZ, ÓLEO VEGETAL, OVO EM PÓ, AMIDO MODIFICADO DE MILHO E FERMENTOS. DEVERÁ SER SEM RECHEIO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E CORANTES ARTIFICIAIS, COM APROXIMADAMENTE 40 A 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BOLO SEM GLÚTEN E LACTOSE

INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, OVO EM PÓ, AMIDO DE MILHO MODIFICADO E FERMENTOS. DEVERÁ SER SEM RECHEIO, NÃO CONTER GLÚTEN E LEITE E CORANTES ARTIFICIAIS, COM APROXIMADAMENTE 40 A 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CACAU EM PÓ 100%

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CACAU EM PÓ FINO. DEVERÁ SER SOLÚVEL E SEM AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR COR MARROM E AUSÊNCIA DE SABOR/ODOR ESTRANHO. INGREDIENTE: CACAU EM PÓ 100% ALCALINO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, REFORÇADO E TERMOSSOLDADO, CONTENDO ATÉ 200G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CACAU EM PÓ COM AÇÚCAR DE FÁCIL PREPARO /DILUIÇÃO. INGREDIENTES: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ (32%) SOLÚVEL. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO HOMOGÊNEO, COR MARROM, AROMA CARACTERÍSTICO E SABOR DE CHOCOLATE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CANJICA EM GRÃO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CANJICA DE MILHO BRANCA EM GRÃOS SELECIONADOS (ESPÉCIE ZEA MAYS, L.), LIMPOS E SECOS, GRUPO MISTURADA, SUB GRUPO: DESPELICULADA. CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 95% DE GRÃOS BRANCOS, MARFIM OU PALHA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ESPECIARIAS: ALECRIM, CANELA EM RAMA (PAU) OU EM PÓ, CRAVO-DA-ÍNDIA, GERGELIM, LOURO, MANJERICÃO, ORÉGANO, PÁPRICA, PIMENTA-DO-REINO, TOMILHO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ALECRIM: OBTIDO DE FOLHAS E TALOS DESIDRATADOS DE ESPÉCIE VEGETAL GENUÍNA (ROSMARINUS OFFICINALIS L.), LIMPAS E SECAS E DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA.

CANELA EM RAMA (PAU) OU EM PÓ: OBTIDA DAS CASCAS ÍNTREGAS (COMERCIALIZADAS COM A SEGUINTE NOMENCLATURA: CANELA EM RAMA OU CANELA EM PAU) OU MOÍDAS DAS ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS (CINNAMOMUM ZEYLANICUM NESS E CINNAMOMUM CASSIA NESS EX BLUME), LIMPAS E SECAS E DE COLORAÇÃO MARROM.

CRAVO-DA-ÍNDIA: OBTIDO DOS BOTÕES FLORAIS DAS ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS (CARYOPHYLLUS AROMATICUS L. OU EUGENIA CARYOPHYLLATA THUMB), LIMPOS E SECOS E DE COLORAÇÃO CASTANHO ESCURO.

GERGELIM: OBTIDO DAS SEMENTES DAS ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS (SESAMUM INDICUM L.), LIMPAS, SECAS E TOSTADAS E DE COLORAÇÃO BRANCA, MARROM OU PRETA.

LOURO: OBTIDO DE FOLHAS DESIDRATADAS DE ESPÉCIE VEGETAL GENUÍNA (LAURUS NOBILIS L.), LIMPAS E SECAS E DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA.

MANJERICÃO: OBTIDO DE FOLHAS E TALOS DESIDRATADOS DE ESPÉCIE VEGETAL GENUÍNA (OCIMUM BASILICUM L.), LIMPAS E SECAS E DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA.

ORÉGANO: OBTIDO DE FOLHAS E TALOS DESIDRATADOS DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS (ORIGANUM VULGARE L.), LIMPAS E SECAS E DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA.

PÁPRICA: OBTIDA DO FRUTO PIMENTÃO MADURO, SECO E MOÍDO DA ESPÉCIE VEGETAL GENUÍNA (CAPSICUM ANNUUM L.) E DE COLORAÇÃO VERMELHA OU LARANJA. PODE SER UTILIZADA OS PRODUTOS COMERCIALIZADOS COM AS SEGUINTE NOMENCLATURAS: PÁPRICA DOCE OU PÁPRICA PICANTE.

PIMENTA-DO-REINO: OBTIDA DOS FRUTOS, SECOS, ÍNTEGROS (GRÃOS) OU MOÍDOS, DA ESPÉCIE VEGETAL GENUÍNA (PIPER NIGRUM L.), DE COLORAÇÃO BRANCA, PRETA OU VERDE.

TOMILHO: OBTIDO DAS FOLHAS E TALOS DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS (THYMUS VULGARIS L.), LIMPOS E SECOS E DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA. TODAS AS ESPECIARIAS DEVEM SER PURAS, TER ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. PODERÁ SER AUTORIZADO PELA CONTRATANTE O FORNECIMENTO DE OUTRAS ESPECIARIAS, DESDE QUE ATENDAM AOS CRITÉRIOS DE QUALIDADE E À LEGISLAÇÃO VIGENTE.

EXTRATO DE TOMATE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, SEM SEMENTES E PELE. POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR, SAL E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. POLIÉSTER TRANSPARENTE + NYLON POLI TRANSPARENTE. PESO LÍQUIDO 2,0 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, APÓS A FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FARINHA DE MANDIOCA

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA, GRUPO: SECA, CLASSE: FINA, TIPO: 1, ISENTO IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. COMPOSIÇÃO: RAÍZES DE MANDIOCA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FARINHA DE MILHO AMARELA

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: DEVERÁ SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COR AMARELA, TENDO NO MÍNIMO 95% DE FLOCOS INTEIROS, ISENTO DE IMPUREZAS, DE MATERIAIS ESTRANHOS DE PARASITAS E DE UMIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ SER DO TIPO FLOCÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

FARINHA DE TRIGO TIPO 1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DO TIPO 1, GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E DE ALTO PADRÃO DE QUALIDADE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. FABRICADOS A PARTIR DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E SEM UMIDADE. SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FEIJÃO CARIOCA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FEIJÃO GRUPO I: FEIJÃO COMUM (CARIOCA), CLASSE CORES, TIPO 1. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, RESISTENTE, INCOLOR, TERMO SOLDADO, PESANDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FEIJÃO PRETO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FEIJÃO GRUPO I: FEIJÃO COMUM (CARIOCA), CLASSE CORES, TIPO 1. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, RESISTENTE, INCOLOR, TERMO SOLDADO, PESANDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FERMENTO

QUÍMICO EM PÓ: PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO LHEO O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO.

BIOLÓGICO: PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUANDO E EMPRESADO PARA DAR SABOR, PRÓRIO E AUMENTAR O VOLUME E POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. PODERÃO SER ADICIONADOS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS, PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR: FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS NO MÁXIMO 5% P/P, ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS, SULFATO DE CÁLCIO, CARBONATO DE CÁLCIO, SORBITOL, MONOLAURATO DE SORBITANA E OUTRAS APROVADAS.

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA LACTENTES, COM PROTEÍNAS LÁCTEAS, ADICIONADA DE PREBIÓTICO, DHA E ARA, MINERAIS E VITAMINAS; PARA CRIANÇAS A PARTIR DO 6º MÊS. INGREDIENTES: LACTOSE, LEITE PARCIALMENTE DESNATADO EM PÓ, ÓLEOS VEGETAIS (CANOLA, GIRASSOL, COCO, MILHO OU PALMA), ÓLEO DE PEIXE, MINERAIS E VITAMINAS. NÃO CONTER GLÚTEN E ISENTA DE QUALQUER TIPO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA DE 800G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

FÓRMULA INFANTIL P/ LACTENTES DE 0 A 6 MESES

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: LEITE ADAPTADO EM PÓ PARA RECÉM NASCIDO DE 0 A 6 MESES, À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, ISENTA DE QUALQUER TIPO DE AÇÚCAR, AROMATIZANTES E GLÚTEN. DEVERÁ TER BAIXO TEOR DE SÓDIO, CONTER PREBIÓTICOS, DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. DEVENDO ATENDER TODAS AS RECOMENDAÇÕES DA CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, CONTENDO 800G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DESTINADA ÀS NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS: AQUELA CUJA COMPOSIÇÃO FOI ALTERADA OU ESPECIALMENTE FORMULADA PARA ATENDER, POR SI SÓ, AS NECESSIDADES ESPECÍFICAS DECORRENTES DE ALTERAÇÕES FISIOLÓGICAS E/OU DOENÇAS TEMPORÁRIAS OU PERMANENTES E/OU PARA A REDUÇÃO DE RISCO DE ALERGIAS EM INDIVÍDUOS PREDISPOSTOS DE LACTENTES ATÉ O 6º MÊS DE VIDA (5 MESES E 29 DIAS). NÃO CONTER GLÚTEN E AÇÚCARES, SALVO EM CASOS ESPECIFICADOS POR LAUDO MÉDICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400 A 800G. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO, APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DESTINADAS AS NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS: AQUELA CUJA COMPOSIÇÃO FOI ALTERADA OU ESPECIALMENTE FORMULADA PARA ATENDER, POR SI SÓ, AS NECESSIDADES ESPECÍFICAS DECORRENTES DE ALTERAÇÕES FISIOLÓGICAS E/OU DOENÇAS TEMPORÁRIAS OU PERMANENTES E/OU PARA A REDUÇÃO DE RISCO DE ALERGIAS EM INDIVÍDUOS PREDISPOSTOS DE LACTENTES A PARTIR DO 6º ATÉ 12 MESES DE IDADE INCOMPLETOS (11 MESES E 29 DIAS) E DE CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, CONSTITUINDO-SE O PRINCIPAL ELEMENTO LÍQUIDO DE UMA DIETA PROGRESSIVAMENTE DIVERSIFICADA. NÃO CONTER GLÚTEN, SALVO EM CASOS ESPECIFICADOS POR LAUDO MÉDICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400 A 800G. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO, APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FLOCO DE MILHO SEM AÇÚCAR

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. OS DERIVADOS DE CEREAIS (MILHO) DEVEM SER PREPARADOS COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. INGREDIENTES BÁSICOS: MILHO, SAL, VITAMINA A B1, B12, C, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO, MINERAIS FERRO, ZINCO E ANTIOXIDANTE: LECITINA DE SOJA. SEM GLÚTEN, ISENTO DE GORDURAS E COLESTEROL. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 500 G, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FUBÁ MIMOSO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA FINA OBTIDA DE GRÃO DE MILHO MODIFICADO MOÍDO DE COR AMARELA; COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, ISENTO DE IMPUREZAS, RANÇO E MOFO. INGREDIENTE: FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

GRÃO DE BICO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GRÃO DE BICO IN NATURA (ESPÉCIE CICER ARIETINUM L.), SAFRA NOVA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE COLORAÇÃO CASTANHO-CLARO, INTEIROS, MADUROS E SÃOS; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: LEITE DE VACA INTEGRAL, DESIDRATADO POR PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS, COM TEXTURA HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO PRÓPRIA E ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. DEVERÁ SER FORTIFICADO COM VITAMINAS E MINERAIS (DENTRO DO PADRÃO LEGAL VIGENTE) DECLARADAS NA EMBALAGEM. INGREDIENTES BÁSICOS: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. DEVE SER ISENTO DE AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ OU LATA, CONTENDO DE 200 A 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: LEITE DE VACA DESNATADO, DESIDRATADO POR PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS, COM TEXTURA HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO PRÓPRIA E ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. DEVERÁ SER INSTANTÂNEO E FORTIFICADO COM VITAMINAS E MINERAIS (DENTRO DO PADRÃO LEGAL VIGENTE) DECLARADAS NA EMBALAGEM. INGREDIENTES BÁSICOS: LEITE DESNATADO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. DEVE SER ISENTO DE AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES. O TEOR DE GORDURA DEVERÁ SER MENOR OU IGUAL A 1,5%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE FILME DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO DE 500G A 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER CRIANÇAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE FILME DE POLIÉSTER METALIZADO E SELADO AUTOMATICAMENTE ACONDICIONADO EM SACOS DE PEBD, FOLHA SIMPLES NO MÍNIMO 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

LEITE DE SOJA EM PÓ SABOR NATURAL

INGREDIENTES BÁSICOS: PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA OU EXTRATO DE SOJA, MALTODEXTRINA, ÓLEO DE SOJA, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS, SAL REFINADO E ESTABILIZANTE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS COM 300G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER CRIANÇAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

LENTILHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE LENS ESCULENTA, MOENCH. DEVE SER DA CLASSE MISTURADA E DO TIPO 1, SENDO TOLERADO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE, 0.5% DE MATÉRIA ESTRANHA E IMPUREZAS, CONFORME ESTABELECIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. OS GRÃOS DEVEM SER LIMPOS, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

MACARRÃO INTEGRAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: MACARRÃO INTEGRAL, DO TIPO FUSILLI/PENNE. INGREDIENTES BÁSICOS: 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, CLARA DE OVO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, 500 G. VALIDADE MINIMA 06 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE

MACARRÃO SEM GLÚTEN

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: MACARRÃO FEITO A BASE DE FARINHA DE ARROZ E/OU MILHO. DEVERÁ SER SEM GLÚTEN. O CORTE DEVERÁ SER DO TIPO FUSILLI/PENNE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE ARROZ E/OU MILHO, CORANTES NATURAIS E EMULSIFICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

MACARRÃO GRANO DURO SEM OVOS

DESCRIÇÃO MACARRÃO DO TIPO PENNE/FARFALLE/FUSILLI, ELABORADO COM SÊMOLA DE GRANO DURO. O PRODUTO DEVERÁ SER ÍNTEGRO, ISENTO DE SUJIDADES, DE PARASITAS E DE CORANTES. INGREDIENTE BÁSICO: SÊMOLA DE TRIGO DURUM. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER GRANO DURO VISANDO FACILITAR O PREPARO E REDUZIR O DESPERDÍCIO.

MASSA PARA LASANHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: MASSA EM LAMINA FINA PARA PREPARO DE LASANHA DIRETO AO FORNO. INGREDIENTE BÁSICO: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

MASSA FRESCA PARA NHOQUE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: NHOQUE DE BATATA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, BATATA, ÓLEO VEGETAL, SAL, CONSERVADOR. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G A 1KG. VALIDADE 3 MESES. DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

MILHO PARA PIPOCA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO RESISTENTE E TRANSPARENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, DE NO MÍNIMO 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

MIX DE FARINHA DE SEM GLÚTEN

FARINHA SEM GLÚTEN. INGREDIENTES BÁSICOS: MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G A 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER CRIANÇAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.

MOLHO DE TOMATE PRONTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: MOLHO DOS TOMATES MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE E SEMENTES, ZERO AÇÚCAR E GORDURA. CONTENDO APENAS POLPA DE TOMATE, CEBOLA, SAL, ALHO, SALSICA, AIPO, CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO. SEM GLÚTEN, EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIÉSTER TRANSPARENTE + NYLON POLI TRANSPARENTE. PESO LÍQUIDO DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: COMPOSTO DE ÓLEO DE SOJA REFINADO E ANTIOXIDANTE, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL 100% DE ÓLEO DE SOJA. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PET COM 900ML. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PÃO DE FORMA INTEGRAL

INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL E GORDURA VEGETAL. DEVERÁ SER FONTE DE FIBRAS, CONFORME RDC 344 DE 13/12/2002 E RDC 26 DE 02/07/2015. VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LACTOSE

INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL E SAL. DEVERÁ SER ISENTO DE AÇÚCARES ADICIONADOS, LACTOSE E GORDURAS TRANS; SER BAIXO EM GORDURAS TOTAIS E SATURADAS, NÃO CONTER CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 14 DIAS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LEITE

DESCRIÇÃO: PÃO SEM GLÚTEN E SEM LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS MODIFICADOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO VEGETAL E SAL. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PÃO TIPO HOT DOG SEM LACTOSE

INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL E SAL. DEVERÁ SER ISENTO DE AÇÚCARES ADICIONADOS, LACTOSE E GORDURAS TRANS; SER BAIXO EM GORDURAS TOTAIS E SATURADAS; NÃO CONTER CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 14 DIAS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

PÃO TIPO HOT DOG / HAMBÚRGUER TRADICIONAL

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL, CONSERVADORES. DEVERÁ SER ENRIQUECIDO DE VITAMINAS E MINERAIS. DEVERÁ CONTER APROXIMADAMENTE 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PÃO TIPO HOT DOG / HAMBÚRGUER INTEGRAL

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL, CONSERVADORES. DEVERÁ SER FONTE DE FIBRAS E ENRIQUECIDO DE VITAMINAS E MINERAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PEITO DE FRANGO COZIDO DESFIADO

INGREDIENTES: PEITO DE FRANGO SALGADO COZIDO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA. OS PEITOS DEVERÃO SER COZIDOS E DESFIADOS MECANICAMENTE, ADICIONADOS DE SOMENTE SAL. DEVERÁ SER EMBALADO E ESTERILIZADO A VAPOR, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, OBTIDAS PELO PROCESSAMENTO EM CONDIÇÕES DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO EMBALADO À VÁCUO, EM EMBALAGEM ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM. RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 3KG POR EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

POLVILHO DOCE OU AZEDO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: POLVILHO (DOCE OU AZEDO), TIPO 1, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO CONTER GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

SAL REFINADO IODADO

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: SAL REFINADO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTES. EMBALAGEM PRIMARIA: PACOTES DE POLIETILENO DE 1KG. VALIDADE INDETERMINADA. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

SUCO DE FRUTA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BEBIDA NÃO FERMENTADA E NÃO DILUÍDA (INTEGRAL, PRONTA PARA CONSUMO, OBTIDA DE UMA OU MAIS FRUTAS MADURAS E SÃS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E NA SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA(S) FRUTA(S), SUBMETIDOS A TRATAMENTO QUE ASSEGUREM A SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A DESIGNAÇÃO INTEGRAL É OPCIONAL, E SERÁ PRIVATIVA DO SUCO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E NA SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, SENDO VEDADO O USO DE TAL DESIGNAÇÃO PARA O SUCO RECONSTITUÍDO. • - SUCO DE LARANJA INTEGRAL OU RECONSTITUÍDO (100%) PASTEURIZADO: LARANJA (MADURA, SÃ, LIMPA), E SER UM SUCO INTEGRAL, PASTEURIZADO, ENVASADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. • - SUCO DE UVA RECONSTITUÍDO: OBTIDO PELA DILUIÇÃO DE SUCO CONCENTRADO OU DESIDRATADO, ATÉ A CONCENTRAÇÃO ORIGINAL DO SUCO INTEGRAL OU AO TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS MÍNIMO ESTABELECIDO NO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SUCO DE UVA INTEGRAL, SENDO





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

OBRIGATÓRIO CONSTAR NA SUA ROTULAGEM A ORIGEM DO SUCO UTILIZADO PARA SUA ELABORAÇÃO, SE CONCENTRADO OU DESIDRATADO, SENDO OPCIONAL O USO DA EXPRESSÃO "RECONSTITUÍDO. OPÇÃO DE SABORES: SUCO INTEGRAL: LARANJA, MAÇÃ, TANGERINA E UVA, SUCO MISTO: GOIABA E MAÇÃ; MANGA E MAÇÃ. NOTAS: • OUTROS SABORES PODERÃO SER APROVADOS SEGUNDO CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PELA CONTRATANTE; • PRODUTO COM REGISTRO OBRIGATÓRIO NO MAPA. ISENTA: ADIÇÃO DE AÇÚCARES, EDULCORANTES, AROMAS E CORANTES DE QUALQUER NATUREZA; FRAGMENTOS DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE INDIQUEM SUA MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA. OPCIONAL: 1) SUCO RECONSTITUÍDO: OPCIONALMENTE, O SUCO UTILIZADO PODERÁ SER APRESENTADO COMO SUCO RECONSTITUÍDO, ELABORADO A PARTIR DO SUCO CONCENTRADO OU DESIDRATADO, MANTENDO AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DO SUCO INTEGRAL. 2) SUCO MISTO: SUCO OBTIDO PELA MISTURA DE FRUTAS, SENDO A DENOMINAÇÃO CONSTITUÍDA DA EXPRESSÃO SUCO MISTO, SEGUIDA DA RELAÇÃO DE FRUTAS UTILIZADAS, EM ORDEM DECRESCENTE DAS QUANTIDADES PRESENTES NA MISTURA. 3) ADITIVOS PERMITIDOS EM LEGISLAÇÃO (CONSERVADORES NA QUANTIDADE MÍNIMA NECESSÁRIA PARA PRESERVAR O PRODUTO, EM ESPECIAL, CONTRA OXIDAÇÕES ATÉ O ENVASE).

SUCO 100% DE FRUTAS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: SUCO ELABORADO COM FRUTAS SELECIONADAS, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES E AÇÚCARES. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

SUCO INDIVIDUAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: SUCO ELABORADO COM FRUTAS SELECIONADAS, SEM CONSERVANTES E CORANTES. INGREDIENTES BÁSICOS: ÁGUA, POLPA DE FRUTAS NATURAL SABORES VARIADOS E AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: TETRA PAK COM CAPACIDADE DE 200ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

TAPIOCA - GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GOMA PRONTA PARA TAPIOCA. SENDO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR; SOLTA E MACIA. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA E RESISTENTE, COM 500G. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

TRIGO PARA QUIBE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TRIGO PARA QUIBE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS, CONTENDO 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

UVA PASSA BRANCA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: UVA DESIDRATADA SEM CAROÇO, DE COR BRANCA, ASPECTO E ODOR CARACTERÍSTICOS, SABOR ADOCICADO. INGREDIENTES: UVA PASSA BRANCA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TERMOSSOLDADO E RESISTENTE, CONTENDO DE 100 A 300G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER CRIANÇAS MENORES DE 3 ANOS DE IDADE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

VINAGRE DE VINHO BRANCO OU MAÇÃ

O VINAGRE NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. INGREDIENTES BÁSICOS: FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO BRANCO OU FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ, CONSERVADOR, ÁGUA POTÁVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO 750 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CARNES EM GERAL, LATICÍNIOS E CONGELADOS

CARNE BOVINA TIPO BOLINHO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA. PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E COM CONTROLE DE QUALIDADE. DEVERÁ SER ISENTO DE ADIÇÃO DE GORDURA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, PIMENTA E OUTROS INGREDIENTES NÃO NATURAIS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PNAE Nº 06 DE 08/05/2020. INGREDIENTES BÁSICOS: CARNES BOVINAS, FARINHA DE ARROZ E SAL. DEVERÁ TER FORMATO DE BOLINHO DE CARNE, PESANDO 25G PODERÁ SER CONGELADO PELO SISTEMA DE CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 1 A 2KG. NÃO CONTER GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA, EM CUBOS OU EM ISCAS, NOS CORTES: ACÉM, PATINHO, COXÃO MOLE.

DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM PEÇA, CONGELADA, APARADA, ISENTO DE SEBO, EXTRA LIMPO, APRESENTADA NOS CORTES ACÉM. PATINHO E COXÃO MOLE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: NO PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA MÁXIMA DE 5 %, CARTILAGEM E APONEVROSES MÁX. DE 2%). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER CORTADA EM CUBOS OU EM TIRAS E SUBMETIDA AO PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E SEM MANCHAS. ODORE: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO ESTABELECIDO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, TERMOSSOLDADO ATÓXICO E RESISTENTE, PESO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA

DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA MOÍDA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, CONGELADA, APARADA, ISENTO DE SEBO, EXTRA LIMPO; APRESENTADA NO CORTE: PATINHO MOÍDO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA E TER NO MÁXIMO 5%, CARTILAGEM E APONEVROSES NO MÁX. 3%. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. DEVERÁ MOÍDA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO OU ULTRARRÁPIDO PODENDO SER CONGELADO PELO SISTEMA IQF. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E SEM





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

MANCHAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS, TIRAS OU ISCAS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CARNE SUÍNA PERNIL, SEM OSSO PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, CONGELADA, APARADA. OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2 CM DE LADO E AS ISCAS OU TIRAS DEVERÃO TER PESO E TAMANHO UNIFORMES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADE, LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS) OU INFERIOR, PODERÁ ALTERNATIVAMENTE, SER CONGELADO PELO SISTEMA IQF E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS TÍPICAS DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FRANGO, FILÉ DE SOBRECOXA CONGELADO

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PEDAÇOS DE FILÉ DE SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, CORTADO EM PEDAÇOS (50 A 70G), CONGELADO A -18°C (MENOS DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS), PODENDO SER CONGELADO PELO SISTEMA DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: ATENDER AOS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES. TER VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FRANGO, PEITO CONGELADO EM TIRAS OU CUBOS

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, APRESENTADA NO CORTE EM TIRAS COM PESO E TAMANHO UNIFORMES OU EM CUBOS COM APROXIMADAMENTE 2 CM DE LADO. DEVERÁ SER CONGELADA À -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS) PODENDO SER CONGELADO PELO SISTEMA (IQF). CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: ATENDER AOS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES. TER VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

FRANGO (SASSAMI)

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI, SEM OSSO E SEM PELE, DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, CONGELADO À -18°C (MENOS DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS) PODENDO SER CONGELADO PELO SISTEMA (IQF). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: ATENDER AOS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES. TER VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

FRANGO, CORTES CONGELADOS DE FRANGO (COXINHA DA ASA) (FESTIVIDADE)

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CORTES DE FRANGO (COXINHAS DAS ASAS), DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: ATENDER AOS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES. A CARNE DE AVE, DEVE SER LIVRE DE PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, ENTRE OUTROS. CONGELADO A -18°C (MENOS DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS) PODENDO SER CONGELADO NO SISTEMA IQF E PESAR APROXIMADAMENTE 65G. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

HAMBÚRGUER ASSADO E CONGELADO

DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA OU MISTO (CARNE BOVINA E FRANGO) DE FORMATO ARREDONDADO/OVALADO, DE TAMANHOS UNIFORMES. DEVERÁ SER LIVRE DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E COM CONTROLE DE QUALIDADE. DEVERÁ SER ISENTO DE ADIÇÃO DE GORDURA, FARINHAS, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, PIMENTA E OUTROS INGREDIENTES NÃO NATURAIS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PNAE Nº 06 DE 08/05/2020. INGREDIENTES BÁSICOS: CARNE BOVINA OU CARNE BOVINA E DE FRANGO. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR 50G E PODENDO SER CONGELADO PELO SISTEMA DE CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF). NÃO CONTER GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

LAGARTO EM BIFES CONGELADO

DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, CONGELADA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE LAGARTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES E SER ISENTO DE CARTILAGENS. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADE, LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER CORTADO EM BIFES DE 50 A 70G, SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS) OU INFERIOR, PODENDO SER CONGELADO NO SISTEMA IQF E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS,





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS TÍPICAS DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR: PRÓPRIA, SEM MANCHAS; SABOR E ODOR: PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PEIXE, FILÉ DE TILÁPIA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FILÉ DE PEIXE (TILÁPIA) EM TAMANHO PADRONIZADO, CORTADO EM PEDAÇOS, EM ESTADO ÍNTEGRO, COM COR NATURAL DE SUA PRÓPRIA ESPÉCIE, SEM PELE, SEM GORDURA, SEM ESPINHAS E ESCAMAS. CONGELADO A -18°C (MENOS DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS) PODENDO SER CONGELADO PELO SISTEMA DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: ATENDER AOS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES. TER VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PEIXE, POSTA DE POLACA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: POSTA DE PEIXE (POLACA) EM TAMANHO PADRONIZADO, CORTADO EM PEDAÇOS, EM ESTADO ÍNTEGRO, COM COR NATURAL DE SUA PRÓPRIA ESPÉCIE, SEM PELE, SEM GORDURA, SEM ESCAMAS. CONGELADO A -18°C (MENOS DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS) PODENDO SER PELO SISTEMA DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: ATENDER AOS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES. TER VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

SALSICHA MISTA TIPO HOT DOG

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE (COMO BOVINA, SUÍNA E DE AVES), ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA), EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, OU AINDA POR PROCESSO DE EXTRUSÃO, SUBMETIDO A PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNES E TOUCINHOS EM PERFEITO ESTADO E CONSERVAÇÃO. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. O PESO DE CADA SALSICHA DEVERÁ SER EM MÉDIA 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER EMBALADA E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

OBSERVAÇÃO: O CONGELAMENTO EM IQF FACILITA O PORCIONAMENTO E EVITA O DESPERDÍCIO, ALÉM DE DIMINUIR O RISCO HIGIÊNICO-SANITÁRIO POR REDUZIR A NECESSIDADE DE MANIPULAÇÃO.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

LATICÍNIOS

IOGURTE NATURAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: IOGURTE NATURAL LEITE, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CREME DE LEITE, FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. ATENDER AOS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPAS EM ALUMÍNIO, CONTENDO DE 150G. VALIDADE MÍNIMA DE 01 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: IOGURTE NATURAL INTEGRAL OU DESNATADO COMPOSTO POR LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO E ENZIMA LACTASE. SEM AÇÚCAR E CORANTES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR, SABOR, AROMA E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: ATENDER AOS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPAS EM ALUMÍNIO, CONTENDO DE 160 A 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER CRIANÇAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.

MANTEIGA EXTRA SEM SAL

DESCRIÇÃO PRODUTO: MANTEIGA EXTRA SEM SAL. INGREDIENTES BÁSICOS: CREME DE LEITE PASTEURIZADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SABOR E ODOR SUAVES CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVERÁ SER DE COR AMARELADA SEM MANCHAS OU PONTOS DE OUTRA COLORAÇÃO. CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA, TEXTURA LISA E UNIFORME. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE POLIPROPILENO COM 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

MARGARINA SEM LEITE

DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E PECULIARES, COR HOMOGÊNEA CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHADAS À SUA COMPOSIÇÃO. INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E MODIFICADOS, SAL, SAL HIPOSSÓDICO, VITAMINA E, VITAMINA A, VITAMINA D, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E POLIGLICEROL, POLIRRICINOLEATO, CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTES: EDTA CÁLCIO DISSÓDICO E TBHQ, CORANTES: URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES PLÁSTICOS DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

MARGARINA VEGETAL SEM SAL

DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E PECULIARES, COR HOMOGÊNEA CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHADAS À SUA COMPOSIÇÃO. INGREDIENTES BÁSICOS: ÓLEO VEGETAL OU ÓLEOS VEGETAIS, LEITE DESNATADO, ÁGUA, VITAMINA A, AROMA IDÊNTICO NATURAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES PLÁSTICOS DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO, DE COLORAÇÃO BRANCA À LEVEMENTE AMARELADA UNIFORME, CONTENDO DE 25 A 30G POR FATIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO TER TEXTURA EMBORRACHADA E SER FÁCIL DE RETIRAR AS FATIAS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E SAL. VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM E ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

QUEIJO TIPO MUSSARELA VEGANA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE BASE DE CASTANHA, SEM ADIÇÃO DE LEITE. SER 100% VEGETAL. INGREDIENTES BÁSICOS: BASE DE CASTANHA (ÁGUA E CASTANHA-DE-CAJU), ÓLEO VEGETAL, AMIDO E SAL. NÃO CONTER GLÚTEN E LEITE. NÃO CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 40 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

QUEIJO PRATO FATIADO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: QUEIJO TIPO PRATO FATIADO, DE COLORAÇÃO AMARELA, SABOR SUAVE, DE MASSA Prensada e Macio, contendo de 20 a 25g por fatia. O produto deverá estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. O produto deverá ser de primeira qualidade, não ter textura emborrachada e ser fácil de retirar as fatias. INGREDIENTES BÁSICOS: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E CORANTE NATURAL. VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES BÁSICOS: LEITE, CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES. NÃO PODERÁ CONTER AMIDO NA COMPOSIÇÃO. O PRODUTO FINAL DEVE APRESENTAR: CONSISTÊNCIA CREMOSA, TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO ESBRANQUIÇADA, ODOR SUAVE E SABOR CARACTERÍSTICO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

REQUEIJÃO VEGANO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE BASE DE CASTANHA, SEM ADIÇÃO DE LEITE. SER 100 % VEGETAL. INGREDIENTES BÁSICOS: BASE DE CASTANHA (ÁGUA, CASTANHA-DE-CAJU), ÓLEO VEGETAL, AMIDO E SAL. NÃO CONTER GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 40 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CONGELADOS

POLPA DE FRUTAS CONGELADA

INGREDIENTES BÁSICOS: POLPA DE FRUTA, DIVERSOS SABORES (ABACAXI, ABACAXI COM HORTELÃ, FRUTAS VERMELHAS, GRAVIOLA, MANGA, MORANGO MARACUJÁ, LARANJA COM CENOURA E BETERRABA, PITANGA) CONGELADA. DEVERÁ SER SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E AÇÚCAR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ERVILHA FRESCA CONGELADA

DESCRIÇÃO: ERVILHA CONGELADA PELO SISTEMA DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF), OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS SELECIONADOS. INGREDIENTE: ERVILHA. ESPECIFICAÇÃO: COR: VERDE CARACTERÍSTICO; ODORES: CARACTERÍSTICO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS; SABOR: CARACTERÍSTICO, SEM SABORES ESTRANHOS; ASPECTO: CONGELADO, ISENTO DE IMPUREZAS, INSETOS E MATERIAIS ESTRANHOS, CONTAMINANTES OU TÓXICOS À SAÚDE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, CONTENDO 1 A 1,5KG. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO; SENDO ARMAZENADO EM EMBALAGEM FECHADA E EM CÂMARA FRIA COM TEMPERATURA IDEAL CONTROLADA A -18°C. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÁ ACEITO ERVILHA EM CONSERVA DEVIDO AO NÍVEL DE PROCESSAMENTO E TEOR DE SÓDIO.

MANDIOCA CONGELADA

DESCRIÇÃO: MANDIOCA BENEFICIADA, EM PEDAÇOS CONGELADOS PELO SISTEMA DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF), OBTIDA A PARTIR DE RAÍZES SELECIONADAS. ESPECIFICAÇÃO: COR, ODORES E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, INSETOS E MATERIAIS ESTRANHOS, CONTAMINANTES OU TÓXICOS À SAÚDE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, CONTENDO 1 A 1,5KG. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO, MANTIDAS AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM À TEMPERATURA ABAIXO DE -18°C. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O CONGELAMENTO EM IQF FACILITA O PORCIONAMENTO E EVITA O DESPERDÍCIO, ALÉM DE DIMINUIR O RISCO HIGIÊNICO-SANITÁRIO POR REDUZIR A NECESSIDADE DE MANIPULAÇÃO.

MILHO VERDE FRESCO CONGELADO

DESCRIÇÃO: MILHO CONGELADO PELO SISTEMA DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF), OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS SELECIONADOS E REEMBALADOS. INGREDIENTES: MILHO. ESPECIFICAÇÃO: COR: AMARELO CARACTERÍSTICO, ODORES E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE IMPUREZAS, INSETOS E MATERIAIS ESTRANHOS CONTAMINANTES OU TÓXICOS À SAÚDE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, CONTENDO 1 A 1,5KG. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO; SENDO ARMAZENADO EM EMBALAGEM FECHADA E EM CÂMARA FRIA COM TEMPERATURA IDEAL CONTROLADA A -18°C. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÁ ACEITO MILHO EM CONSERVA DEVIDO AO NÍVEL DE PROCESSAMENTO E TEOR DE SÓDIO.

LEGUMES, FRUTAS, VERDURAS E OVOS

OS VEGETAIS DEVERÃO SER DE COLHEITA RECENTE COM SECAGEM ADEQUADA (QUANDO APLICÁVEL), APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAR DANIFICADOS, LIVRES DE ENFERMIDADES, DE SUJIDADES, DE EXCESSO MATÉRIA TERROSA, DE LARVAS, FUNGOS E PARASITAS, DE EXCESSO DE UMIDADE, DE ODORES E SABORES ESTRANHOS.

NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS: BROTADOS, CHOCHOS, COM SINAIS DE PODRIDÃO, MURCHOS, PASSADOS, AMASSADOS, QUEBRADOS/DEFORMADOS GRAVES, COM FERIMENTOS, MANCHADOS/ESCURECIDOS, DANOS POR PRAGAS, DEFEITOS NAS POLPAS, QUEIMADOS PELO SOL, SEM CATÁFILOS INTERNOS (QUANDO APLICÁVEL).





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ALHO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ALHO TIPO ROXO GRAÚDO, INTEIRO E MAIOR QUE 57 MM.

ABÓBORA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO PAULISTINHA OU PAULISTA, FORMATO CILÍNDRICO/PESCOÇO PEQUENO, ESPESSURA E TEXTURA DA CASCA FINA, COLORAÇÃO DA CASCA CREME COM ESTRIAS VERDES, POLPA DE COR ALARANJADA. TAMANHO MIÚDA, COM PESO APROXIMADO DE 1KG.

ABOBRINHA ITALIANA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CASCA VERDE COM ESTRIAS ESCURAS OU CLARAS, FORMATO CILÍNDRICO COM OU SEM PESCOÇO, MEDIDA MENOR QUE 55 MM.

BATATA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE MONALISA OU BARAKA, FORMATO OVAL LONGADO OU OVAL, COLORAÇÃO DA CASCA E POLPA: AMARELO-CLARO. DEVERÁ SER ESCOVADA E TER O TAMANHO DE 40 A 70 MM DE DIÂMETRO.

BATATA DOCE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE ROSADA DE BAURU OU AMARELA, COLORAÇÃO DA POLPA CRUA (CREME), E COZIDA (AMARELA). PESO MÉDIO APROXIMADA DE: 300G.

BERINJELA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO COMUM, OBLONGO, BASE BOJUDO, CASCA PRETA, CÁLICE VERDE E POLPA AMARELA ESVERDEADA. MEDIDA: 15 A 20CM.

BETERRABA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FORMATO GLOBULAR A LIGEIRAMENTE CÔNICO, CASCA DE COR VERMELHO ARROXEADA, POLPA VERMELHO ARROXEADA COM ANÉIS CONCÊNTRICOS. MEDIDA: 50 A 90 MM DE DIÂMETRO.

CEBOLA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GRUPO VARIETAL, BRANCA, COLORAÇÃO DA CASCA E POLPA BRANCA, MEDIDA DO BULBO: 50 ATÉ 70 MM DE DIÂMETRO.

CENOURA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE NANTES OU BRASÍLIA, COLORAÇÃO DA CASCA ALARANJADO-CLARA, FORMATO CILÍNDRICO A CÔNICO, ÁPICE APONTADO, CORAÇÃO EVIDENTE (LARANJA ESCURA OU CLARA), TEXTURA DA CASCA LISA. DEVERÁ SER DE TAMANHO MÉDIO ENTRE 160 A 200 MM DE COMPRIMENTO E APROXIMADAMENTE 4 CM DE DIÂMETRO.

CHUCHU

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: DEVERÁ TER FORMATO PESCOÇO CURTO TEXTURA DA CASCA LISA E COLORAÇÃO VERDE CLARA. MEDIDA DE 250 ATÉ 450G.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

INHAME

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GRUPO VARIETAL BRANCO, FORMATO GLOBOSO A OVALADO, TEXTURA DE CASCA RUGOSA, COLORAÇÃO DA EPIDERME CASTANHO CLARA COM FAIXAS HORIZONTAIS CASTANHA, COLORAÇÃO DO CÓRTEX E POLPA BRANCA. MEDIDA DE 50 A 60G.

MANDIOQUINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO AMARELA, FORMATO CÔNICO - CILÍNDRICO, COLORAÇÃO DA CASCA E POLPA AMARELA, MEDIDA DE 150 A 200G POR UNIDADE.

PEPINO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GRUPO JAPONÊS, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE BRILHANTE E POLPA BRANCA TEXTURA CROCANTE. MEDIDA POR UNIDADE: 20 A 25 CM DE COMPRIMENTO.

PIMENTÃO VERMELHO/AMARELO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE VERMELHO/AMARELO, FORMATOS CÔNICO A RETANGULAR, COLORAÇÃO DA CASCA E POLPA VERMELHA. MEDIDA POR UNIDADE: MAIOR QUE 15 CM.

QUIABO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GRUPO SANTA CRUZ, FORMATO CILÍNDRICO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE. MEDIDA POR UNIDADE DO CORPO SEM PEDÚNCULO: 9 A 12 CM.

TOMATE MINI

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CEREJA, GRAPE, PERA OU MINI ITALIANO. DEVERÁ TER FORMATO ARREDONDADO OU LEVEMENTE ALONGADO, COLORAÇÃO FINAL VERMELHA, LONGEVIDADE NORMAL OU LONGA VIDA. PESO APROXIMADO DE 5 A 10G.

TOMATE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO SALADA, GRUPO SANTA CRUZ (OBLONGO) OU ITALIANO, FORMATO ALONGADO OU ARREDONDADO, COLORAÇÃO FINAL LEVEMENTE VERMELHA, LONGEVIDADE NORMAL OU LONGA VIDA. MEDIDA MAIOR QUE 70 MM DE DIÂMETRO (SANTA CRUZ) OU 120G (ITALIANO).

VAGEM

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO MANTEIGA, FIO PRESENTE, PERFIL DE VAGEM SEMI ARQUEADA, FORMA DO ÁPICE ABRUPTO, DENTE APICAL ARQUEADO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE. MEDIDA APROXIMADA: 15 CM.

ABACATE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO GEADA / BRENDA, CASCA LISA DA COR VERDE, POLPA AMARELA E SEM FIBRAS. UNIDADE DE MEDIDA: 500 A 600G.

AMEIXA (CARDAPIO ESPECIAL)

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO RUBI MEL, FORMATO OVALADO, COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA E DA POLPA AMARELA, ADERÊNCIA DO CAROÇO SEMI ADERIDO. MEDIDA APROXIMADA DE: 50 MM (CALIBRE 3).





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ABACAXI

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE TIPO PÉROLA GRAÚDO, FORMATO DE FRUTO CÔNICO, DE FRUTILHOS ACHATADO, ESPESSURA DA CASCA FINA, PRESENÇA DE ESPINHOS NA COROA TOTAL, COLORAÇÃO DA FOLHA VERDE ARROXEADA, POLPA BRANCA PÉROLA. PESO MÍNIMO DE: 1,8KG.

BANANA NANICA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: COLORAÇÃO DA CASCA AMARELO ESVERDEADA E FINA, POLPA DE COLORAÇÃO BRANCO - CREME. MEDIDA MENOR OU IGUAL A 20 CM, PESANDO APROXIMADAMENTE 110G.

BANANA PRATA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: COLORAÇÃO DA CASCA AMARELO ESVERDEADA E ESPESSURA MÉDIA, POLPA DE COR CREME – RÓSEA, MEDIDA: MENOR DE 16 CM, PESANDO APROXIMADAMENTE 75G.

CAQUI

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE RAMA FORTE OU FUYU, FORMATO ACHATADO, COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA E DA POLPA AMARELO PARDO, POLPA MOLE. GRUPO VARIÁVEL. MEDIDA MENOR QUE 7 CM DE DIÂMETRO.

GOIABA VERMELHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CARACTERÍSTICA DE FORMATO ARRENDADO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE A AMARELADA, TEXTURA DA CASCA LEVEMENTE RUGOSA, COLORAÇÃO DA POLPA BRANCA/VERMELHA. MEDIDA DE 50 A 60 MM DE DIÂMETRO A UNIDADE.

KIWI

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE HAYWARD OU MONTY, TIPO NACIONAL, FORMATO OBLONGO, CASCA ESVERDEADA, POLPA DE COR VERDE. MEDIDA APROXIMADA DE; 100G/UN.

LARANJA PERA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE LARANJA PERA RIO, FORMATO ESFÉRICO, CASCA LARANJA ALARANJADO, POLPA LARANJA E TEXTURA CASCA LISA, UMBIGO AUSENTE. MEDIDA 70 MM DE DIÂMETRO.

LIMÃO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE TAHITI, FORMATO ARREDONDADO, CASCA VERDE, COLORAÇÃO DA POLPA VERDE ESBRANQUIÇADA, TEXTURA DA CASCA LISA A LIGEIRAMENTE RUGOSO E ESPESSURA MÉDIA, SEMENTE AUSENTE, SUCULÊNCIA ALTA, ACIDEZ MÉDIA. MEDIDA MAIOR QUE 60 MM DE DIÂMETRO.

MAÇÃ

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO FUJI OU GALA, COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA COM ESTRIAS OU LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELO CLARA OU BRANCO CREME. MEDIDA DA UNIDADE DE 100 A 120G.

MAMÃO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE FORMOSA COMPRIDO, FORMATO DO FRUTO PIRIFORME ALONGADO E PONTA ARREDONDADA, SULCOS NA CASCA DE FORMA INTERMEDIÁRIO E DE COLORAÇÃO AMARELO – ALARANJADA (INÍCIO DA MATURAÇÃO) E POLPA ALARANJADA. MEDIDA DA POR UNIDADE APROXIMADAMENTE DE 1,5KG.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

MANGA PALMER

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE PALMER, FORMATO ELÍPTICO, CASCA VERDE ARROXEADA (QUANDO VERDE) E VERMELHO ESCURA (QUANDO MADURA), COLORAÇÃO DA POLPA AMARELO, TEOR DE FIBRA BAIXO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 500G.

MELANCIA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO COMUM, COLORAÇÃO DE FUNDO VERDE CLARO OU VERDE ESCURO, COLORAÇÃO DA POLPA VERMELHA, SEMENTES PRESENTE OU AUSENTE; LISTRAS FINA, GROSSA OU AUSENTE. MEDIDA POR UNIDADE: 9KG.

MELÃO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE COMUM AMARELO, TEXTURA DA CASCA POUCO RUGOSA E DE COLORAÇÃO AMARELA, COLORAÇÃO DA POLPA BRANCA ESVERDEADA A CREME, FORMATO OVALADO A ELÍPTICO. PESO APROXIMADO DE 2KG.

MORANGO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE OSO GRANDE, TEXTURA FIRME E SABOR DOCE. EMBALAGEM EM CUMBUÇAS PLÁSTICAS C/ 250 A 350G, EMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM 4 CUMBUÇAS. MEDIDA POR FRUTO: MAIOR QUE 35 MM DE DIÂMETRO.

PERA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO ESTRANGEIRA (EUROPEIA), VARIEDADE WILLIAMS, FORMATO OBLONGO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE AMARELADA E DA POLPA BRANCA. PESO APROXIMADO DE 140G.

PÊSSEGO (CARDAPIO ESPECIAL)

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE DOURADO E GRUPO NACIONAL, FORMATO OVALADO, BICO EVIDENTE, COLORAÇÃO DE FUNDO AMARELA E POLPA AMARELA, COBRIMENTO DE VERMELHO: MANCHAS, CAROÇO SOLTO. PESO APROXIMADO: 70G.

TANGERINA PONKAN

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE PONKAN, FORMATO ARREDONDADO COM ACHATAMENTO NOS POLOS, COM MUITA SEMENTE, CASCA FINA E SOLTA, ALBEDO ESPESSE, COLORAÇÃO DA CASCA E POLPA LARANJA, SABOR DOCE ACIDULADO. MEDIDA: 70 ATÉ 82 MM DE DIÂMETRO.

UVA (CARDÁPIO ESPECIAL)

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE NIÁGARA, ORIGEM AMERICANA OU RÚSTICA, FORMATO ARREDONDADO, TAMANHO PEQUENO, COLORAÇÃO DA CASCA ROXO ESCURA E DA POLPA ROXO VIOLÁCEA, SEMENTE PRESENTE. PESO DO CACHO APROXIMADO DE 300G.

ACELGA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO ALONGADO, COMPACTA, BASE ESTREITA, FOLHA GRANDE, ESPESSE, ALONGADA. COLORAÇÃO EXTERNA VERDE MÉDIA E INTERNA BRANCA/CREME COM NERVURAS BRANCAS. UNIDADE DE MEDIDA MASSA (KG) IGUAL OU MAIOR DE 2KG.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ALFACE CRESPA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: COM FORMAÇÃO DE CABEÇA AUSENTE, FOLHA TIPO CRESPA, COLORAÇÃO VERDE, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIA, UNIDADE DE MEDIDA MASSA: 450 A 600G A UNIDADE.

BRÓCOLIS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GRUPO VARIETAL DE CABEÇA ÚNICA (NINJA), PEDÚNCULO CURTO e BOTÕES FLORAIS PEQUENOS DE COLORAÇÃO VERDE-BRILHANTE, BOTÕES FLORAIS. DEVERÁ SER SEM TALOS E FOLHAS. PESO MÉDIO DA CABEÇA DE 1KG.

CEBOLINHA VERDE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BULBOS BRANCOS E ALONGADOS E FOLHAS VERDES, COM 20 A 40 CM, COMPRIDAS E CILÍNDRICAS, COMO TUBOS OCOS. DEVERÁ PESAR 100G O MAÇO.

COUVE-FLOR

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE DE COR BRANCO, FORMATO DE INFLORESCÊNCIA GLOBULAR A SEMI – GLOBULAR E COLORAÇÃO BRANCA - CREME. DEVERÁ SER SEM TALO E FOLHAS, PESO APROXIMADO DE 1KG.

COUVE MANTEIGA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: VARIEDADE COUVE MANTEIGA, FORMATO DO LIMBO ORBICULAR E ASSIMÉTRICO, COLORAÇÃO DO LIMBO VERDE CLARA, DO PECÍOLO VERDE E DA NERVURA BRANCO-ESVERDEADA. PESO: DE 500 A 600G O MAÇO.

ESCAROLA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO FOLHA LISA E COLORAÇÃO VERDE CLARA, COM O CENTRO VERDE - AMARELADO. DEVERÁ PESAR DE 500 A 700G.

ESPINAFRE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO COMUM, FOLHA GRANDE, DOBRADA E LEVEMENTE CRESPA, FORMATO DA FOLHA ARREDONDADA E LANCEOLADA, DE COLORAÇÃO VERDE – ESCURO BRILHANTE. DEVERÁ PESAR 500G.

REPOLHO LISO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO DE CABEÇA ARREDONDADO ACHATADO, COLORAÇÃO DA FOLHA VERDE, TEXTURA DAS FOLHAS LISA. PESO POR CABEÇA APROXIMADA DE: 1,5KG.

SALSA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO SALSINHA, FOLHAS ALTERNAS, PINADAS DE COLORAÇÃO VERDE INTENSO. MEDIDA: MAÇO COM 100G.

OVOS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO GRANDE BRANCO (DE 50 A 54G CADA), DEVERÁ SER EMBALADO EM PLÁSTICO E BANDEJA COM 2,5 DZS. PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE: NA PARTE EXTERNA TER CASCA ÍNTEGRA, SEM TRINCAS E GRANDES DEFORMAÇÕES; SER LIMPO E NÃO DEVERÁ APRESENTAR MANCHAS OU SUJIDADES, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DE INSPEÇÃO DA LEGISLAÇÃO VIGENTE; NA PARTE INTERNA: QUANTO AO ALBÚMEN DEVE SER LÍMPIDO, CONSISTENTE, TRANSPARENTE E DENSO; QUANTO A GEMA





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

SER: BEM AMARELA. O OVO DEVE ESTAR ISENTO DE PODRIDÃO, DE FUNGOS, DE SABORES E ODORES ESTRANHOS, TENDO QUE APRESENTAR SABOR E ODOR DE OVOS FRESCOS E COM VALIDADE QUE PERMITA O CONSUMO PARA NO MÍNIMO 15 DIAS.



ANEXO III
PER CAPTA E PORCIONAMENTO

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Coção	Creche (até 3 anos de idade)	Porcionamento	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Porcionamento	Ensino Fundamental (6 a 10 anos)	Porcionamento	Educação de Jovens e Adultos (EJA)	Porcionamento
GÊNEROS ESTOCÁVEIS										
Açúcar cristal	1,00	1,00	x	x	5 g	receituário	10 g	receituário	x	x
Amido de milho	1,00	1,15	10 g	receituário	10 g	receituário	30 g	receituário	30 g	receituário
Arroz, integral, cru	1,00	2,46	15 g	35g	40 g	100 g	60 g	150 g	70 g	170 g
Arroz, parboilizado, cru	1,00	2,33	15 g	35g	40 g	90 g	60 g	140 g	70 g	160 g
Arroz, tipo 1, cru	1,00	2,33	15g	35g	40 g	90 g	60 g	140 g	70 g	160 g
Aveia	1,00	1,00	15 g	receituário	20 g	receituário	20 g	receituário	x	x
Azeite extra virgem	1,00	1,00	3 ml	receituário	x	x	x	x	x	x
Barra de frutas	1,00	1,00	x	x	x	1 unidade	x	1 unidade	x	1 unidade
Biscoito amanteigado individual	1,00	1,00	x	x	x	1 unidade	x	1 unidade	x	1 unidade
Biscoito de arroz integral	1,00	1,00	x	2 unidades	x	5 unidades	x	6 unidades	x	x
Biscoito de polvilho integral	1,00	1,00	12 g	9 unidades	15 g	12 unidades	20 g	15 unidades	x	x
Biscoito doce amanteigado	1,00	1,00	x	x	25 g	5 unidades	30 g	6 unidades	x	x
Biscoito doce sem lactose	1,00	1,00	x	x	25 g	5 unidades	30g	6 unidades	x	x
Biscoito maria integral sabor chocoate	1,00	1,00	x	x	25 g	5 unidades	30g	6 unidades	x	x
Biscoito salgado individual	1,00	1,00	x	x	x	1 unidade	x	1 unidade	x	1 unidade
Biscoito salgado tipo aperitivo	1,00	1,00	x	x	15 g	6 unidades	20 g	8 unidades	x	x
Biscoito salgado tipo aperitivo sem leite	1,00	1,00	x	x	15 g	6 unidades	20 g	8 unidades	x	x
Bolo pronto individual	1,00	1,00	x	1 unidade	x	1 unidade	x	1 unidade	x	1 unidade
Cacau em pó 100%	1,00	1,00	7 g	receituário	x	x	x	x	x	x
Cacau em pó 32 %	1,00	1,00	x	x	15 g	150 ml	20 g	200 ml	x	x
Canjica, branca, crua	1,04	2,33	25 g	150 g	25 g	150 g	50 g	300 g	60 g	360 g
Especiarias	1,00	1,00	c/p	receituário	c/p	receituário	c/p	receituário	c/p	receituário
Extrato de tomate	1,00	1,00	20 g	receituário	30 g	receituário	35 g	receituário	40 g	receituário
Farinha de mandioca	1,00	1,00	20 g	receituário	30g	receituário	30g	receituário	35 g	receituário
Farinha de milho	1,00	1,00	15 g	receituário	20 g	receituário	25 g	receituário	30 g	receituário
Farinha de trigo	1,00	1,00	20 g	receituário	30 g	receituário	30 g	receituário	35 g	receituário
Feijão, carioca, cru	1,04	2,18	20 g	50 g	30 g	75 g	35 g	90 g	40 g	100 g
Feijão, preto, cru	1,04	2,10	20 g	50 g	30 g	75 g	35 g	90 g	40 g	100 g
Fermentos	1,52	1,00	c/p	receituário	c/p	receituário	c/p	receituário	c/p	receituário
Flocos de milho sem açúcar	1,00	1,00	20 g	20 g	25 g	25 g	30 g	30 g	x	x
Fórmula infantil de segmento	1,00	1,00	x	Rótulo x idade	x	x	x	x	x	x
Fórmula infantil de segmento destinadas às dietas específicas	1,00	1,00	x	Rótulo x idade	x	x	x	x	x	x
Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses	1,00	1,00	x	Rótulo x idade	x	x	x	x	x	x
Fórmula infantil para lactentes de 06 a meses destinadas às dietas específicas	1,00	1,00	x	Rótulo x idade	x	x	x	x	x	x
Fubá mimoso	1,00	1,00	20 g	receituário	30 g	receituário	50 g	receituário	50 g	receituário
Grão de bico	1,04	2,10	20 g	50 g	30 g	75 g	35 g	90 g	40 g	100 g
Leite de soja em pó (preparado)	1,00	1,00	x	150ml	x	200 ml	x	200 ml	x	x
Leite em pó desnatado instantâneo (preparado)	1,00	1,00	x	150 ml	x	200 ml	x	200 ml	x	x
Leite em pó integral instantâneo (preparado)	1,00	1,00	x	150 ml	x	200 ml	x	200 ml	x	x
Leite em pó integral sem lactose (preparado)	1,00	1,00	x	150 ml	x	200 ml	x	200 ml	x	x
Lentilha, crua	1,03	2,31	25 g	50 g	35 g	70 g	45 g	90 g	x	x
Macarrão grano duro sem ovos	1,00	2,44	40g	100g	50 g	122g	60 g	150 g	70 g	170 g
Macarrão integral	1,00	2,44	40g	100g	50 g	122g	60 g	150 g	70 g	170 g
Macarrão sem glúten	1,00	2,44	40g	100g	50 g	122g	60 g	150 g	70 g	170 g
Massa fresca para nhoque	1,00	1,00	30g	receituário	50 g	receituário	50 g	receituário	60g	receituário
Massa para lasanha seca	1,00	2,40	30 g	receituário	50 g	receituário	50 g	receituário	60 g	receituário
Milho de pipoca	1,00	1,25	x	x	25 g	22 g	30 g	27 g	30 g	27 g
Mix de farinha sem glúten	1,00	1,00	50 g	receituário	60g	receituário	70g	receituário	x	x
Molho de tomate	1,00	1,00	35 g	receituário	40 g	receituário	50 g	receituário	60 g	receituário
Óleo de soja	1,00	1,00	5 ml	receituário	5 ml	receituário	7 g	receituário	8 g	receituário
Pão de forma integral	1,00	1,00	x	x	50 g	2 fatias	100 g	4 fatias	100 g	4 fatias
Pão de forma integral sem açúcar e lactose	1,00	1,00	25 g	1 fatia	50 g	2 fatias	100 g	4 fatias	100 g	4 fatias
Pão de forma sem glúten	1,00	1,00	25g	1 fatia	50 g	2 fatias	50 g	2 fatias	50 g	2 fatias
Pão de hot dog sem açúcar e lactose	1,00	1,00	50 g	1 unidade	50 g	1 unidade	100 g	2 unidades	100 g	2 unidades
Pão de hot dog/ hambúrguer tradicional	1,00	1,00	50 g	1 unidade	50 g	1 unidade	100 g	2 unidades	100 g	2 unidades
Pão de hot dog/hambúrguer integral	1,00	1,00	50g	1 unidade	50 g	1 unidade	100 g	2 unidades	100 g	2 unidades
Peito de frango cozido e desfiado	1,00	1,00	40g	40g	50g	50g	75g	75g	90g	90g
Polvilho doce ou azedo	1,00	1,00	50 g	receituário	x	x	x	x	x	x
Sal refinado	1,00	1,00	2 g	receituário	2,5 g	receituário	3 g	receituário	3 g	receituário
Suco de fruta integral, misto,	1,00	1,00	x	100 ml	x	200 ml	x	200 ml	x	200 ml
Suco individual	1,00	1,00	x	1 unidade	x	1 unidade	x	1 unidade	x	1 unidade
Tapioca	1,00	1,00	x	120g	x	x	x	x	x	x
Trigo para quibe, cru	1,00	1,00	10 g	40g	15 g	50 g	20 g	75 g	25 g	100 g
Uva passa branca	1,00	1,00	7 g	receituário	x	x	x	x	x	x
Vinagre de vinho branco ou maçã	1,00	1,00	5 g	receituário	5 g	receituário	10 g	receituário	10 g	receituário
CARNES										
Carne bovina tipo bolinho	1,00		x	x	50 g	2 unidades	75 g	3 unidades	75 g	3 unidades
Carne congelada bovina em cortes (cubos, tiras, iscas)	1,00	0,77	55g	40g	70 g	50g	100 g	75g	120 g	90g
Carne congelada bovina moída	1,00	0,75	55g	40g	70 g	50g	100 g	75g	120 g	90g
Carne suína, pernil, cru	2,20	0,64	55g	40g	70 g	50g	100 g	75g	120 g	90g
Frango, coxinha da asa, cru	1,00	1,50	120 g	2 unidades	120 g	2 unidades	180 g	3 unidades	180 g	3 unidades
Frango, filé de sobrecoxa	1,00	0,74	55g	40g	70 g	50g	100 g	75g	120 g	90g
Frango, peito em tiras ou cubos	1,00	0,72	55g	40g	70 g	50g	100 g	75g	120 g	90g
Frango, peito, sem pele (filé ou sassami)	1,00	0,72	55g	40g	70g	50g	100 g	75g	120 g	90g
Hambúrguer	1,00	1,00	x	x	50 g	1 unidade	100 g	2 unidades	100 g	2 unidades
Lagarto, carne bovina em bifes congelado	1,00	0,77	55g	40g	70 g	50g	100 g	75g	120 g	90g
Peixe, filé de tilápia, cru	1,00	0,80	50 g	40g	65g	50g	95g	75g	115g	90g
Peixe, posta de polaca	1,00	0,80	50 g	40g	65g	50g	95g	75g	115g	90g
Presunto	1,00	1,00	x	x	10 g	1 fatia	20g	2 fatias	20g	2 fatias
Salsicha mista crua	1,00	1,00	x	x	50g	1 unidade	100 g	2 unidades	100 g	2 unidades
LATICÍNIOS										
Iogurte natural	1,00	1,00	90 ml	90 ml	170 ml	1 unidade	170 ml	1 unidade	170 ml	1 unidade
Iogurte natural sem lactose	1,00	1,00	90 ml	90 ml	170 ml	1 unidade	170 ml	1 unidade	170 ml	1 1/2 unidade
Manteiga, sem sal	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g	10 g	10 g	x	x
Margarina sem leite	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g	10 g	10 g	x	x
Margarina vegetal sem sal	1,00	1,00	x	x	10 g	10 g	10 g	10 g	x	x
Queijo muçarela	1,00	1,01	20 g	1 fatia	40 g	2 fatias	40g	2 fatias	40g	2 fatias
Queijo muçarela vegana	1,00	1,00	20 g	1 fatia	40 g	2 fatias	40g	2 fatias	40g	2 fatias
Queijo prato	1,00	1,01	20 g	1 fatia	40 g	2 fatias	40g	2 fatias	40g	2 fatias
Requeijão cremoso	1,00	1,00	15 g	½ col. sopa	30 g	1 col. sopa	30 g	1 col. sopa	30g	1 col.sopa
Requeijão vegano	1,00	1,00	15 g	½ col. sopa	30 g	1 col. sopa	30 g	1 col. sopa	30g	1 col.sopa
CONGELADOS										
Ervilha fresca congelada	1,00	1,00	x	20 g	x	25 g	x	35 g	x	40 g
Mandioca congelada	1,18	1,00	x	25 g	x	40g	x	50g	x	60g
Milho verde congelado	1,00	1,00	x	20 g	x	25 g	x	35 g	x	40 g
Polpa de fruta congelada suco ou leite (preparado)	1,00	1,00	x	150 ml	x	180 ml	x	200 ml	x	200 ml
FRUTAS										
Abacate p/ vitamina	1,51	1,00	50 g	50 g	60g	60g	80 g	80 g	x	x
Ameixa	1,03	1,00	80 g	1 unidade	80 g	1 unidade	80 g	1 unidade	160 g	2 unidades
Banana nanica	1,66	1,00	110g	1 unidade	110g	1 unidade	110g	1 unidade	110 g	1 unidade
Banana prata	1,51	1,00	110g	1 unidade	110g	1 unidade	110g	1 unidade	110 g	1 unidade
Caqui	1,06	1,00	120 g	1 unidade	120g	1 unidade	120g	1 unidade	120 g	1 unidade
Frutas de corte (abacaxi, mamão, manga, melão, melancia, etc.)	1,93	1,00	x	100g	x	100 g	x	120g	x	120g
Goiaba, vermelha, com casca, crua	1,22	1,00	120 g	1 unidade	120g	1 unidade	120g	1 unidade	120g	1 unidade
Kiwi	1,11	1,00	100g	1 unidade	100g	1 unidade	100 g	1 unidade	100 g	1 unidade

Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia1.boc.com.br/verificab/TEOC-9FE4-D4B2-2095> e informe o código 7E0C-9FE4-D4B2-2095

Assinado por: **DEISENE DE OLIVEIRA BARBOSA**



Laranja pêra	1,50	1,00	120 g	1 unidade	120 g	1 unidade	120 g	1 unidade	120 g	1 unidade
Maçã, Fuji ou Gala, com casca, crua	1,26	1,00	120 g	1 unidade	120 g	1 unidade	120g	1 unidade	120g	1 unidade
Mexerica murkot	1,30	1,00	140 g	1 unidade	140 g	1 unidade	140 g	1 unidade	140g	1 unidade
Morango	1,12	1,00	50g	4 unidades	100g	8 unidades	150 g	12 unidades	150 g	12 unidades
Pera	1,20	1,00	140 g	1 unidade	140 g	1 unidade	140 g	1 unidade	140g	1 unidade
Pêssego	1,25	1,00	70g	1 unidade	70g	1 unidade	70g	1 unidade	70g	1 unidade
Tangerina Poncã	1,35	1,00	170g	1 unidade	170g	1 unidade	170g	1 unidade	170g	1 unidade
Uva, Niágara	1,11	1,00	-	50 g	-	100 g	-	100g	-	200g
HORTALIÇAS										
Alho	1,08	1,00	x	2 g	x	2 g	x	3 g	x	5 g
Cebola	1,73	1,00	x	4 g	x	5 g	x	6g	x	10g
Cebolinha	1,18	1,00	x	2g	x	2g	x	2 g	x	2 g
Legumes em geral	1,47	0,77	x	25g cozido/15g cru	x	40g cozido/25g cru	x	50g cozido/30g cru	x	60g cozido/35g cru
Limão tahiti	1,66	1,00	x	receituário	x	receituário	x	receituário	x	receituário
Mix de legumes para preparação	x	x	x	25 g	x	40g	x	50 g	x	60 g
Mix de salada (folhas e legumes)	x	x	x	15 g	x	20g	x	25 g	x	30 g
Ovo, de galinha, inteiro, tipo grande, cru	1,12	0,95	50g	1 unidade	50g	1 unidade	50g	1 unidade	75g	1 1/2 unidade
Pimentão vermelho/verde	1,26	1,00	x	4g	x	5g	x	6g	x	10g
Salsinha	1,27	1,00	x	2g	x	2g	x	2 g	x	2 g
Verduras	1,43	1,00	x	20g cozido/15g cru	x	30g cozido/20g cru	x	40g cozido/25g cru	x	50g cozido/30g cru
PREPARAÇÕES										
Bolinho de carne caseiro	1,00	1,00	x	40g	x	x	x	x	x	x
Bolo	1,00	1,00	x	50 g	25 g	60 g	30g	80g	x	100g
Carne bovina, hambúrguer, caseiro	1,00	1,00	x	40g	x	x	x	x	x	x
Cuscuz c/ ovo	1,00	1,00	x	20g	x	30g	x	40g	x	x
Mingau	1,00	1,00	x	150 ml	x	150 ml	x	150 ml	x	x
Papa doce	1,00	1,00	x	120g	x	x	x	x	x	x
Polenta	1,00	1,00	x	70g	x	110g	x	160g	x	240g
Torta salgada	1,00	1,00	x	50g	x	70 g	x	100g	x	x
Vitamina (leite com fruta)	1,00	1,00	x	150ml	x	200 ml	x	200 ml	x	x





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO IV

LISTAGEM DE INSUMOS, MATERIAIS E UNIFORMES

SACO PLÁSTICO DE LIXO:

Saco plástico para acondicionamento de resíduo comum, saco resistente, virgem, de cor preto, confeccionado de polietileno de baixa densidade, solda contínua, uniforme, homogênea e sem dobras no inferior e lateral do saco. Medindo 63 cm largura x 80 cm altura suportando 10 kg tendo sua capacidade volumétrica 50 litros, tipo comum, devendo a embalagem externa do produto conter impressão inviolável informando identificação do fabricante por seu CNPJ, número de unidades, dimensões e capacidade do saco para lixo e tipo de resíduo e os dados de identificação como procedência, nº do lote, data de fabricação, prazo de validade atendendo aos requisitos indicados na tabela 1 (NBR 9191/2008).

Saco plástico para acondicionamento de resíduo comum, saco resistente, virgem, de cor preto, confeccionado de polietileno de baixa densidade, solda contínua, uniforme, homogênea e sem dobras no inferior e lateral do saco. Medindo 75 cm largura x 85 cm altura suportando 20 kg tendo sua capacidade volumétrica 100 litros, tipo comum, devendo a embalagem externa do produto conter impressão inviolável informando identificação do fabricante por seu CNPJ, número de unidades, dimensões e capacidade do saco para lixo e tipo de resíduo e os dados de identificação como procedência, nº do lote, data de fabricação, prazo de validade atendendo aos requisitos indicados na tabela 1 (NBR 9191/2008).

PAPEL TOALHA INTERFOLHAS:

Toalha de papel folha simples interfolhada institucional, 02 duas dobras, gofrado, classe 1 conf. ABNT NBR 15464-7, medindo: 23 cm x 21 cm, 100% celulose virgem expresso na embalagem. Com: 1.000 folhas, contendo a seguinte composição: alvura difusa, com uv calibrado, em %, > 86,0 conf. ABNT NBR NM ISO 2470:2001; pintas, em mm²/m < 3,0 conf. Norm NBR 8259:2020/ NBR 15134:2007; tempo de absorção de água - método cestinha - em s < 5,0 conf. NBR ISO 12625-8:2012. Capacidade de absorção de água – método da cestinha, em g água/ g de papel > 6,0 conf NBR ISO 12625-8:2012; furos em mm²/m² < 5 conf. NBR 8259:2020/ NBR 15134:2007; resistência a tração a úmido, ponderada, em n/m (cálculo) > 90,0 conf. ABNT NBR 15134:2007; gramatura > 28,0 conforme NBR NM-ISO 536:2000. Acondicionado em fardo kraft, devidamente identificado com: marca, tamanho, número de lote, fabricante, composição de 100% celulose virgem, código de barras e selo do fsc. Embalagem interna: cada maço de 250 folhas deverá ser embalado individualmente em sacos plásticos totalmente fechados, com abertura lateral picotada expressa na embalagem devidamente identificado com a marca do produto e quantidade de folhas.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

SABONETE ANTISSÉPTICO LIQUÍDO:

Sabonete líquido perolado glicerinado, hipoalergênico e dermatologicamente testado, utilizado para limpeza das mãos, com agradável perfume de erva doce. Composição: citric acid, glycerin, sodium chloride, methylisothiazolinone, parfum, cocamide dea, sodium laureth sulfate, disodium edta, cocamidopropyl betaine, methylchloroisothiazolinone, glycol distearate, aqua. Embalagem: galão plástico resistente contendo 5 litros do produto, com alça para transporte e tampa de rosca, para evitar o vazamento do produto. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, constando de forma clara e indelével as informações: dados do fabricante, nome do produto e marca, número do lote, data de fabricação, validade mínima de 24 meses, composição do produto e registro/notificação na ANVISA.

ÁGUA SANITÁRIA:

Produto alvejante, desinfetante e bactericida utilização em cozinhas, banheiros, pisos, azulejos, ralos, etc; não inflamável; composição química: produto a base de cloro; com hipoclorito de sódio, hidróxido e sódio 0-2% , teor de cloro ativo 2% a 2,5% p/p; embalagem: frasco plástico branco resistente com alça contendo 02 litros do produto; rotulo de acordo com a legislação vigente e constar de forma clara e indelével as informações: identificação do produto e empresa; composição e informações sobre os ingredientes; identificação de perigos; medidas de primeiros socorros; medidas de prevenção (perigos específicos); medidas de controle para derramamento ou vazamento (precauções); manuseio e armazenamento; propriedades físico-químicas; informações toxicológicas; número do lote; nome técnico do responsável e seu registro CRQ; regulamentação Anvisa; validade mínima de 05 meses no ato da entrega.

PANO MULTIUSO:

Pano multiuso descartável para limpeza e higienização em tecido. Medidas: rolo de 30 metros. Folha: 33 cm x 50 cm. Prazo de validade: indeterminado. Composição: 70% viscosa, 30% poliéster.

ESPONJA DE LIMPEZA PESADA:

Fibra para limpeza pesada. Primeira linha. Produto à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo unidos por resina à prova de água. tamanho: 102 mm x 260 mm. Entregar em pacotes contendo 10 unidades.

ESPONJA DUPLA FACE MULTIUSO PARA LAVAR LOUÇA:

Espunja dupla face multiuso composta de espuma de poliuretano e fibra sintética com abrasivos, medidas 110mm x 75mmx20mm, embalada em pacote plástico contendo 04 unidades, gravado na embalagem informações sobre o produto.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

VASSOURA:

Vassoura tipo noviça com capa, com cerdas de nylon, base plástica nas medidas comp x larg x alt (25cm x 3,5cm x 5,5 cm) altura da cerda 12cm, leque 29cm, plumada, com 87 tufo, com no mínimo 25 fios cada tufo (obs: podendo ter uma variação máxima nas medidas de 1,5cm), com cabo de madeira plastificada medindo 1,20cm com rosca em pp e gancho plástico. Deverá constar etiqueta no produto com dados de identificação do fabricante e marca.

RODO 40 CM:

Rodo plástico, com cepa em pp, medidas comp x larg x alt 40cm x 2,8cm tubular x 5cm na rosca (obs: podendo ter uma variação máxima nas medidas de 1,5cm), borracha EVA dupla medindo fora da base 3cm x 0,50cm cada, com fixador para que a borracha não se solte da base, colorido, com dentes plásticos para segurar o pano, com cabo de madeira plastificado de 1,20mts com rosca em pp e gancho plástico.

PÁ DE LIXO:

Pá de lixo plástico. Com cabo de madeira plastificado, rosqueável e pendurilho - 60 cm.

BALDE PLÁSTICO:

Balde plástico confeccionado em material de polipropileno resistente ou poliestireno resistente, atóxico, capacidade para 15 litros, nas medidas de 250mm de altura x 280mm de diâmetro/comprimento, o balde deve ser liso de uma única cor, deve ser em material plástico reforçado, com alça em metal galvanizado. Produto deve ser identificado através de etiqueta contendo informações necessárias.

LUVA LÁTEX PARA LIMPEZA:

Confeccionada em látex de borracha natural, forrada com flocos de algodão, com palma antiderrapante, nas cores verde ou amarela, comprimento mínimo de 30cm e espessura de 0,60mm, embalagem contendo um par, devidamente identificada com informações sobre o produto e fabricante, tamanhos "P", "M", "G" e "GG".

LIMPADOR MULTIUSO:

Frasco com 500 ml, limpador instantâneo dispensa o enxágue; aspecto líquido transparente/ incolor; fragrância suave de lavanda; indicado para limpeza e higienização de toda a casa, ideal para cozinhas, banheiros, vidros, metais, e superfícies laváveis; produto 4 em 1: limpa, perfuma, higieniza e desengordura; pH de 11,5 +/- 1,0; composição química: água, solvente, conservante, sequestrante, fragrância e tensoativo catiônico; princípio ativo: nonilfenol etoxilado; embalagem: frasco plástico resistente com 500 ml, tampa flip-top;





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

rótulo de acordo com a legislação vigente e constar de forma clara e indelével as informações: identificação do produto e empresa; composição e informações sobre os ingredientes; identificação de perigos; medidas de primeiros socorros; medidas de prevenção e precauções; manuseio e armazenamento; informações toxicológicas e número do ceatox; número do lote; data de fabricação; data de validade; nome técnico do responsável e seu registro CRQ; regulamentação Anvisa; validade mínima de 36 meses da data de fabricação.

SABÃO EM PÓ

Sabão em pó caixa de 01 kg. Agente anti-redepositante, água, alcalinizante, bentonita sódica, branqueador óptico, carga, coadjuvantes, componente ativo: linear alquil benzeno sulfonato de sódio, contendo tensoativo biodegradável; corante; enzimas; fragrância; quelante; sequestrante; tensoativo aniônico. Obs. constando na embalagem; data de fabricação, validade e nº do lote e autorização de func./m.s.-anvisa. Tipo de embalagem primária: caixa de papelão.

ESCOVA DE LIMPEZA

Escova pequena para limpeza com alça, para limpeza de bancos, painel e cantos.

PANO DE CHÃO ALVEJADO 100% ALGODÃO:

Descrição: Tecido lavado em processo aquecido com alvejante a base de peróxido de hidrogênio no processo de jiger, costurado / fechado, tipo saco, medindo no mínimo 80x58cm, com gramatura de 175 g, podendo ter uma variação de no máximo 10 g. o produto deverá possuir etiqueta costurada com dados de identificação e composição.

ÁLCOOL 70%:

Descrição: Álcool etílico hidratado 70° inpm em gel frasco 500ml. Para limpeza de superfícies, constando na embalagem: autorização de funcionamento no ms/ANVISA com data de fabricação/validade e registro do produto como saneante.

DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO:

Detergente líquido neutro com glicerina para lavagem de louças e utensílios de cozinha; características: desengordurante, biodegradável, hipoalergênico, aspecto líquido viscoso, neutro, concentrado, testado dermatologicamente. Componentes ativos: ativos alquil benzeno sulfonado sódio linear, aquil benzeno, tensoativo biodegradável; embalagem: frasco plástico resistente contendo 500 ml, com tampa dosadora, do tipo abre e fecha e reembalados em caixa de papelão; rótulo: estar de acordo com a legislação vigente e constar de forma clara e indelével as seguintes informações: nome do produto e sua finalidade; testado dermatologicamente; instruções de uso e precauções; nome do técnico responsável e seu registro no conselho regional de química; número de registro no ministério da saúde; (com exceção daqueles dispensados da obrigatoriedade de registro





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

pela ANVISA); composição do produto; conteúdo da embalagem; prazo de validade, nome, endereço e CGC do fabricante. Validade mínima de 03 anos da data de fabricação.

DISPENSER PARA ÁLCOOL GEL SEM RESEVATÓRIO

Em ABS de alta resistência Cor: Branca Formato: Retangular Capacidade: Para colocação de caixa e refil plástico possuindo válvula (mangueira) de álcool em gel com conteúdo nominal 800ml. Dimensões Aproximadas: Altura: 27,0 a 30,0cm Largura: 11,0cm a 13,0cm Profundidade:11,0cm a 13,0cm. Sistema de Acionamento: Com botão acionador manual, Fixação: Em parede através de parafusos Acessórios: Acompanhado de kit contendo buchas e parafusos para fixação do suporte na parede. Fixação: Em parede através de parafusos

HIGIENIZADOR - ÁLCOOL EM GEL 70%

Apresentação: Em Gel Conteúdo Nominal: Refil com 800ml Composição/Princípio Ativo: Álcool 70% Características: Indicado para ação bactericida com eliminação de até 99,99% e antisséptica das mãos. Fragrância Aroma: Sem fragrância/neutro Aparência/Cor: Transparente/incolor Apresentação/Embalagem Individual: Em refil plástico com válvula dosadora (mangueira), acondicionado em caixa de papelão Validade: No mínimo 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação e não serão admitidos produtos com data de fabricação superior a 3 (três) meses da data de entrega. O produto deverá ser adaptável a qualquer tipo de dispenser Normas: O produto deverá possuir registro na Anvisa em vigência .

DISPENSER PARA SABONETE LÍQUIDO

Com reservatório de no mínimo de 500 a 1000 ml, fabricado em polipropileno de alta qualidade, abertura superior com chave para utilização de sabonete líquido com válvula espumadora, visor transparente para melhor visualização do nível do sabonete.

DISPENSER PARA PAPEL TOALHA

Um dispenser fixo para papel toalha interfolhado geralmente tem dimensões como 30,4x33x12,4cm. Pode ser feito de aço inoxidável para durabilidade e ter trava de segurança. A capacidade pode variar, mas é comum comportar entre 400 a 600 folhas. **Fixação na Parede:** Normalmente inclui buchas e parafusos para fixação.

LIXEIRA PEDAL COM CAPACIDADE DE 100 LITROS

Lixeira plástica quadrada com tampa pedal toda em plástico, lixeiras com pedal e com material de alta qualidade, respeitando as principais normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Haste localizada na parte externa para evitar acúmulo de resíduos, possuir articulação com armação para segurar saco de lixo facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança, Leve, atóxica de fácil limpeza, e que fiquem 100% vedadas quando tampa está fechada.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Capacidade: 100 litros: Altura 92,5 cm x Largura 59,5 cm x Profundidade 42,5 cm.

LIXEIRA PEDAL COM CAPACIDADE DE 60 LITROS

Lixeira plástica quadrada com tampa pedal toda em plástico, lixeiras com pedal e com material de alta qualidade, respeitando as principais normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Haste localizada na parte externa para evitar acúmulo de resíduos., possuir articulação com armação para segurar saco de lixo facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança, leve, atóxica de fácil limpeza, e que fiquem 100% vedadas quando tampa está fechada.

Capacidade: Medidas 60 litros: 68 cm Altura x 50 cm Largura x Profundidade 42 cm

BORRIFADOR

Garrafinha graduado com capacidade de 500 ml, composto de frasco em polietileno natural(branco) + gatilho rosca 28 importado de 3 posições: travado, spray, jato.

ESCADA ALUMINIO 04 DEGRAUS

Descrição: Escada 4 Degraus, projetada para uso doméstico e profissional, proporcionando praticidade e segurança, com capacidade de Carga: 150kg, Espessura: 1,2cm, Tamanho (C x L x A): 44,5cm x 100cm x 142,5cm, distância entre os degraus: 30cm, composição: Liga de Alumínio 6063, Peso: 5,24kg.

ESCOVA PARA HIGIENIZAÇÃO PARA MAMADEIRAS

Escova para Mamadeira é ideal com esponja na ponta atinger áreas difíceis de serem alcançadas. Devendo acompanhar limpador de bico que pode ser acessado desrosqueando o cabo da escova. As cerdas resistentes e macias devem ser desenvolvidas para promover higiene sem danificar o produto.

Material do cabo: Polipropileno

Dimensões do produto: 19,1C x 11,2L x 6,8ª

ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO

Etiqueta couche para alimento, tamanho 60mm x 40mm , sendo seu adesivo de qualidade

LUVA DESCARTÁVEL TRANSPARENTE:

Luvas plásticas descartáveis para manipulação de alimentos. Embalagem primária: Pacote com 100 un , embalagem secundária: Caixa de papelão, devendo constar rotulagem completa.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

SACO DE AMOSTRA:

Saco plástico estéril p/ coleta de amostras de alimentos, descrição do produto: Produto para coleta de amostras líquidas e sólidas, produzidos em polietileno resistente. Deverá possuir tarja para identificação e fios de aço inox do lado superior para facilitar o seu fechamento. Medidas aproximadas: 114 x 229 mm (540 ml) - validade: Prazo indeterminado, embalagem: Caixa de papelão contendo até 500 un

SACO DE ALIMENTO:

Saco plástico para alimentos, em pebd-polietileno de baixa densidade, 100 % virgem. Medidas: 30 x 40 cm e 50 x 80 cm ; espessura mínima de: 0,6 mm. Embalagem: Sacos plásticos reforçado, contendo rotulagem completa.

TOUCA PROTETORA CAPILAR:

Touca descartável branca, com elástico. Tamanho: Único. Unissex, pacote com 100 pçs. É confeccionada em tnt (tecido não tecido); touca confeccionada com falso tecido de polipropileno/poliéster, com extremidades plissadas, através de produção totalmente automatizada, eliminando, com isso, todo e qualquer contato manual; tal processo proporcionada maior qualidade, padronização, uniformidade e higiene ao produto, gramatura mínima de 20 gr.

TABLETES EFERVESCENTES:

Tablete efervescente desinfetante de uso geral desinfetante de água para consumo humano e hortifrutícolas a base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio), em tabletes efervescentes de 01 grama, sendo no mínimo 30 % de cloro ativo por tablete. Embalagem: Pote plástico contendo de 150 a 180 unidades de 1 g de produto ou encartelados individualmente em papel alumínio acomodadas em caixas contendo até 180 pastilhas. Validade mínima: 02 anos. Rótulo: Estar de acordo com a legislação vigente rdc nº184, 2001- rdc nº 42, 2009.

GÁS

Gás GLP 45 kgs





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO V

Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários

1. Lista dos Utensílios - especificações técnicas

UTENSÍLIOS DE MESA

Caneca com alça em polipropileno

Descrição: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento polido brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base

Capacidade: aproximadamente: 300ml (trezentos mililitros), com graduação para 100ml e para 200ml indicados em silk screen ou relevo, na parte externa

Cor: azul com pigmentação homogênea (em caso de polipropileno)

Formato: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa

Resistência: 100°C (cem graus Celsius)

Copo graduado ou bequer

Descrição: graduação de 50ml em 50ml, em polipropileno incolor, preferencialmente translúcido, graduação gravada em silk screen ou relevo

Capacidade: mínima de 200ml

Prato fundo em polipropileno

Descrição: inquebrável, indeformável, atóxica, inodoro, com acabamento polido brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, com borda ou aba de no mínimo 10mm (dez milímetros)

Cor: azul, com pigmentação homogênea

Formato: redondo

Espessura: mínimo de 2,5mm (dois milímetros e meio)

Diâmetro interno: 197mm (cento e noventa e sete de milímetros), aproximadamente, descontando-se a aba

Profundidade: aproximadamente 3 cm (três centímetros)

Resistência: 100°C (cem graus Celsius)

Prato fundo em vidro temperado

Descrição: resistente, com superfície lisa Cor: marrom

Formato: redondo

Talheres em aço inoxidável

Descrição: talheres de mesa (colher, garfo e faca) e de sobremesa (colher) com corpo e cabo em aço inoxidável, liso, com acabamento brilhante e colher de chá em aço inoxidável somente para crianças do berçário I (0 a 1 ano e 11 meses)

Tigelas em polipropileno

Descrição: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento polido brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base, empilhável, sem aba

Capacidade: 200ml (duzentos mililitros)

Cor: azul, com pigmentação homogênea

Formato: cilíndrico redondo

Resistência: 100°C (cem graus Celsius)

Mamadeira e seu bico

Descrição: objeto constituído de recipiente em plástico atóxico, obrigatoriamente livre de bisfenol A (BPA), bico confeccionado em elastômero natural ou sintético, com anel retentor para manter acoplados o bico e o recipiente, conforme definido na NBR 13.793. Deverá atender à legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 221, de 5/08/2002, da Anvisa/MS; Portaria Inmetro nº216, de 05/05/2021 e Lei Federal nº11.265, de 03/01/2006





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Capacidade da mamadeira: 240ml (duzentos e quarenta mililitros) Tamanho do bico: tamanho 1 (0 – 6 meses) e tamanho 2 (6+meses) Finalidade: atender as crianças de até 1 ano e 6 meses

Colher dosadora para oferta de leite materno

Descrição: objeto com corpo confeccionado em silicone macio, com capa protetora, livre de BPA. Destina-se à alimentação de bebês em aleitamento materno, de forma a permitir a continuidade da amamentação

Capacidade: até 90ml (noventa mililitros)

Finalidade: atender bebês e crianças que estejam em aleitamento materno, especialmente até 1 ano de idade

UTENSÍLIOS DE COZINHA

A capacidade dos utensílios deverá estar de acordo com a necessidade de atendimento. Assim, por exemplo, unidades com reduzido número de refeições não precisarão dispor necessariamente de caldeirões com capacidade para 45 litros

Abridor de latas: em aço inoxidável de boa qualidade, livre de rebarbas

Assadeira tipo hotel: tamanho a depender da capacidade do forno

Bacia grande: em plástico resistente e atóxico, de boa qualidade, capacidade de 30L (trinta litros) a 35L (trinta e cinco litros) aproximadamente

Bacia pequena: em plástico resistente e atóxico, de boa qualidade, capacidade de 3L (três litros) a 5L (cinco litros) aproximadamente

Balde graduado: em polipropileno atóxico, com alça, capacidade 10 a 15L (dez a quinze litros)

Bandeja plástica

Caçarola de alumínio tipo hotel: com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco

Caixa plástica para acondicionamento de alimentos: material de polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade (PEAD), próprio para contato com alimento, inquebrável, resistente, atóxico, inodoro, livre de rebarbas, e com tampa flexível, para fechamento da caixa por pressão. Cor: preferencialmente translúcido/transparente e incolor, sendo que a tampa poderá ter cor sólida

Caixa plástica com tampa - para produtos de higienização/descartáveis/objetos pessoais (na ausência de local disponibilizado pela unidade educacional para a colocação de armário): caixa e tampa em polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade (PEAD), inquebrável, resistente, atóxico, inodoro, liso nas partes internas e externas. Cor: preferencialmente translúcido/transparente e incolor Capacidade: compatível para o volume de produtos disponíveis

Caixa plástica vazada: tipo monobloco, em material plástico resistente, preferencialmente polietileno de alta densidade (PEAD). Cor: branca

Caixa térmica: lavável e não porosa (para KIT LANCHE e alimentação transportada em situação emergencial)

Caldeirão de alumínio tipo hotel: com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco

Caneca de alumínio tipo hotel: em alumínio fosco, com bico e com cabo, em material resistente desde que não seja de alumínio ou madeira. Capacidade: 2L (dois litros) ou 4,5L (quatro e meio litros) aproximadamente

Colher de arroz em aço inoxidável

Colher em polietileno (altileno) ou silicone: de boa qualidade, com a ponta cavada, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento do cabo: 40cm (quarenta centímetros) a 60cm (sessenta centímetros)

Concha de alumínio: concha e cabo em alumínio reforçado, acabamento sem rebarbas, nº 09. Capacidade: 200ml (duzentos mililitros). Comprimento do cabo: 35cm (trinta e cinco centímetros) a 40cm (quarenta centímetros)





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Cortador de legumes

Descascador de legumes manual: de material resistente, exceto madeira, lâmina em aço inoxidável

Escorredor de arroz: tipo tacho furado, com pé, com orla e alça, em alumínio fosco, nº 40. Capacidade: 15L (quinze litros) aproximadamente

Escorredor de macarrão: tipo tacho furado, com pé, com orla e alça, em alumínio fosco, nº 40. Capacidade: 15L (quinze litros) aproximadamente

Escorredor para frascos de mamadeiras e acessórios

Escorredor para pratos material inoxidável.

Escorredor para talheres: em polipropileno ou polietileno de alta densidade

Escumadeira de alumínio: escumadeira e cabo em alumínio reforçado, acabamento sem rebarbas, nº 09. Comprimento do cabo: 35cm (trinta e cinco centímetros) a 40cm (quarenta centímetros)

Espremedor de alho (deverá ser solicitado somente se o mini processador de alimentos estiver indisponível): com cabo em aço inoxidável

Espremedor de batata

Espremedor elétrico de frutas

Estrados / Paletes (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 41x82x25 cm com os prolongadores acoplados)

Estrados / Paletes (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 25x50x2,5 cm com os prolongadores acoplados)

Faca para cozinha: lâmina em aço inoxidável, fio liso, com 8 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira. Aplicação: para corte de carnes

Faca para legumes e frutas: lâmina em aço inoxidável, fio liso, com 4 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira

Faca para pão: lâmina em aço inoxidável, fio para corte de pão, com 7-8 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira

Frigideira: em alumínio entre 30cm e 50cm (trinta e cinquenta centímetros) de diâmetro (para temperos)

Garfo trinchante: tipo dois dentes, em aço inoxidável, com cabo preferencialmente em aço inoxidável ou outro material resistente exceto madeira, comprimento mínimo de 40cm (quarenta centímetros)

Jarra medidora com alça: tipo medida padrão, com alça, em polipropileno, incolor, preferencialmente translúcido, com graduação gravada em silk screen ou relevo. Capacidade: 3000ml (três mil mililitros) com graduação para 1000ml (mil mililitros) e para 2000ml (dois mililitros)

Jarra plástica: com tampa, capacidade 1 a 2L (um a dois litros)

Pá em polietileno (altileno): de boa qualidade, com a ponta cavada, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento do cabo: 30 a 60cm (trinta a sessenta centímetros)

Panela de pressão: aproximadamente 4,5L (quatro e meio litros) para dieta especial ou situações excepcionais, 7L (sete litros), 10 ou 12L (dez ou doze litros) e 20 litros. Descrição: em alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento. Instrução: deverá estar de acordo com a norma ABNT NBR 11823; deverá possuir selo de identificação da conformidade do Inmetro, conforme Portarias nº 419/2012, nº 398/2012 e nº 21/2016 do Inmetro

Pegador multiuso: em aço inoxidável, tipo universal, com aproximadamente 18 a 20cm (dezoito a vinte centímetros) de comprimento

Peneira: com malha em aço inoxidável, aro e cabo em aço inoxidável. Diâmetro: aproximadamente 15 a 30cm (quinze a trinta centímetros). Finalidade: atender a alunos com necessidades alimentares especiais e para o preparo de leite com frutas e sucos que demandem filtragem





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Placa de polietileno (altileno) para corte: tábua para corte de alimentos; de material atóxico, resistente, inodoro; com superfície lisa de fácil higienização. Dimensões aproximadas: 50 x 30 x 1,5cm (comprimento x largura x espessura). Cor: branca ou colorida. O produto deverá ter a identificação do fabricante. O material plástico utilizado na fabricação deste produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS e suas atualizações

Potes plásticos: para armazenamento de temperos

Processador manual de tempero

Ralador em aço inoxidável

Utensílios para o projeto “autosserviço” que atendam às necessidades específicas de cada unidade educacional, com cabo longo em material plástico ou silicone

EQUIPAMENTOS OBRIGATÓRIOS e MOBILIÁRIOS

Os equipamentos que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão apresentar eficiência energética (Art. 8º do Decreto 45.765, de 2001) e redução de consumo. A Contratada deverá fornecê-los em plenas condições de uso e funcionamento

Balança Eletrônica de Mesa: com capacidade equivalente a 30kg (trinta quilos) e graduação de 10g (dez gramas) ou similar, que seja adequada à pesagem a que se destina. Para cada unidade educacional em que prestar serviço, e que poderá ser retirada pela Contratada no final do contrato

Balança Eletrônica de Precisão: com capacidade de 5kg (cinco quilos) e escala de 1g (um grama), acompanhada de respectiva bateria em condições de uso. Para cada unidade educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, e que poderá ser retirada pela Contratada no final do contrato

Carro auxiliar tipo prateleira com dois planos, em aço inoxidável (equipamento que será de uso obrigatório quando o refeitório não for anexo à cozinha)

Filtro de água e elemento filtrante.

Forno Elétrico ou a gás com guilhotina – uma ou duas gavetas: a gás em aço inox, com porta tipo guilhotina (com ou sem visor) e acabamento interno em aço galvanizado. Deverá possuir uma ou duas gavetas, com prateleira inferior gradeada. Os pés deverão ser em cantoneira inox com sapatas niveladoras e cavaletes de apoio soldados. O isolamento térmico deverá ser com lã de rocha. Termostato com graduação até 350°C. O produto deverá ser certificado pelo Inmetro através da Portaria Inmetro nº 566/2014, e estar de acordo com a legislação vigente. Dimensões: o produto deverá atender as necessidades da unidade educacional em tamanho e produção. Garantia: mínimo de 6 meses

Nota: A unidade educacional deverá ter espaço físico para acondicionar o equipamento; ter fiação elétrica que comporte a instalação e utilização do equipamento e/ou condições de reestruturar o encanamento de gás; compatibilidade do tempo de distribuição da alimentação e o número de alunos. Para solicitação, deverá ser emitido parecer contendo avaliação técnica do nutricionista supervisor da Contratante quanto à adequabilidade do equipamento à realidade da unidade (tempo de distribuição X nº de alunos X capacidade de produção do equipamento) e do setor predial da DIE (condições da estrutura elétrica da unidade ou condições de reestruturar ou adaptar a tubulação de gás X potência de funcionamento do equipamento)

Fogão industrial com forno, com 4 ou 6 queimadores, de acordo com o número de atendimentos. Se necessário, deverá ser instalada base protetora para a base do fogão e/ou base niveladora, de modo a conferir proteção aos usuários e ao próprio equipamento

Fogão doméstico ou por indução, com no mínimo 2 queimadores ou fogão elétrico adequado a demanda, com mínimo de 2 queimadores (na impossibilidade de instalação do fogão a gás) para lactário

Freezer industrial horizontal (ou vertical pela falta de espaço físico)

Liquidificador doméstico

Liquidificador industrial (preferencialmente desmontável para limpeza adequada)





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Refrigerador doméstico para lactário (opcional). A depender de avaliação técnica da Contratante, em razão da demanda de uso e espaço físico disponível no lactário, poderá ser autorizada aquisição de refrigerador tipo frigobar

Mesa de apoio em aço inox (tampo e base)

Processador ou Multiprocessador de Alimentos

Nota: Se elétrico, a unidade educacional deverá ter espaço físico para acondicionar o equipamento; ter fiação elétrica que comporte a instalação e utilização do equipamento. Para solicitação, deverá ser emitido parecer após avaliação técnica do nutricionista supervisor da Contratante quanto à adequabilidade do equipamento à realidade da unidade (nº alunos X capacidade de produção do equipamento) e do setor predial da DRE (condições da estrutura elétrica da unidade X potência de funcionamento do equipamento)

Refrigerador industrial com 4 ou 6 portas, a depender da demanda e espaço físico disponível na unidade

Termômetro

Batedeira tipo planetária

Para uso na cozinha e/ou despensa outros equipamentos poderão ter instalação demandada, de modo temporária ou definitivo, visando otimização da operação devendo ser resistente, lavável e antiferrugem:

Prateleiras industrial

Bancada

Balcões

Armários

Mesa de apoio

Assinado por 1 pessoa: DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia.1.doc.com.br/verificacao/7E0C-9FEE-D4B2-2005> e informe o código 7E0C-9FEE-D4B2-2005





PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
Estado de São Paulo
Secretaria de Educação

ANEXO VI

NOTIFICAÇÃO PARA REPOSIÇÃO/RETIRADA DE EQUIPAMENTO, MOBILIÁRIO OU UTENSÍLIOS

Solicitamos que sejam providenciados os equipamentos, mobiliários ou utensílios abaixo relacionados de modo a assegurar o adequado atendimento ao número de refeições servidas.

A empresa deverá atender a solicitação no prazo de 1(um) dia a data protocolada.

Solicitamos que mediante a apresentação do presente documento pela Empresa, o representante legal da Unidade Escolar avalie se as adequações descritas foram ou não realizadas.

Equipamento, mobiliário ou utensílio	Descrever o motivo da solicitação	Quantidade para reposição	Quantidade para retirada	Equipamento, mobiliário ou utensílio repostos/retirados no prazo?		
				Sim	Não (fora do prazo)	Não (quantidade inadequada)
				Conferência pelo representante da UE se as adequações foram realizadas ____/____/____		
Entrega da notificação para a Empresa: _____ Assinatura do solicitante				_____ Responsável pela UE		
_____ Assinatura do RT da Empresa				_____ Nutricionista RT da Empresa		



PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
Estado de São Paulo
Secretaria de Educação

NOTIFICAÇÃO PARA MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTO E MOBILIÁRIO

Solicitamos que sejam providenciados a manutenção e reparo dos equipamentos e/ou mobiliários abaixo relacionados de modo a assegurar o adequado atendimento ao número de refeições servidas.

A empresa deverá atender a solicitação no prazo de 1(um) dia a data protocolada.

Solicitamos que mediante a apresentação do presente documento pela Empresa, o representante legal da Unidade Escolar avalie se as adequações descritas foram ou não realizadas.

Equipamento e/ou mobiliário	Descrever o motivo da solicitação	Quantidade para manutenção/reparo	Manutenção/reparo do equipamento ou mobiliário realizado no prazo?		
			Sim	Não (fora do prazo)	Não
			Conferência pelo representante da UE se as adequações foram realizadas_____/_____/_____		
Entrega da notificação para a Empresa:					
_____/_____/_____			_____		
Assinatura do solicitante		Assinatura do RT da Empresa	Responsável pela UE		

			Nutricionista RT da Empresa		



Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO XI

VALORES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	VALOR (R\$)
1	Açúcar cristal		
2	Amido de milho		
3	Arroz agulhinha, longo, fino, tipo 1		
4	Arroz integral		
5	Arroz parboilizado, longo fino, tipo 1		
6	Aveia		
7	Azeite de oliva extra virgem		
8	Barra de fruta com cobertura de chocolate		
9	Barra de fruta 100%		
10	Biscoito de arroz integral		
11	Biscoito doce amanteigado		
12	Biscoito doce sem lactose		
13	Biscoito maria integral sabor chocolate		
14	Biscoito amanteigado individual		
15	Biscoito salgado tipo aperitivo		
16	Biscoito salgado tipo aperitivo sem leite		
17	Biscoito salgado individual		
18	Biscoito de polvilho integral		
19	Bolo integral individual		
20	Bolo sem glúten, sem lactose, sem açúcar		
21	Bolo sem glúten, sem lactose		
22	Cacau 100%		
23	Chocolate em pó 32% cacau		
24	Canjica em grão		
25	Especiarias		
26	Extrato de tomate		
27	Farinha de mandioca		
28	Farinha de milho amarela		
29	Farinha de trigo tipo 1		
30	Feijão carioca		
31	Feijão preto		
32	Fermento em pó químico		
33	Fermento em pó biológico		
34	Fórmula infantil de segmento		
35	Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses		
36	Fórmula infantil para lactentes destinada às necessidades dietoterápicas específicas		





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

37	Fórmula infantil de segmento destinada às necessidades dietoterápicas específicas		
38	Flocos de milho sem açúcar		
39	Fubá mimoso		
40	Grão de bico		
41	Leite em pó integral sem lactose		
42	Leite em pó desnatado instantâneo		
43	Leite em pó integral instantâneo		
44	Leite de soja em pó sabor natural		
45	Lentilha		
46	Macarrão integral		
47	Macarrão sem glúten		
48	Macarrão grano duro sem ovos		
49	Massa para lasanha		
50	Massa fresca para inhoque		
51	Milho para pipoca		
52	Mix de farinha sem glúten		
53	Molho de tomate pronto		
54	Óleo de soja refinado tipo 1		
55	Pão de forma integral		
56	Pão de forma sem lactose		
57	Pão de forma sem glúten e sem lactose		
58	Pão tipo hot dog sem lactose		
59	Pão tipo hot dog tradicional		
60	Pão tipo hot dog integral		
61	Pão tipo hambúrguer tradicional		
62	Pão tipo hambúrguer integral		
63	Peito de frango cozido e desfiado		
64	Polvilho doce ou azedo		
65	Sal refinado iodado		
66	Suco de fruta		
67	Suco 100% fruta		
68	Suco individual		
69	Tapioca – goma de mandioca hidratada		
70	Trigo para quibe		
71	Uva passa branca		
72	Vinagre de vinho branco ou maçã		
73	Carne bovina tipo bolinho		
74	Carne congelada de bovino em cortes (cubos, tiras, iscas, bifês)		
75	Carne congelada bovina moída		
76	Carne tipo suína congelada		
77	Frango, filé de sobre coxa congelada		





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

78	Frango, peito em tiras ou cubos congelada		
79	Frango sassami congelada		
80	Frango, corte congelado (coxinha da asa)		
81	Hambúrguer assado e congelado		
82	Lagarto em bifés congelado		
83	Peixe, filé de tilápia/linguado		
84	Peixe, posta de polaca congelada		
85	Salsicha mista, tipo hot dog		
86	Iogurte natural		
87	Iogurte natural sem lactose		
88	Manteiga extra sem sal		
89	Margarina sem leite		
90	Margarina vegetal sem leite		
91	Queijo tipo muçarela fatiado		
92	Queijo tipo prato fatiado		
93	Queijo tipo muçarela vegano		
94	Requeijão cremoso		
95	Requeijão vegano		
96	Polpa de fruta congelada		
97	Ervilha fresca congelada		
98	Mandioca congelada		
99	Milho verde fresco congelado		
100	Alho		
101	Abóbora cabotian		
102	Abobrinha italiana		
103	Batata		
104	Batata doce		
105	Berinjela		
106	Beterraba		
107	Cebola		
108	Cenoura		
109	Chuchu		
110	Inhame		
111	Mandioquinha		
112	Pepino		
113	Pimentão vermelho		
114	Pimentão amarelo		
115	Quiabo		
116	Tomate mini		
117	Tomate		
118	Vagem		
119	Abacate		





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

120	Ameixa		
121	Abacaxi		
122	Banana nanica		
123	Banana prata		
124	Caqui		
125	Goiaba vermelha		
126	Kiwi		
127	Laranja pera		
128	Limão		
129	Maçã		
130	Mamão		
131	Manga Palmer		
132	Melancia		
133	Melão		
134	Morango		
135	Pera		
136	Pêssego		
137	Tangerina ponkan		
138	Uva		
139	Acelga		
140	Alface crespa		
141	Brócolis		
142	Cebolinha verde		
143	Couve-flor		
144	Couve manteiga		
145	Escarola		
146	Espinafre		
147	Repolho liso		
148	Salsa		
149	Ovos		





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO XII

	LISTA DE ESCOLAS	Nº DE COZINHEIRAS
1	CEI PROFESSOR WALTER BARCA	3
2	CEI APPARECIDA PINHEIRO MATURANA	1
3	CEI CRISTIANE ALVES FEITOSA	3
4	CEI DIR ZILDA APARECIDA SILVEIRA	3
5	CEI FABIANA BRUNO ORUJIAN	3
6	CEI HERMÍNIA SALAROLLI DOS SANTOS BACCI PROF.	5
7	CEI IRENE JANUSSI FRANCO	4
8	CEI JUDITH GRACIANO PROFA.	3
9	CEI MARIA JOSÉ BORGES RUSSOMANO	3
10	CEI PROFª ARACY SALLES PEREIRA	3
11	CEI PROFª MARIA REGINA ALFONSI QUINTANILHA	3
12	CEI ROZANA LOURDES NETTO ZANI DIR	1
13	CIEM 2 - PROF. DR. ORLANDO GIGLIOTI	6
14	CIEM 3 – Centro Integrado de Educação Municipal Professora Esperança Aparecida Giacomini Maeda	5
15	CRECHE . JOSÉ RIBEIRO SOARES - PARAISO 2	1
16	CRECHE COM. NOVA GERAÇÃO	1
17	CRECHE COM. ANTONIO DA COSTA VICENTE	1
18	CRECHE COM. FLORINDO BEASIN	1
19	CRECHE COM. MÃE NATUREZA (BERÇÁRIO)	3
20	CRECHE COM. NELIDE GRECCO AVANÇO PROFA.	1
21	CRECHE COM. PEDACINHO DO CÉU	1
22	CRECHE COM. PINGO DE OURO	1
23	CRECHE COM. RAIOS DE SOL	4
24	CRECHE COM. STA. THEREZINHA – ASA	4
25	CRECHE COMUNITÁRIA BEIJA FLOR	1
26	CRECHE COMUNITÁRIA CLARA MARIA DE JESUS	2
27	CRECHE COMUNITÁRIA PARAISO I	1
28	CRECHE COMUNITÁRIA SÃO FELIPE	1
29	CRECHE COMUNITÁRIA SEMENTE DE GENTE	2
30	CRECHE COMUNITÁRIA SONHO MEU	1
31	CRECHE COMUNITÁRIA BEIJA FLOR BERÇÁRIO	1
32	CEI SEBASTIÃO POLONI	2
33	EM ANDRÉ FRANCO MONTORO	2
34	EM EDUCADOR PAULO FREIRE	4
35	EM ESTUDANTE NELSON JOSÉ PEDROSO FRANCO	4
36	EM FELIPE PATACHO CALLEGARI	3





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

37	EM IGNÁCIO BORGES	1
38	EM LICÍNIO CARPINELLI	2
39	EM MARIA KAZUCO	3
40	EM PILAR TETILLA MANZANO BORBA	2
41	EM PROFª ERCILIA APARECIDA BACCI	3
42	EM PROFª EVA CORDULA HAUER VALLEJO	4
43	EM PROFª MARIA JOSÉ CINTRA DOS SANTOS	3
44	EM PROFª RITA LOURDES C ALVIM	2
45	EM PROFª PEDRO DE ALCANTARA SANTOS SILVA	2
46	EM PROFª WALDEMAR BASTOS BUHLER	4
47	EM ROSIRIS MARIA ANDREUCCI STOPA	3
48	EM WALTER ENGRÁCIA DE OLIVEIRA	4
49	CIEM 1 - PROF. ELIZETE RODRIGUES	8
50	EMEF - R NIZE DE S.PACCINI PROF.	1
51	EMEF GUILHERME PILEGGI CONTESINI PROF.	4
52	EMEF MARIA HELENA FARIA FERRAZ PROFA.	4
53	EMEF PE. ARMANDO TAMASSIA	3
54	EMEF PREFEITO TAKAO ONO	3
55	EMEF SERAFINA DE LUCAS CHERFFEN	3
56	EMEF THEREZINHA DO MENINO JESUS SILVEIRA	3
57	EMEF- R WALDA P. LIZASSO PROFESSORA	4
58	EMEF-R CATARINA MARIA DOS REIS	2
59	EMEF-R MARIA CECILIA DE LIMA PROFESSORA	3
60	EMEI -R MARIA DE PAULA POSSO PROFA.	2
61	EMEI ELEONOR DE BARROS DIRETORA	3
62	EMEI FLORÊNCIO PIRES DE CAMARGO	3
63	EMEI MARIA JOSÉ MAIA DE TOLEDO PROFA.	3
64	EMEI ROSA STÁVALE	2
65	EMEIF - JOSÉ AP. FRANCO PREF. DR.	5
66	EMEIF FRANCISCO SILVEIRA BUENO PROF.	5
	TOTAL	182





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Anexo XIII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

CARDÁPIOS	MÃO DE OBRA	MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR (FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIO, GÁS, DESCARTÁVEIS, OUTROS)	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS (PREPARO, SUPERVISÃO, TRANSPORTE, LOGÍSTICA, OUTROS)	CUSTOS DIVERSOS (MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA, MANUTENÇÃO E REPAROS, OUTROS)	BENEFÍCIOS E DESPESAS	CUSTOS DIVERSOS	CUSTO DO CARDÁPIO
1							7E0C-9FEE-D4B2-2005
2							7E0C-9FEE-D4B2-2005

* O Valor de mão de obra a ser quantificado na proposta comercial refere-se ao valor mensal por funcionário a ser fornecido para complementação do quadro quando necessário.

Local e data

Assinatura e carimbo da proponente

(Obs.: Representante Legal da Empresa – R.G. / C.P.F.)

ANEXO XIV - MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

Rua Bruno Sargiani, 100 – Vila Rica – Atibaia – SP – CEP 12940-412

Fone: (011) 4414-2000

licitacoes@atibaia.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia.1doc.com.br/verificacao/7E0C-9FEE-D4B2-2005> e informe o código 7E0C-9FEE-D4B2-2005





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Ao Município de Atibaia

Prezados Senhores,

Ref.: XXXXX – Carta Proposta de Fornecimento

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos itens abaixo discriminados, conforme Anexo , que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

Razão Social:

CNPJ e Inscrição Estadual:

Endereço e Telefone:

Agência e n.º da Conta Bancária:

Endereço Eletrônico:

Nº do cardápio	Modalidade de Cardápio	Quantidade estimada anual de cardápios (200 dias letivos)	Valor unitário por cardápio	Total por cardápio
1	Desjejum - Educação Infantil IV e V e Ensino Fundamental	2.613.240		
2	Refeição Educação Infantil IV e V Integral	80.410		
3	Refeição Ensino Fundamental Integral	437.070		
4	Complemento Educação Infantil IV e V e Ensino Fundamental	2.473.500		
5	Lanche da Tarde - Educação Infantil IV e V e Ensino Fundamental Integral	517.480		
6	Refeição Educação Infantil IV e V Parcial	536.350		
7	Refeição Ensino Fundamental Parcial	1.360.000		
8	Refeição EJA Parcial	6.800		





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

9	Refeição Contra Turno Parcial	221.000		
10	Berçário	49.860		
11	Creche	615.420		
12	Kit Lanche	12.750		
13	Comemorativo Final de Ano	15.665		

Preço global do Lote 01: R\$ _____ (Por Extenso)

O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento dos itens descritos no presente Termo de Referência, tais como:

1. Mão de Obra;
2. Logística;
3. Diversos
4. Impostos.

DECLARAÇÃO EXPRESSA

Declaro expressamente que, nos preços unitários ofertados estão incluídas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no Edital de XXXX e seus anexos, bem como todas as despesas diretas e indiretas referentes aos serviços de fornecimento de alimentação escolar.

Local e data

Assinatura e carimbo da proponente

(Obs.: Representante Legal da Empresa – R.G. / C.P.F.)





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO 02

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 1.1. **Registro empresarial na Junta Comercial**, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);
- 1.2. **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
- 1.3. **Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores**, tratando-se de sociedade empresária;
- 1.4. **Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas** tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- 1.5. **Decreto de autorização**, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 1.6. Tratando-se de Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), apresentar **Declaração de Enquadramento ou Certidão Simplificada**, ambas expedidas pela respectiva Junta Comercial com data da expedição do exercício atual, para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei 123/2006.
 - 1.6.1. Os microempresários individuais, por serem dispensados de apresentar Certidão expedida pela Junta Comercial, deverão comprovar o ramo de atividade compatível mediante a apresentação do **Certificado de Condição de Microempreendedor Individual**.

2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- 2.1. Prova de **Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)** no Ministério da Fazenda;
- 2.2. Prova de **Inscrição no Cadastro de Contribuintes** pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado, a saber:
 - 2.2.1. Se o Ramo de Atividade da empresa for Comércio, deverá apresentar prova da Inscrição Estadual.
 - 2.2.2. Se o Ramo de Atividade da empresa for Prestação de Serviços, deverá apresentar prova da Inscrição Municipal.
 - 2.2.3. Se o Ramo de Atividade da empresa envolver Comércio e Prestação de Serviços, deverá apresentar prova da Inscrição Estadual e Municipal.
- 2.3. Prova de **Regularidade Fiscal para com a Fazenda Pública Federal – CND** (Certidão Negativa de Débito ou Positiva com efeitos de Negativa) relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

2.4. Prova de Regularidade Fiscal para com a Fazenda Estadual, referente ao domicílio ou sede do licitante, relativos a atividade da empresa, ou a **declaração de isenção ou de não incidência**, assinada pelo representante legal do licitante sob as penas da Lei.

2.5. Prova de Regularidade Fiscal junto à Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante mediante apresentação da Certidão Negativa de **Tributos Mobiliários**.

2.6. Prova de Regularidade Relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.

2.7. Prova de Inexistência de Débitos Inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei Nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

3.1. Certidão negativa de **falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1. Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, atestando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objetivo desta licitação.

4.2. Atestado de Visita Técnica, conforme modelo, com carimbo e assinatura do responsável da Prefeitura que acompanhará a visita, se for o caso.

4.3. Os interessados que optarem por não realizar a Visita Técnica deverão apresentar **declaração assinada por preposto indicando que possui pleno conhecimento do objeto licitado**.

5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

5.1. Declarações subscritas por representante legal do licitante, elaboradas em papel timbrado, atestando:

a) Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do Contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador-judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e **ainda**, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

b) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do Contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

6. EMPRESAS CADASTRADAS NA PREFEITURA DE ATIBAIA

6.1. PARA AS EMPRESAS que possuem o CADASTRO na Prefeitura Municipal de Atibaia, poderão apresentar os **documentos relacionados nos itens 2.3, 2.6, 2.7, 3, 4 e 5.1.** do **ANEXO 02** – Documentos necessários para habilitação, acompanhados do seguinte documento:

a) Certificado de Registro Cadastral – CRC, válido na data limite fixada para apresentação dos documentos neste Pregão.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão de imprensa oficial. Os documentos deverão estar em plena vigência, ficando, porém, a critério do pregoeiro solicitar as vias originais de quaisquer dos documentos, caso haja constatação de fatos supervenientes.

7.2. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

7.3. A falta de quaisquer dos documentos mencionados, ou a apresentação dos mesmos em desacordo com o presente edital, implicará na inabilitação da licitante.

7.4. A licitante deverá apresentar os documentos correspondentes ao estabelecimento (matriz ou filial) através do qual pretende firmar o contrato.

7.5. É vedada a mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos em nome da matriz e, válidos para todas as suas filiais.

7.6. Poderão ser apresentadas **Certidões Positivas com efeitos de negativa**, conforme Artigo 206 do Código Tributário Nacional (Lei Nº 5.172, de 25 de Outubro de 1.966).

7.7. Todas as certidões e documentos deverão ser apresentadas na forma da Lei dentro do prazo de validade fixado nos documentos oficiais apresentados, ou de 90 (noventa) dias a contar da expedição dos mesmos, caso não estipulem qualquer prazo de validade.

7.8. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.9. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar Nº 123 de 14/12/06 e alterações na Lei Nº 147 de 07/08/14, serão observados os seguintes procedimentos:

a) As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempresário Individual (MEI), por ocasião da habilitação, deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

b) Havendo alguma restrição quanto a regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado **o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

c) A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das **sanções** previstas no Artigo 155 da Lei Nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.10. Não será aceita a substituição de documentos de habilitação por protocolo de requerimento de certidão.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO 03

MINUTA - CONTRATO ADMINISTRATIVO

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º
___/___, QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DA
ESTÂNCIA DE ATIBAIA E A EMPRESA
_____, NO VALOR DE R\$
_____, DATADO DE ___/___/___.

De um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA – SP**, inscrita no C.N.P.J/MF sob o N.º 45.279.635/0001-08, situada na Avenida da Saudade, N.º 252, Centro, na cidade de Atibaia, representada neste ato pelo Sr.(a) _____, Secretário(a) de _____, portador do R.G. n.º _____._____- e CPF n.º _____._____- , doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado, a empresa _____, estabelecida _____, inscrita no CNPJ /MF sob o N.º _____, representada neste ato pelo Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade R.G. N.º _____ e C.P.F. N.º _____, doravante denominada **CONTRATADA**, têm entre si como justo e contratado o seguinte:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento contratual tem por objeto a **CONTRATAÇÃO** de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO NAS UNIDADES ESCOLARES PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL**, conforme proposta apresentada no Processo n.º 43.918/2025, Pregão Eletrônico nº ____/25, que, acompanhado do Edital e seus anexos, são parte integrante deste contrato, como se nele estivesse transcrito.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS DOCUMENTOS

2.1. Fazem parte do presente termo, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõem o processo de licitação antes nominado, inclusive a proposta apresentada pela **CONTRATADA**.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Na execução e aceitação dos serviços, serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de 115 a 123 da Lei Federal n.º 14.133/2021 e suas alterações.

3.2. A **CONTRATADA** obriga-se a executar os serviços objeto desta licitação, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no instrumento convocatório;





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

3.3. Correrão por conta da **CONTRATADA** as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como seguro, transporte, treinamentos, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, e os serviços deverão ocorrer sem prejuízo dos serviços normais da Prefeitura da Estância de Atibaia.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

4.1. O CONTRATANTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços objeto deste contrato, a qualquer hora, por pessoa designada pelo **CONTRATANTE**, sendo a mesma realizada, individual ou conjuntamente, para todos os efeitos.

PARÁGRAFO ÚNICO - A fiscalização do **CONTRATANTE** poderá exigir a substituição de qualquer empregado da **CONTRATADA**, de acordo com o interesse dos serviços, o que deverá ocorrer em até vinte e quatro (24) horas após a solicitação.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, e poderá ser prorrogado por igual(ais) e sucessivo(s) período(s), a critério da **CONTRATANTE**, até os limites previstos na Lei Federal n.º 14.133/2021.

5.2. Constituem motivos para o cancelamento do Contrato as situações referidas no Artigo 137 da Lei Federal Nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES

6.1. DA CONTRATANTE:

6.1.1. Empenhar recursos necessários, garantindo o pagamento das faturas, em dia;

6.1.2. Encaminhar a publicação resumida do instrumento de contrato, ou de seus aditamentos, se ocorrerem, no Imprensa Oficial do Município da Estância de Atibaia.

6.2. DA CONTRATADA:

6.2.1. Executar o objeto do presente contrato de acordo com a proposta por ela apresentada no procedimento licitatório;

6.2.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar à Administração, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO CRÉDITO

7.1. A despesa desta licitação correrá à conta das seguintes dotações orçamentárias:

FICHA/DOTAÇÃO	APLICAÇÃO	FONTE DE RECURSO





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

--	--	--

8. CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. Pela prestação dos serviços, objeto deste contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, através de empenho, a importância total de R\$ _____ (_____).

8.2. De acordo com o objeto deste certame a **CONTRATADA** apresentará à Prefeitura da Estância de Atibaia, documento fiscal acompanhado dos documentos de comprovação de entrega do(s) produto(s)/execução do(s) serviço(s) realizado(s).

8.3. Para pagamento a **CONTRATADA** deverá emitir notas fiscais, devendo o valor total da fatura ser idêntico a aquele resultante da soma de todos os cardápios solicitados na semana, multiplicados pelos seus respectivos preços unitários contratados.

8.4. De acordo com o objeto deste certame a **CONTRATADA** apresentará à Prefeitura da Estância de Atibaia, os documentos fiscais acompanhados dos documentos de comprovação de entrega do(s) produto(s)/execução do(s) serviço(s) realizado(s), seguindo as instruções da Contratante:

- a) Nota fiscal referente aos serviços prestados, com os descontos aplicados da mão de obra, quando houver.
- b) A Contratada deverá encaminhar relatório contendo o número de cozinheiras escolares atuando na prestação do serviço apontando seus respectivos locais de trabalho, o número de nutricionistas supervisores e responsável técnico atuando, bem como das entregas de materiais e insumos, para fins de verificação e acompanhamento.
- c) Notas fiscais referentes à venda dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições servidas, de acordo com instruções da Contratante.
- d) A Contratante deverá informar a Contratada sobre o valor de cada uma das notas para o faturamento dos gêneros, de acordo com seu planejamento orçamentário e fonte de recurso (municipal ou federal).
- e) Os valores unitários dos gêneros alimentícios, para fins de emissão de nota fiscal, serão os constantes no **Anexo XI - VALORES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, contendo os itens do plano alimentar, entregue pela Contratada junto com sua proposta de preço para participação no certame.
- f) A critério da Contratante, poderão ser fornecidos alimentos da **Agricultura Familiar** que serão abatidos da Contratada. Todos os gêneros adquiridos da **Agricultura Familiar**, utilizados para comporem os cardápios deverão ter seu valor descontado em nota fiscal da Contratada. O valor do desconto será referente ao custo informado na proposta da Contratada conforme **Anexo XI - VALORES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

8.5. Os pagamentos realizados serão efetuados em consonância com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de janeiro de 2012, devendo a **CONTRATADA** observar as seguintes condições:

a) Os documentos fiscais, notas fiscais, faturas ou recibos deverão ser emitidos com observância às regras de retenção dispostos na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de janeiro de 2012, sob pena de não aceitação.

b) A **CONTRATADA** deverá indicar no campo “observação” do documento fiscal sua condição de imunidade, isenção e/ou dispensa com o respectivo amparo legal;

PARAGRAFO ÚNICO – Na ausência de informações sobre a condição de imunidade, isenção e/ou dispensa de que trata o “item b” o pagamento será processado observando-se as regras de retenção dispostos na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de Janeiro de 2012.

8.6. A Prefeitura da Estância de Atibaia terá o prazo de 05 (cinco) dias, a contar da apresentação do documento fiscal para aceitá-lo ou rejeitá-lo.

8.7. O documento fiscal não aprovado pela Prefeitura da Estância de Atibaia será devolvido à **CONTRATADA** para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido no item 10.6., a partir da data de sua reapresentação.

8.8. A devolução do documento fiscal não aprovado pela Prefeitura da Estância de Atibaia em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa suspenda os fornecimentos.

8.9. A Contratada deverá informar à PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA na nota fiscal o Banco/Agência, bem como o número da conta-corrente correspondente ao CNPJ da Contratada para realização dos pagamentos.

8.10. A Prefeitura providenciará o pagamento das faturas **no prazo de 15 (quinze) dias**, contados a partir da data da apresentação da medição semanal da respectiva fatura e aceite da Secretaria de Educação.

8.10.1. Para efeito de pagamento, cada faturamento deverá vir acompanhado dos comprovantes de recolhimento do FGTS e do INSS (com indicação do CEI)

8.10.2. Havendo atraso nos pagamentos, sobre a quantia devida incidirá correção monetária, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados proporcional ao tempo em relação ao atraso verificado.

8.11. Ao longo da prestação dos serviços poderão ser implementadas metodologias e/ou sistemas totalmente informatizados para controle de solicitação das alimentações servidas e frequência dos alunos, devendo a Contratada adaptar-se à sistemática que vier a ser adotada pela Contratante.

8.12. No caso da **CONTRATADA** em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador-judicial, ou se o administrador-judicial for pessoa





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

8.13. No caso da **CONTRATADA** em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

9. CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. Os preços contratuais serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses. Ultrapassando o período de 12 (doze) meses da data-base do orçamento estimado, **agosto/2025**, os valores pactuados serão reajustados, nos termos do art. 92 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme fórmula indicada no item 9.2. utilizando-se o índice **IPC-FIPE**, ou outro que vier a substituí-lo.

9.2. O reajuste será calculado em conformidade com a legislação vigente, e de acordo com a seguinte fórmula:

$$R = P_o \times \left[\left(\frac{IPC}{IPC_o} \right) - 1 \right]$$

Onde:

R = Parcela de reajuste;

P_o = Preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPC_o = Variação do IPC FIPE – Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

9.3. Na hipótese de solicitação de revisão de preços pelo Município de Atibaia, esta deverá comprovar o rompimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, em prejuízo da Municipalidade, devendo esta Administração responder a este pedido em até **30 (trinta) dias**, contando da data de protocolo do pedido.

9.4. Fica facultado ao Município de Atibaia realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos subitens anteriores, a decisão quanto a revisão de preços solicitada pela **CONTRATADA**.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DOS ADITIVOS

10.1. Caso ocorra aditivo por acréscimos (serviços extraordinários) ou prorrogação de prazo, o cronograma físico-financeiro deverá ser apresentado, à **CONTRATANTE**, devidamente readequado.

10.2. Nos pagamentos dos acréscimos (serviços extraordinários) serão exigidos complemento do seguro como garantia complementar.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

10.3. Havendo prorrogação do prazo, a validade das garantias deverão ser prorrogadas pelo mesmo período, apresentado-se o documento relativo à prorrogação no ato da assinatura do Termo de Aditamento.

10.4. A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do Contrato, ou supressões que se fizerem necessárias, nos termos do art. 125, da Lei nº 14.133/21.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO

11.1. O presente contrato poderá ser rescindido nos casos dos incisos I, II e III do artigo 138 da Lei 14.133/2021:

a) por ato unilateral da CONTRATANTE;

b) amigavelmente, por acordo entre as partes, mediante formalização, não cabendo indenização de qualquer das partes, desde que haja conveniência da PEA;

c) judicialmente, nos termos da legislação vigente.

11.2. O descumprimento, por parte da **CONTRATADA**, de suas obrigações legais e/ou contratuais, assegura ao **CONTRATANTE** o direito de rescindir o contrato a qualquer tempo, independente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

11.3. A rescisão do contrato, com base no parágrafo anterior, sujeita à **CONTRATADA** a multa rescisória de 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato (no caso de desistência da prestação total dos serviços) ou do saldo do contrato existente na data da rescisão (no caso de desistência da conclusão dos serviços), independentemente de outras multas aplicadas à **CONTRATADA** por infrações anteriores.

11.4. Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em Lei e garantido o contraditório e a ampla defesa.

11.5. No caso de a **CONTRATADA** estar **em situação de recuperação judicial**, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS MODALIDADES DE GARANTIA

12.1. Antes da assinatura do contrato, deverá ser efetuada a **garantia de execução** equivalente a **5% (cinco por cento) do valor contratual**, nos moldes do art. 98, **caput** da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. A **garantia da execução** do contrato deverá ser realizada, pela **CONTRATADA**, de acordo com as modalidades abaixo, sendo os recibos de caução emitidos pela Tesouraria Municipal – R. Bruno Sargiani, 100 – Vila Rica, de Segunda a Sexta feira das 09 h às 12 h e das 14 h às 16 h:

a) Depósito Identificado (CNPJ / Razão social) no Banco do Brasil, Agência: 6554-4, C/C.:500252-4 – Prefeitura da Estância de Atibaia – para caução em dinheiro, cheque ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

b) Seguro-garantia;

c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

12.3. A garantia inicial será reforçada durante a execução dos serviços e se houver acréscimo contratual, nas mesmas condições acima.

12.4. A garantia prestada pela **CONTRATADA** será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato e mediante assinatura do termo de seu encerramento. Havendo prorrogação do prazo de conclusão do serviço, o prazo de validade da garantia deverá ser prorrogado automaticamente.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PERDA DA GARANTIA

13.1. Ocorrendo rescisão de contrato, por descumprimento de cláusula contratual por parte da **CONTRATADA**, será acionada a garantia, concomitantemente com a rescisão, para sanar possíveis danos acarretados ao **CONTRATANTE**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. A aplicação de multa na infringência ao disposto nos artigos 90, § 5º e 162 da Lei nº 14.133/2021, obedecerá o disposto neste Edital, garantido a ampla defesa.

14.2. A recusa injustificada da contratada em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Prefeitura da Estância de Atibaia, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

14.2.1. Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

14.2.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

14.2.3. O atraso injustificado na entrega dos materiais, sem prejuízo do disposto no **item 14.1.**, sujeitará a contratada/detentora à multa de mora calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

a) de 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias corridos;

b) superados os 15 (quinze) dias corridos, a partir do 16º a multa será de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30 (trinta) dias corridos e aplicada em acréscimo à do **subitem a)**.

c) Após 30 (trinta) dias corridos, fica caracterizada a inexecução total, aplicando-se o disposto no **item 14.2.1.**

d) O material não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da notificação.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

Parágrafo único – A não ocorrência de substituição ou regularização dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no **subitem a)**, considerando-se a mora nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido deste item.

14.3. O pedido de prorrogação de prazo final da entrega dos materiais / serviços somente será apreciado se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

14.4. As multas referidas neste Edital não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E CASOS OMISSOS

15.1. O presente contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei n.º 14.133, de 01/04/2021, suas alterações e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se-lhe supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida Lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do Direito.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– DOS ENCARGOS

16.1. A despesa, decorrente dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto, ficarão a cargo da **CONTRATADA**.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DA AUDITORIA

17.1. A **CONTRATANTE** poderá designar técnicos para procederem auditoria concernente aos Encargos Previdenciários pertinentes aos empregados, bem como, solicitar a fiscalização por parte do INSS.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Atibaia, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para nele serem dirimidas dúvidas e questões oriundas do presente contrato.

E por assim estarem de pleno acordo com as disposições e condições do presente Contrato, as PARTES o assinam na presença das testemunhas, que também o assinam, para que se produzam seus legais e jurídicos efeitos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, aos ____ dias do mês de _____ de 2.025.

Contratante

Contratada

TESTEMUNHAS:

Rua Bruno Sargiani, 100 – Vila Rica – Atibaia – SP – CEP 12940-412

Fone: (011) 4414-2000

licitacoes@atibaia.sp.gov.br





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- **a)** memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- **b)** orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- **c)** previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- **d)** comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- **e)** as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S) / Nº OAB/e-mail: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- **a)** o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- **b)** poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraído cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- **c)** além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- **d)** as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- **e)** é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.





PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
Estado de São Paulo
Secretaria de Educação

ANEXO X - Modelo de Solicitação de Cardápio

FORNECEDOR:	PROCESSO ADMINISTRATIVO
ENDEREÇO:	CONCORRÊNCIA PÚBLICA
CNPJ:	TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO
INSC. EST.:	
UNIDADE ESCOLAR:	ENDEREÇO: Atibaia / SP

SOLICITAÇÃO DE REFEIÇÕES

SEMANA

DE: ___ / ___ / ____

A: ___ / ___ / ____

Modalidade de Cardápio	DATA					TOTAL	OBSERVAÇÕES			
TOTAL							Serviço efetuado à contento	Sim		Não

OBSERVAÇÕES: Encaminhar esta planilha toda quarta-feira que antecede a semana da execução do serviço para os e-mails:

Duas vias desta planilha assinada pelo diretor da escola serão recolhidas quinzenalmente pela nutricionista da empresa.

Assinatura Responsável Unidade Escolar

Assinatura Empresa



Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO VII

Diretrizes para a elaboração de cardápios

A elaboração dos cardápios mensais para os alunos da rede da Contratante seguirá as diretrizes legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e deverão considerar os seguintes fatores:

- a) O objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, qual seja, o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macro e micronutrientes e fibras, preconizados por faixa etária, e de acordo com o período de permanência na unidade educacional, e com o número e tipo de alimentação fornecida;
- b) Aceitabilidade dos alimentos, de acordo com os parâmetros preconizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, correspondente a 85% (oitenta e cinco por cento) ou 90% (noventa por cento), dependendo da metodologia empregada, ou por parâmetros determinados pela Contratante, desde que não sejam inferiores à porcentagem ora citada;
- c) Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor as refeições: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida;
- d) Fornecimento de alimentos que contenham composição nutricional adequada para contribuir no combate aos principais distúrbios nutricionais prevalentes no país;
- e) Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e à interação e biodisponibilidade entre os nutrientes;
- f) Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da unidade educacional, faixa etária atendida, período de permanência na unidade e tipo de alimentação;
- g) Necessidades alimentares e/ ou nutricionais especiais (tais como: alergia à proteína do leite de vaca; diabetes etc.), que deverão ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustadas às necessidades requeridas, utilizando alimentos substitutos para adequação da dieta especial;
- h) Recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira” (MS 2014), “Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos”
- i) Decretos e Normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
- j) Previsão das eventuais dificuldades relativas à logística de abastecimento;
- l) Outros fatores que venham propiciar racionalidade e uniformidade de tratamento às unidades educacionais, poderão ser considerados na elaboração dos cardápios;
- m) Resoluções CD/FNDE nº 06 de 2020 e nº 20 de 2020 e atualizações, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e regulamentos correlatos.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO VII CARDÁPIOS

CARDÁPIO 1

DESJEJUM INFANTIL IV E V E FUNDAMENTAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
Segunda-feira	Leite com cacau + pão com requeijão
Terça-feira	Leite com fruta e cacau + fruta
Quarta-feira	Flocos de milho com leite + fruta
Quinta-feira	Leite com cacau + biscoito
Sexta-feira	Mingau de amido com cacau + fruta

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	Leite	Leite em pó integral	iogurte, suco de fruta misto, suco de fruta integral, suco de fruta pasteurizado	5 vezes/semana
	Cacau	Cacau em pó 32%	Sem substituição	Até 5 vezes/semana
	Fruta	Fruta <i>in natura</i>	Frutas diversas	2 a 3 vezes/semana
	Amido	Amido	Aveia	Até 1 vez/semana
	Requeijão	Requeijão	Manteiga, margarina, creme vegetal	3 vezes/semana
	Pão	Pão	Pão de hot dog tradicional ou integral, pão de forma ou integral, pão para dieta especial, flocos de milho, biscoito	3 a 5 vezes/semana

A composição dos cardápios e as formas de preparação serão definidas pela nutricionista da Divisão de Alimentação e Nutrição.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 2

REFEIÇÃO INFANTIL IV E V - PERÍODO INTEGRAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
Segunda-feira	Arroz, feijão, carne cozida com batata e cenoura, salada de tomate
Terça-feira	Arroz, feijão, frango refogado com abóbora e salada de alface
Quarta-feira	Macarrão a bolonhesa, salada de escarola e beterraba
Quinta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com mandioca, salada de couve
Sexta-feira	Arroz, feijão, ovo mexido, brócolis refogado e salada de tomate e pepino

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS	INCIDÊNCIA
Refeição	Arroz, feijão, macarrão, carnes, ovo, legumes e tubérculos, verduras	Arroz agulhinha	Arroz parboilizado, arroz integral	4 vezes/semana
		Feijão carioquinha	Feijão preto, grão de bico, ervilha seca, lentilha	4 vezes/semana
		Macarrão	Macarrão integral, polenta	1 vez/semana
		Carnes	Carne bovina, suína, frango, peixe, ovos	5 vezes/semana
		Legumes e tubérculos	Abóbora, abobrinha, couve-flor, brócolis, vagem, pepino, tomate, beterraba, batata, mandioca, mandioquinha etc.	5 vezes/semana
Verduras	Alface, acelga, couve, repolho, rúcula, espinafre, etc.	5 vezes/semana		

A composição dos cardápios e as formas de preparação serão definidas pela nutricionista da Divisão de Alimentação e Nutrição





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 3

REFEIÇÃO FUNDAMENTAL - PERÍODO INTEGRAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
Segunda-feira	Arroz, feijão, carne cozida com batata e cenoura, salada de tomate
Terça-feira	Arroz, feijão, frango refogado com abóbora e salada de alface
Quarta-feira	Macarrão a bolonhesa, salada de escarola e beterraba
Quinta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com mandioca, salada de couve
Sexta-feira	Arroz, feijão, ovo mexido, brócolis refogado e salada de tomate e pepino

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS	INCIDÊNCIA
Refeição	Arroz, feijão, macarrão, carnes, ovo, legumes e tubérculos, verduras	Arroz agulhinha	Arroz parboilizado, arroz integral	4 vezes/semana
		Feijão carioca	Feijão preto, grão de bico, ervilha seca, lentilha	4 vezes/semana
		Macarrão	Macarrão integral, polenta	1 vez/semana
		Carnes	Carne bovina, suína, frango, peixe, ovos	5 vezes/semana
		Legumes e tubérculos	Abóbora, abobrinha, couve-flor, brócolis, vagem, pepino, tomate, beterraba, batata, mandioca, mandioquinha etc.	5 vezes/semana
		Verduras	Alface, acelga, couve, repolho, rúcula, espinafre, etc.	5 vezes/semana

A composição dos cardápios e as formas de preparação serão definidas pela nutricionista da Divisão de Alimentação e Nutrição





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 4

COMPLEMENTO - INFANTIL IV E V E FUNDAMENTAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
Segunda-feira	Fruta
Terça-feira	Fruta
Quarta-feira	Fruta
Quinta-feira	Fruta
Sexta-feira	Fruta

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS				
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS	INCIDÊNCIA
COMPLEMENTO	Fruta	Fruta in natura	Sem substituição	Até 5 vezes/semana

Assinado por 1 pessoa: DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia.1doc.com.br/verificacao/7E0C-9FEE-D4B2-2005> e informe o código 7E0C-9FEE-D4B2-2005





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 5

LANCHE DA TARDE - INFANTIL IV E V E FUNDAMENTAL - PERÍODO INTEGRAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
Segunda-feira	Torta de legumes + suco
Terça-feira	Pão com carne moída + fruta
Quarta-feira	Flocos de milho com leite + fruta
Quinta-feira	Suco de fruta + bolo
Sexta-feira	Lanche natural + suco

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS	INCIDÊNCIA
LANCHE DA TARDE	Pão com carne e suco	Suco de fruta integral, suco misto, suco pasteurizado	logurte, leite com cacau	Até 5 vezes/semana
		Fruta <i>in natura</i>	Frutas diversas	2 a 3 vezes/semana
		Verduras	Alface, acelga, couve, repolho, rúcula, espinafre, etc.	2 a 3 vezes/semana
		Legumes	Abóbora, abobrinha, couve-flor, brócolis, vagem, pepino, tomate, beterraba, etc.	2 a 3 vezes/semana
		Requeijão	Manteiga, margarina, creme vegetal	Até 3 vezes/semana
		Pão	Flocos de milho, biscoito, bolo, torta	Até 5 vezes/semana
		Carnes	Carne bovina, suína, frango, ovo, queijo	2 a 3 vezes/semana
		Preparações	Arroz doce, pudim de chocolate	1 vez/semana

Assinado por 1 pessoa: DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia.1.doc.com.br/verificacaes/FE0C-9FEE-D4B2-2005> e informe o código 7E0C-9FEE-D4B2-2005





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 6

REFEIÇÃO INFANTIL IV E V - PERÍODO PARCIAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
Segunda-feira	Arroz, feijão, carne cozida com batata e cenoura, salada de tomate + fruta
Terça-feira	Arroz, feijão, frango refogado com abóbora e salada de alface
Quarta-feira	Macarrão a bolonhesa, salada de escarola e beterraba + fruta
Quinta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com mandioca, salada de couve
Sexta-feira	Arroz, feijão, ovo mexido, brócolis refogado e salada de tomate e pepino + fruta

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS				
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS	INCIDÊNCIA
Refeição	Arroz, feijão, macarrão, carnes, ovo, legumes e tubérculos, verduras	Arroz e feijão	Arroz integral, feijão preto	3 a 5 vezes/semana
		Pão	Pão de forma, pão integral, etc.	1 vez/semana
		Macarrão	Macarrão integral, polenta	1 vez/semana
		Carnes	Carne bovina, suína, frango, peixe, ovos	5 vezes/semana
		Legumes e tubérculos	Abóbora, abobrinha, couve-flor, brócolis, vagem, pepino, tomate, beterraba, batata, mandioca, mandioquinha etc.	4 a 5 vezes/semana
		Verduras	Alface, acelga, couve, repolho, rúcula, espinafre, etc.	5 vezes/semana
		Fruta in natura	Frutas diversas	2 a 3 vezes/semana

Assinado por 1 pessoa: DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia.1doc.com.br/verificacao/7E0C-9FEE-D4B2-2005> e informe o código 7E0C-9FEE-D4B2-2005





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 7

REFEIÇÃO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
<u>Segunda-feira</u>	<u>Arroz, feijão, carne cozida com batata e cenoura, salada de tomate + fruta</u>
<u>Terça-feira</u>	<u>Arroz, feijão, frango refogado com abóbora e salada de alface</u>
<u>Quarta-feira</u>	<u>Macarrão a bolonhesa, salada de escarola e beterraba + fruta</u>
<u>Quinta-feira</u>	<u>Arroz, feijão, carne em cubos com mandioca, salada de couve</u>
<u>Sexta-feira</u>	<u>Arroz, feijão, ovo mexido, brócolis refogado e salada de tomate e pepino + fruta</u>

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS

<u>CARDÁPIO</u>	<u>COMPOSIÇÃO</u>	<u>GÊNEROS</u>	<u>ALIMENTOS SUBSTITUTOS</u>	<u>INCIDÊNCIA</u>
<u>Refeição</u>	<u>Arroz, feijão, macarrão, carnes, ovo, legumes e tubérculos, verduras</u>	<u>Arroz e feijão</u>	<u>Arroz integral, feijão preto</u>	<u>3 a 5 vezes/semana</u>
		<u>Pão</u>	<u>Pão de forma, pão integral, etc.</u>	<u>1 vez/semana</u>
		<u>Macarrão</u>	<u>Macarrão integral, polenta</u>	<u>1 vez/semana</u>
		<u>Carnes</u>	<u>Carne bovina, suína, frango, peixe, ovos</u>	<u>5 vezes/semana</u>
		<u>Legumes e tubérculos</u>	<u>Abóbora, abobrinha, couve-flor, brócolis, vagem, pepino, tomate, beterraba, batata, mandioca, mandioquinha etc.</u>	<u>4 a 5 vezes/semana</u>
		<u>Verduras</u>	<u>Alface, acelga, couve, repolho, rúcula, espinafre, etc.</u>	<u>5 vezes/semana</u>
		<u>Fruta in natura</u>	<u>Frutas diversas</u>	<u>2 a 3 vezes/semana</u>

A composição dos cardápios e as formas de preparação serão definidas pela nutricionista da Divisão de Alimentação e Nutrição





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 8

REFEIÇÃO EJA - PERIODO PARCIAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
Segunda-feira	Arroz, feijão, carne cozida com batata e cenoura, salada de tomate + fruta
Terça-feira	Arroz, feijão, frango refogado com abóbora e salada de alface
Quarta-feira	Macarrão a bolonhesa, salada de escarola e beterraba + fruta
Quinta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com mandioca, salada de couve
Sexta-feira	Arroz, feijão, ovo mexido, brócolis refogado e salada de tomate e pepino + fruta

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS				
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS	INCIDÊNCIA
Refeição	Arroz, feijão, macarrão, carnes, ovo, legumes e tubérculos, verduras	Arroz e feijão	Arroz integral, feijão preto	3 a 5 vezes/semana
		Pão		1 vez/semana
		Macarrão	Macarrão integral, polenta	1 vez/semana
		Carnes	Carne bovina, suína, frango, peixe, ovos	5 vezes/semana
		Legumes e tubérculos	Abóbora, abobrinha, couve-flor, brócolis, vagem, pepino, tomate, beterraba, batata, mandioca, mandioquinha etc.	4 a 5 vezes/semana
		Verduras	Alface, acelga, couve, repolho, rúcula, espinafre, etc.	5 vezes/semana
		Fruta in natura	Frutas diversas	2 a 3 vezes/semana

A composição dos cardápios e as formas de preparação serão definidas pela nutricionista da Divisão de Alimentação e Nutrição





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 9

REFEIÇÃO CONTRATURNO - PERIODO PARCIAL

EXEMPLO DE 1 SEMANA	
Segunda-feira	Arroz, feijão, carne cozida com batata e cenoura, salada de tomate + fruta
Terça-feira	Arroz, feijão, frango refogado com abóbora e salada de alface
Quarta-feira	Macarrão a bolonhesa, salada de escarola e beterraba + fruta
Quinta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com mandioca, salada de couve
Sexta-feira	Pão com ovo mexido + suco

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS				
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS	INCIDÊNCIA
Refeição	Arroz, feijão, macarrão, pão, carnes, ovo, legumes e tubérculos, verduras, suco	Arroz e feijão	Arroz integral, feijão preto	2 a 3 vezes/semana
		Pão	Pão de forma, pão integral, etc.	2 a 3 vezes
		Macarrão	Macarrão integral, polenta	1 vez/semana
		Carnes	Carne bovina, suína, frango, peixe, ovos	5 vezes/semana
		Legumes e tubérculos	Abóbora, abobrinha, couve-flor, brócolis, vagem, pepino, tomate, beterraba, batata, mandioca, mandioquinha etc.	3 a 5 vezes/semana
		Verduras	Alface, acelga, couve, repolho, rúcula, espinafre, etc.	5 vezes/semana
		Fruta in natura	Frutas diversas	2 a 3 vezes/semana
		Suco	Suco de fruta integral, suco misto, suco pasteurizado	2 a 3 vezes/semana

A composição dos cardápios e as formas de preparação serão definidas pela nutricionista da Divisão de Alimentação e Nutrição





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 10

CARDÁPIO BERÇÁRIO (Até 11 meses)

EXEMPLO DE 1 SEMANA					
	FÓRMULA INFANTIL	ALMOÇO	FÓRMULA INFANTIL	JANTAR	SUCO
Segunda-feira	Fórmula Infantil de segmento	Peixe, Arroz, feijão, cenoura e couve-flor, maçã	Fórmula Infantil de segmento	Carne moída, feijão, mandioquinha e acelga, abacaxi	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal
Terça-feira	Fórmula Infantil de segmento	Ovo mexido, feijão, arroz, vagem e espinafre, banana	Fórmula Infantil de segmento	Pernil, feijão, abóbora e couve, laranja	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal o ou Fruta
Quarta-feira	Fórmula Infantil de segmento	Frango, feijão, batata, abobrinha e escarola, mamão	Fórmula Infantil de segmento	Carne, batata, chuchu e espinafre, melancia	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal
Quinta-feira	Fórmula Infantil de segmento	Carne, feijão, arroz, cenoura e acelga, pera	Fórmula Infantil de segmento	Ovo, feijão, arroz, beterraba e couve, tangerina	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal
Sexta-feira	Fórmula Infantil de segmento	Frango, feijão, macarrão, chuchu e brócolis, goiaba	Fórmula Infantil de segmento	Carne moída, feijão, macarrão, brócolis e tomate, manga	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
FÓRMULA INFANTIL	Fórmula Infantil de segmento	Fórmula Infantil de segmento	Fórmulas infantis para necessidades alimentares especiais específicas
ALMOÇO	Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão
		Carne bovina	Carne suína, frangp, peixe e ovo
		Batata	Mandioca, mandioquinha, batata doce, cará, inhame
		Feijão	Ervilha seca, lentilha, grão de bico
		Cenoura	Abobrinha, abóbora, chuchu, berinjela, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis, etc.
		Escarola	Espinafre, repolho, acelga, etc.
		Temperos	Naturais
		Fruta	Banana, maçã, laranja, abacaxi, pera, melancia, melão, etc.
FÓRMULA INFANTIL	Fórmula Infantil de segmento	Fórmula Infantil de segmento	Fórmulas infantis para necessidades alimentares especiais específicas
JANTAR	Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão
		Carne bovina	Carne suína, frangp, peixe e ovo
		Batata	Mandioca, mandioquinha, batata doce, cará, inhame
		Feijão	Ervilha seca, lentilha
		Cenoura	Abobrinha, abóbora, chuchu, berinjela, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis, etc.
		Escarola	Espinafre, repolho, acelga, etc.
		Temperos	Naturais
		Fruta	Banana, maçã, laranja, abacaxi, pera, melancia, melão, etc.
FRUTA	Suco de fruta misto (100% fruta), ou suco integral ou suco polpa ou fruta in natura	Suco; fruta in natura; papa de frutas ou papa de fruta+vegetal	Laranja, mamão, pera, manga, morango, inhame, batata doce, etc.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 11

CARDÁPIO CRECHE (12 MESES A 3 ANOS E 9 MESES)

EXEMPLO DE 1 SEMANA					
	FRUTA	ALMOÇO	FRUTA + FÓRMULA	JANTAR	SUCO
Segunda-feira	Maçã	Peixe, Arroz, feijão, cenoura e couve-flor	Maçã + Fórmula de segmento	Carne moída, feijão, mandioquinha e acelga	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal
Terça-feira	Banana	Ovo mexido, feijão, arroz, vagem e espinafre	Banana + Fórmula de segmento	Pernil, feijão, abóbora e couve	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal o ou Fruta
Quarta-feira	Mamão	Frango, feijão, batata, abobrinha e escarola	Mamão + Fórmula de segmento	Carne, batata, chuchu e espinafre	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal
Quinta-feira	Pera	Carne, feijão, arroz, cenoura e acelga	Pera + Fórmula de segmento	Ovo, feijão, arroz, beterraba e couve	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal
Sexta-feira	Banana	Frango, feijão, macarrão, chuchu e brócolis	Banana + Fórmula de segmento	Carne moída, feijão, macarrão, brócolis e tomate	Suco ou Fruta ou Papa de frutas ou papa de fruta+ vegetal

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO/ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
FRUTA	Fruta in natura	Fruta in natura	Maçã, mamão, melão, banana, abacaxi, manga, laranja, etc.
ALMOÇO	Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão
		Carne bovina	Carne suína, frangp, peixe e ovo
		Batata	Mandioca, mandioquinha, batata doce, cará, inhame
		Feijão	Ervilha seca, lentilha, grão de bico
		Cenoura	Abobrinha, abóbora, chuchu, berinjela, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis, etc.
		Escarola	Espinafre, repolho, acelga, etc.
		Temperos	Naturais
FÓRMULA INFANTIL	Fórmula Infantil de segmento	Fórmula Infantil de segmento	Fórmulas infantis para necessidades alimentares especiais específicas
JANTAR	Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão
		Carne bovina	Carne suína, frangp, peixe e ovo
		Batata	Mandioca, mandioquinha, batata doce, cará, inhame
		Feijão	Ervilha seca, lentilha
		Cenoura	Abobrinha, abóbora, chuchu, berinjela, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis, etc.
		Escarola	Espinafre, repolho, acelga, etc.
FRUTA	Suco de fruta misto (100% fruta), ou suco integral ou suco polpa ou fruta in natura	Suco; fruta in natura; papa de frutas ou papa de fruta+vegetal	Laranja, mamão, pera, manga, morango, inhame, batata doce, etc.

A composição dos cardápios e as formas de preparação serão definidas pela nutricionista da Divisão de Alimentação e Nutrição.

Rua Bruno Sargiani, 100 – Vila Rica – Atibaia – SP – CEP 12940-412

Fone: (011) 4414-2000

licitacoes@atibaia.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia.1.doc.com.br/verificacao/7E0C-9FEE-D4B2-2005> e informe o código 7E0C-9FEE-D4B2-2005





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 12

KIT LANCHE PASSEIO

KIT LANCHE 1	Suco individual	Biscoito salgado individual	Fruta inteira	Bolinho individual
--------------	-----------------	-----------------------------	---------------	--------------------

Para passeios, Fanfarra, Copinha e outros eventos externos destinados aos alunos da Secretaria de Educação. Será disponibilizado por solicitação da escola.

O kit deverá conter 1 opção de cada item por aluno.

Para os alunos com necessidades alimentares especiais os itens tradicionais deverão ser substituídos por itens de dietas especiais (ex. Biscoito doce sem lactose, Biscoito de arroz integral, etc.) de acordo com a necessidade do aluno.

Assinado por 1 pessoa: DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://atibaia.1.doc.com.br/verificacao/7E0C-9FEE-D4B2-2005> e informe o código 7E0C-9FEE-D4B2-2005





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

CARDÁPIO 13

CARDÁPIO COMEMORATIVO DE FINAL DE ANO

Alimento/Preparação	Incidência
Lasanha a bolonhesa ou Nhoque	1 vez/ano
Lagarto em bife	1 vez/ano
Frango (coxinha da asa)	1 vez/ano
Ameixa	1 vez/ano
Pêssego	
Uva	
Complemento (frutas diversas para composição de mesa) (melancia, abacaxi, banana, maçã, manga)	1 vez/ano

Lasanha: massa de lasanha, presunto, queijo muçarela, molho sugo.

Nhoque: massa de nhoque, molho sugo.

Outros alimentos e preparações poderão ser ofertados desde que os gêneros alimentícios estejam previstos no **Anexo II – Padrão de qualidade dos alimentos**.

Para o cálculo do valor do cardápio festivo deverá ser considerado o preço por item que compõem o cardápio.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ORIENTAÇÕES GERAIS

1. Composição dos Cardápios: A composição dos cardápios, os porcionamentos e as frequências dos alimentos e/ ou preparações poderão ser alteradas a qualquer tempo pela Contratante, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e respectivo preço contratado. Caso a Contratante planeje incluir no cardápio algum alimento cujo padrão de qualidade não conste deste instrumento (elaborado de acordo com as normas legais vigentes), comunicará o mesmo à Contratada, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, para viabilizar sua logística de abastecimento.
2. Per Capita: Considera-se per capita o peso cru e limpo (peso líquido) de cada alimento, por aluno.
3. Porcionamento ou Porção: é a quantidade de alimento preparado (pronto para o consumo) que deve ser servido aos alunos.

Preparações que poderão compor os cardápios

1. Torta de legumes ou outra preparação similar (com os mesmos ingredientes). Composição básica: farinha de trigo e/ou aveia e/ou farinha de aveia e/ou amido de milho e/ou polvilho doce ou azedo + legumes e/ou verdura e/ou feculento + leguminosa + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + fermento + leite e/ou leite em pó + temperos (cebola, tomate, orégano, etc.). A composição e quantidades dos itens devem atender o Receituário Padrão, mantido o porcionamento final.
2. Bolo simples (sem adição de açúcar) ou outra preparação similar (com os mesmos ingredientes). Composição básica: farinha de trigo e/ou aveia e/ou farinha de aveia e/ou amido de milho + fruta e/ou legume (banana, maçã, cenoura, etc.) + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + uva passa + fermento + cacau + leite e/ou leite em pó + suco de fruta integral. A composição e quantidades dos itens devem atender o Receituário Padrão, mantido o porcionamento final.
3. Bolo de Aniversário (baixo açúcares) – Composição básica da massa: Farinha de trigo e/ou Aveia e/ou amido de milho + Fruta ou Legume (banana, maçã, cenoura etc.) + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + uva passa + fermento + cacau em pó + leite e/ou leite em pó + açúcar. Composição básica de cobertura: Leite e/ou leite em pó e/ou cacau e/ou fruta e/ou geleia 100% fruta e/ou manteiga e/ou açúcar. Os ingredientes são opcionais, a depender da receita.
- 4-Sopa Composição Básica: macarrão/arroz +3 vegetais (legumes e/ou verdura e/ou feculento) + leguminosa. A composição e quantidades dos itens devem atender o Receituário Padrão, mantido o porcionamento final.
- 5- Risoto - Composição básica: arroz + frango/carne bovina + 2 vegetais (legumes e/ou verdura). A composição e quantidades dos itens devem atender o Receituário Padrão, mantido o porcionamento final.
- 6- Polenta - Composição básica: arroz + fubá + carne moída/carne bovina/suína/ frango + verdura ou legumes. A composição e quantidades dos itens devem atender o Receituário Padrão, mantido o porcionamento final.
- 7- Purê/Feculento - Composição básica: arroz + feculento + carne moída/carne bovina/suína/ frango + legumes ou verdura. Esta refeição pode ser ofertada como escondidinho caso a unidade opte por esta apresentação, a depender da aceitação dos alunos. A composição e quantidades dos itens devem atender o Receituário Padrão, mantido o porcionamento final.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

ANEXO IX

PROCEDIMENTOS PARA O RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

- 1) A Contratada deverá proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, integridade da embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.
- 2) Entregadores, fornecedores e seus empregados que precisarem entrar na cozinha, despensa e lactário, bem como outras pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção, deverão estar identificados e devidamente paramentados com touca para proteger os cabelos. Deverão utilizar qualquer outro tipo de equipamento de proteção adicional necessário, determinado por protocolos de saúde específicos (ex. máscaras faciais). A execução de suas atividades deve ser realizada de forma a não colocar em risco a sanidade do local, bem como não gerar transtorno e interferência na rotina da unidade educacional.
- 3) Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.
- 4) No recebimento, deverão ser observadas as características específicas de cada produto, com especial atenção à legislação vigente e orientações contidas no Manual de Boas Práticas. Os produtos de origem animal fornecidos deverão possuir na embalagem o carimbo de fiscalização emitido por órgão competente.
- 5) Os alimentos deverão ser transportados devidamente acondicionados e em condições adequadas de temperatura.
- 6) A Contratada deverá receber e armazenar os alimentos da agricultura familiar, adquiridos pela Contratante, de acordo com calendário previamente fixado e informado à Contratada;
- 7) A Contratada deverá manter as áreas de armazenamento das unidades educacionais organizadas e em perfeitas condições de higiene, com especial atenção à legislação vigente e orientações contidas no Manual de Boas Práticas.
- 8) As datas de validade de todos os gêneros deverão ser rigorosamente controladas.
- 9) Na eventual necessidade de devolução ou descarte de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, enviados pela Contratante, a Contratada deverá seguir os procedimentos estabelecidos pela Divisão de Alimentação e Nutrição.
- 10) Os alimentos impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, destinados à devolução ou descarte deverão ser mantidos organizados e em local segregado, pelo menor tempo possível, no máximo dois dias úteis, devidamente identificados e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Os produtos resfriados e congelados, mesmo quando identificados para descarte, deverão estar armazenados sob refrigeração.
- 11) Para os alimentos com embalagens abertas, transferidos da embalagem original, pré-preparados, pré-misturados ou prontos para consumo, em descongelamento e destinados ao consumo de funcionários da empresa, a Contratada deverá observar o disposto na legislação vigente e orientações contidas no Manual de Boas Práticas.
- 12) Os alimentos, insumos e produtos de higiene e limpeza deverão ser organizados de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, de acordo com Manual de Boas Práticas.
- 13) Realizar o controle de temperatura dos equipamentos, preenchendo a respectiva planilha de controle, em conformidade com o Manual de Boas Práticas e legislação vigente.





Prefeitura da Estância de Atibaia

Estado de São Paulo

Secretaria de Administração

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 43.918/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2025

14) Realizar o controle de temperatura dos alimentos resfriados e congelados, preenchendo a respectiva planilha de controle, em conformidade com o Manual de Boas Práticas e legislação vigente.





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7E0C-9FEE-D4B2-2005

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

- ✓ DENISE DE OLIVEIRA BARBOSA (CPF 278.XXX.XXX-05) em 22/08/2025 09:08:27 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://atibaia.1doc.com.br/verificacao/7E0C-9FEE-D4B2-2005>