PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2026
PROCESSO BB Nº 1089847

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 27601/2025

DESTINADO À AMPLA PARTICIPAÇÃO

O **MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Episcopal, 1575, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 45.358.249/0001-01, torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL –** que será regido pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 872 de 20 de dezembro de 2024, além das demais disposições legais aplicáveis com o objetivo de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) PARA ATENDER A DEMANDA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO,** conforme demais especificações que se encontram descritas no presente Edital e seus anexos.
O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.
A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial no site do Banco do Brasil S.A., www.bb.com.br, opção Licitações, ou diretamente em https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/.
O presente Edital poderá ser consultado na Sala de Licitações, localizada na Rua Episcopal, 1.575, 3º andar, Centro, São Carlos/SP, no horário de expediente normal, ou seja, de segunda a sexta-feira, das 8h00min às 17h00min, obtido no site desta Administração:
https://servico.saocarlos.sp.gov.br/licitacao/exibe-licitacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2025@saocarlos.sp.gov.br, ou em https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/

LIMITE DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS: Até às **09h30min**. do dia **08/04/2026.**
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às **09h30min**. do dia **08/04/2026.**
MODO DE DISPUTA: A etapa de lances da sessão pública será realizada pelo modo de disputa aberto, com duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
LANCES: fica estabelecido o percentual mínimo de 0,5% (meio por cento) entre os lances ofertados durante a sessão.
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: observando o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas por mensagem eletrônica *(e-mail)*, conforme abaixo, informando o número da licitação: *e-mail*: **licitacao@saocarlos.sp.gov.br**
REFERÊNCIA DE TEMPO: para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

DOS ANEXOS:
ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;
ANEXO II – MINUTAS DOS ANEXOS DO TCE;
ANEXO III – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR *(PORTAL PMSC);*
ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA *(PORTAL PMSC)*;
ANEXO V- MINUTA DE ORDEM DE SERVIÇO;
ANEXO VI – DO LOTE E ORÇAMENTO BÁSICO;
ANEXO VII – TERMO DE COMPROMISSO;
ANEXO VIII – TERMO DE CONHECIMENTO PLENO OBJETO;
ANEXO IX – MINUTA DE CONTRATO.

1. DO OBJETO
1.1. O objeto deste Pregão Eletrônico é **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) PARA ATENDER A DEMANDA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO,** conforme especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

2. DO PROCEDIMENTO
O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, com apoio técnico e operacional do Departamento de Tecnologia da Informação da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS.
2.2. O certame será realizado através da utilização do aplicativo “Licitações”, do Portal Eletrônico do Banco do Brasil S.A., conforme convênio de cooperação técnica celebrado entre o B.B. e o MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS, entidade responsável pelo provimento de solução eletrônica para os órgãos integrantes da Administração Pública do Município de São Carlos.

2.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Departamento de Licitação - Seção de Licitação Educação da Secretaria Municipal de Justiça, denominado "Pregoeiro", com o suporte de sua Comissão Permanente de Licitações, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam a todas as exigências constantes neste Edital e seus anexos.
3.2. Estarão **impedidos** de participar da presente licitação:
3.2.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
3.2.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
3.2.3. Os interessados que estiverem em regime de falência, dissolução, liquidação ou concurso de credores;
3.2.4. Cooperativas, conforme Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta firmado com o Ministério Público do Trabalho nos autos do Inquérito Civil nº 000004.200 1.15.003/6-50, o qual veda a participação de Cooperativas sempre que o objeto visar à contratação de mão-de-obra.
3.2.5. Aquele que for servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
3.2.6. 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;
3.2.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
3.2.8. 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;
3.2.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
3.3. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
3.4. O impedimento de que trata o item **3.2.2.** 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.
3.5. Não poderá a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

4.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtida junto às Agências do Banco do Brasil S.A. sediadas no País.
4.2. Os interessados deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.
4.2.1. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
4.3. A chave de identificação e a senha poderão ter validade de até 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificado.
4.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A., ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
4.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
4.5.1. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.
4.5.2. 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.
4.5.3. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
4.6. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
4.7. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
4.8. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados a data e horário limite estabelecidos.

4.9. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E FORMULAÇÃO DOS LANCES NO SISTEMA ELETRÔNICO

5.1. Os licitantes deverão encaminhar **exclusivamente via sistema**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, em campo próprio do sistema, até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital para abertura da sessão pública.

5.1.1. Os arquivos deverão ser inseridos seguindo as instruções descritas no portal do site licitações-e, através do link: https://www.licitacoes-e.com.br/aop/media/instrucoes-novo-licitacoes.pdf;

5.1.2. Esta Administração não se responsabiliza pela impossibilidade de visualização de arquivos, acarretando em desclassificação do licitante.

5.2. O licitante deverá registrar sua proposta em campo próprio do sistema licitações-e, acessando o menu opções da licitação, a opção "**incluir proposta**". Será emitido um alerta antes da confirmação informando a necessidade da inclusão dos documentos de habilitação em outra opção.

5.3. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.3.1. Descrição: com a descrição resumida do item do serviço;

5.3.2. Valor unitário para cada item que compõe o lote;

5.3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante;

5.3.4. O licitante **não** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.5. 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.

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

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

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

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

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

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

5.8. 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, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

5.8.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas **vinte e quatro horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico desta Administração e no sistema licitações-e.

5.9. A etapa de lances da sessão pública será pelo modo de disputa aberto, conforme estabelecido no preâmbulo deste edital.

5.9.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

5.9.2. A prorrogação automática da etapa de envio e lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

5.9.2.1. Lances intermediários são aqueles que não cobrem a melhor oferta, disputando as demais colocações do pregão.

5.9.3. Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

5.9.3.1. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela comissão permanente de licitação, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.9.3.2. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

5.10.1.2. 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;

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

5.10.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
5.10.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
5.10.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
5.10.2.2. Empresas brasileiras;
5.10.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
5.10.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
5.11. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

6. DA PROPOSTA ENVIADA AO PREGOEIRO
6.1. O licitante terá **24 (vinte e quatro) horas** para enviar a proposta readequada, através do sistema, **após a convocação via chat e/ou por e-mail por parte do pregoeiro**, devendo obedecer aos seguintes critérios**:**
6.1.1. Deverá ser elaborada em papel timbrado da proponente, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada, rubricada e assinada por seu representante legal, preferencialmente apresentada em páginas numeradas sequencialmente, em uma via original, contendo os seguintes elementos de forma clara e expressa:
a) Número do processo e do pregão.
b) Razão social, endereço, CNPJ, inscrição estadual e nome do banco, o número da agência e da conta corrente em nome da licitante, onde será efetuado o pagamento.
c) Nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar contrato com a Prefeitura.
d) Preços cotados em moeda corrente nacional, com 2 (duas) casas decimais, devendo constar valor unitário e total, e ainda o valor global da proposta, em algarismo e por extenso.
- Excepcionalmente, nos casos em que o valor unitário for inferior a um real, poderão ser aceitas propostas com até quatro casas decimais;
- No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;
- E, entre preços unitários e totais, os primeiros.

e) Descrição precisa do item.
f) Declaração que na proposta apresentada estão inclusos todos os custos e as despesas, tais como: impostos, taxas, encargos e transporte para as entregas, ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos não considerados para elaboração da mesma, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de encargos fiscais.
6.1.2. A proposta escrita de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
6.1.2.1. O licitante deverá, ainda, enviar o APÊNDICE XIII – Planilha de Composição de Custo – Mão de Obra, constante do Termo de Referência, devidamente preenchido, juntamente com a proposta readequada.
6.1.3. A licitante deverá indicar obrigatoriamente e fazer constar de sua proposta, o Sindicato Representativo da Categoria Profissional envolvida nos serviços contratados. A licitante deverá ainda, encaminhar juntamente com a proposta, a cópia da CONVENÇÃO COLETIVA DA CATEGORIA DE TRABALHO de 2025 e posteriores da respectiva categoria utilizada a ser utilizada na prestação dos serviços. Atentar-se a territorialidade do local de prestação dos serviços.
6.1.4. Não serão admitidos valores unitários ou totais acima dos apresentados na Planilha de Orçamento Estimativo, sob pena de desclassificação.
6.1.4.1. Quando ocorrer a situação descrita, a licitante terá sua proposta desclassificada.
6.1.5. Negociações de preços após finalizada a etapa de lances não implicam na suspensão do prazo de inserção de proposta readequada no sistema, conforme previsto no item 6.1. do Edital.
6.2. O prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua apresentação.
6.3. É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, o que será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.
6.4. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais) e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.
6.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.
6.6. Serão desclassificadas as propostas que:
6.6.1. Contiver vícios insanáveis;
6.6.2. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro após a diligência.
6.6.3. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
6.6.4. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
6.6.5. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
6.6.6. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
6.7. 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.
6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada **após diligência do pregoeiro**, que comprove:
6.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
6.8. O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no artigo 155, § 2º, VII, b, da Constituição Federal de 1988.
6.9. A Comissão Permanente de Licitações recomenda aos licitantes que façam constar de suas propostas nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar o Contrato com o Município.

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO
7.1. Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.
7.2. O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
7.3. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
7.4. Ocorrendo a situação a que se referem os subitens **7.2** e **7.3** deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
7.5. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.
7.6. 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 **3.2.** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
7.6.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
7.6.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
7.6.3. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - Relação de Apenados:
7.6.3.1. Relação das pessoas físicas e/ou jurídicas que sofreram penas em procedimentos licitatórios ou contratações de que participaram, nos órgãos indicados, nos termos das instruções vigentes;
7.6.3.2. Relação das pessoas físicas ou jurídicas que estão impedidas de contratar com a administração pública e/ou de receber benefícios ou incentivos fiscais, por determinação judicial. https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/publicas/impedimento
7.6.4. Corregedoria Geral da Administração do Governo do Estado de São Paulo - Sanções Administrativas - Impõem a pessoas físicas e jurídicas a proibição de licitar e contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública do Estado de São Paulo. http://www.corregedoria.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx
7.6.5. Tribunal de Contas da União https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:3:12943541728647::NO:3,4,6::
7.6.6. Conselho Nacional de Justiça http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php
7.7. Constatada a ausência de condições de participação, o Pregoeiro considerará o licitante impedido de participar do certame.
7.7.1. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
7.8. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.
7.9. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
7.9.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
7.10. O pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
7.11. Será desclassificada a proposta vencedora que:
7.11.1. Contiver vícios insanáveis;
7.11.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
7.11.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
7.11.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
7.11.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
7.11. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
7.11.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
7.11.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
7.11.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
7.13.2. 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.
7.13.3. 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.

7.14. 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
7.14.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
7.14.2. 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.
7.14.3. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
7.15. Para participação da licitação é **facultativo** a realização de **visita técnica aos locais**, com a finalidade de tomar conhecimento das condições das instalações, equipamentos e demais condições preexistentes. Para o agendamento da visita técnica, a interessada deverá entrar em contato com a Secretaria Municipal de Educação, por meio do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar - DANE, exclusivamente em dias úteis, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, no horário das 08h às 12h e das 13h às 16h. O contato poderá ser realizado por telefone: (16) 3373-3222 - ramal 244 ou 245, com a diretora Flávia ou a Nutricionista Renata; ou por e-mail: dep.alimentacaoescolar@educacao.saocarlos.sp.gov.br. A visita técnica deverá ser realizada por profissional formalmente designado pela empresa interessada, o qual deverá apresentar, no ato da visita, credencial específica emitida pela empresa, devidamente identificada. Após a realização da visita técnica, a licitante deverá apresentar, no momento oportuno (fase de habilitação), o Atestado de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do APÊNDICE I do Termo de Referência, devidamente preenchido e assinado. A não apresentação do referido documento acarretará a inabilitação da licitante. Alternativamente, a licitante que optar pela não realização da visita técnica deverá apresentar, também na fase de habilitação, a Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do APÊNDICE II do Termo de Referência, devidamente assinada. A ausência deste documento igualmente acarretará a inabilitação da licitante.
7.16. A empresa arrematante deverá encaminhar, no mínimo, **uma amostra de cada produto solicitado**, conforme APÊNDICE VII do Termo de Referência, devidamente acondicionada em sua embalagem original e em estrita conformidade com as especificações técnicas do objeto licitado. As amostras, acompanhadas da documentação exigida no edital, serão analisadas e avaliadas por uma comissão composta por, no mínimo, três (3) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Educação, sendo obrigatória a participação de, pelo menos, um (1) profissional graduado em Nutrição. As referidas amostras serão submetidas a testes sensoriais de aceitabilidade, considerando parâmetros como cor, sabor, consistência e textura. As amostras e a documentação correlatam deverão ser entregues no Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, localizado na Rua Treze de maio, nº 2000, Centro, São Carlos/SP – CEP 13.560-647, **no prazo máximo de dez (10) dias úteis contados da convocação do pregoeiro**. As amostras permanecerão retidas para fins de comparativo de qualidade e não serão contabilizadas no total do quantitativo a ser fornecido. Será desclassificado o produto cuja embalagem apresentar qualquer não conformidade em relação às especificações estabelecidas no edital, ainda que encaminhado exclusivamente para fins de amostragem. Não serão aceitas amostras desprovidas de identificação. Todas as amostras deverão estar claramente identificadas, contendo, no mínimo, o nome do licitante, o número do processo licitatório, o número do processo administrativo e o número do item correspondente, de modo a evitar qualquer dúvida na análise. A amostra deverá, ainda, ser acompanhada da respectiva relação de entrega, emitida em papel timbrado da empresa licitante. A apresentação da amostra deverá ser acompanhada dos documentos conforme especificados no APÊNDICE VII do Termo de Referência. Serão reprovados os produtos que não forem entregues, que não tiverem seus respectivos documentos ou que não atenderem às especificações técnicas solicitadas.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.1.1. Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.
8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
8.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em **original ou por cópia**, nos termos da Lei Federal nº 13.726/2018.
8.4. O pregoeiro poderá verificar em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constituindo meio legal de prova, para fins de habilitação.
8.4.1. As certidões verificadas que tiverem emissão imediata serão consideradas para fins de habilitação.
8.4.2. A Administração não se responsabiliza pela emissão de certidões que dependam de recolhimento de taxa e/ou emolumentos para a sua efetiva emissão.
8.5. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
8.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

8.6.1. 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
8.6.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
8.7. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro, com o apoio da equipe 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.
8.8. 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, observado o prazo disposto no subitem 6.1.
8.9. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
8.10. Para fins de **habilitação**, deverão ser apresentados os seguintes documentos relativos à **regularidade fiscal e trabalhista**:
8.10.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).
8.10.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
8.10.3. Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante apresentação das seguintes certidões:
8.10.3.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativas a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
8.10.3.1.1. A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados.
8.10.3.1.2. A certidão a que se refere o caput abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU, conforme portaria conjunta RFB / PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014.
8.10.3.2. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda;
8.10.3.3. Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscritos em dívida ativa, obtida em SP no site www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/pages/pagamento/gareLiquidacao.jsf ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.
8.10.4. Prova de regularidade perante o sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva com Efeitos de Negativa. (Dispensável no caso de apresentação de certidão conjunta prevista no item 8.3.3.1.)
8.10.5. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), tratando-se de pessoa jurídica, por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.
8.10.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a 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.
8.11. O documento a ser apresentado relativo à **habilitação jurídica** será o seguinte:
8.11.1. Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
8.11.2. No caso de Consórcios o acréscimo necessário a comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;
8.11.2.1. Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;
8.11.3. Apresentação do alvará de funcionamento ou documento equivalente, expedido pelo município sede da empresa contratada, devidamente atualizado.
8.12. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à **qualificação técnica** serão os seguintes:
8.12.1. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devendo necessariamente estar em nome da contratada, que comprove no mínimo 50% da execução pretendida do contrato. Permitido a somatória de atestados concomitantes, desde que sejam no período de execução não inferior a três anos, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21. Os atestados deverão comprovar que os serviços prestados ocorreram de forma descentralizada, ou seja, nos quais a Contratada se responsabilizou pela produção e distribuição de refeições, ambas realizadas nas instalações da Contratante.
8.12.1.1. Os documentos deverão conter a identificação clara e precisa dos serviços efetivamente executados, bem como a indicação da região e do local de sua realização. Serão considerados compatíveis e similares ao objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, assim entendidos aqueles relativos à alimentação escolar e/ou à alimentação destinada a coletividades sadias ou enfermas. Os referidos serviços abrangem o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários à sua execução, bem como a disponibilização de mão de obra devidamente treinada para o preparo dos alimentos, sua distribuição, o controle operacional, e a limpeza e higienização de cozinhas, despensas e/ou lactários.

8.12.2. A licitante deverá apresentar o comprovante da realização de vistoria técnica nos locais de execução dos serviços, com o objetivo de avaliar as reais condições para a adequada gestão e execução do objeto licitado. Caso a licitante entenda não ser necessária a realização da vistoria técnica, deverá apresentar declaração formal em papel timbrado da empresa, assinada pelo responsável legal com firma reconhecida em cartório ou assinatura digital, manifestando expressamente a dispensa da vistoria e comprometendo-se a executar integralmente os serviços de acordo com o Termo de Referência, o edital e demais anexos, assumindo plena responsabilidade por eventuais dificuldades ou acréscimos de custos decorrentes do desconhecimento das condições reais de execução.
8.12.3. A licitante deverá comprovar o registro ou a inscrição, bem como o de seus responsáveis técnicos, junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN. A comprovação do responsável técnico poderá ser realizada por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica (ART) e/ou Certidão de Cadastro e Serviços, que comprove a regularidade do profissional perante o Conselho.
8.12.3.1. Os profissionais indicados como responsáveis técnicos deverão integrar o quadro funcional da empresa licitante, cuja comprovação do vínculo profissional poderá ser realizada por meio de apresentação de contrato social, registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), ficha de registro de empregado ou contrato individual de trabalho. Admitir-se-á, ainda, a contratação de profissional autônomo que atenda aos requisitos exigidos e assume formalmente a responsabilidade técnica pela execução dos serviços.
8.12.4. Declaração de regularidade quanto ao cumprimento das obrigações sindicais e compromisso com a observância dos termos do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho aplicável à categoria profissional envolvida na execução dos serviços.
8.12.5. Declaração de Idoneidade, conforme modelo do Anexo I, que deverá ser preenchido com os dados da empresa nos locais indicados em itálico.
8.12.6. Se tratando de Consórcio a admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado.
8.12.7. A licitante deverá apresentar o **Atestado de Vistoria Técnica**, conforme modelo constante do APÊNDICE I do Termo de Referência, devidamente preenchido e assinado. A não apresentação do referido documento acarretará a inabilitação da licitante. Alternativamente, a licitante que optar pela não realização da visita técnica deverá apresentar, também na fase de habilitação, a Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do APÊNDICE II do Termo de Referência, devidamente assinada. A ausência deste documento igualmente acarretará a inabilitação da licitante.
8.13. A documentação relativa à qualificação **econômico-financeira** será composta pelos seguintes documentos:
8.13.1. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigível e apresentado na forma da lei, vedados sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis e autenticadas das páginas do Diário Geral onde os mesmos foram transcritos, devidamente assinadas pelo(s) técnico(s) legalmente habilitados e por seus sócios, bem como os Termos de Abertura e Encerramento do Diário Geral Registrados na Junta Comercial do Estado ou no Cartório competente. As empresas que realizam escrituração digital via SPED contábil devem apresentar o Balanço Patrimonial e o Termo de Abertura e Encerramento do Diário Geral, bem como o recibo de entrega digital.
8.13.1.1. As microempresas individuais, microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo SIMPLES NACIONAL, desobrigadas de manter escrituração contábil, bem como aquelas constituídas há menos de 12 meses deverão apresentar balanço de abertura do último exercício social ou do período de sua constituição, devidamente assinado pelo proprietário ou por técnico(s) legalmente habilitados, na forma da Norma Contábil NBC TG 1002 do Conselho Federal de Contabilidade.
8.13.1.2. O Balanço patrimonial relativo aos itens anteriores deve conter, no mínimo, Termo de abertura e encerramento, as contas do ativo e do passivo do último exercício fiscal e do anterior, indicação do Patrimônio Líquido, o resultado do exercício (DRE) e eventuais notas explicativas.
8.13.1.3. A única exceção permitida ao item 8.13.1.1 diz respeito ao previsto no artigo 3º do Decreto nº 8.538 de 06/10/2015, para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais. Nesta condição, não será exigida a apresentação de balanço patrimonial por estas empresas.
8.14. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar no documento.
8.15. Comprovação de que a licitante possui, de acordo com o seu capital social, os seguintes índices mínimos, de acordo com os dados do seu Balanço Patrimonial, a serem calculados pela Comissão Permanente de Licitações:
Liquidez Geral igual ou superior a 1,0;
Liquidez Corrente igual ou superior a 1,0 e
Solvência Geral igual ou superior a 1,0**.**
8.15.1. A liquidez geral será calculada pela soma do ativo circulante e do realizável a longo prazo, dividido pela soma do passivo circulante e do passivo não circulante: (AC + RLP)/(PC + PNC).
8.15.2. A liquidez corrente será calculada pela divisão do ativo circulante pelo passivo circulante: (AC)/(PC).
8.15.3. A solvência geral será calculada pelo ativo total, dividido pela soma do passivo circulante e do passivo não circulante: (AT)/(PC + PNC).
18.15.4. Se tratando de Consórcio a admissão, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;
8.16. Comprovação de que a empresa licitante possui patrimônio líquido com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor ao qual formulará a sua proposta de preços e apresentará sua oferta de lances.

8.16.1. Em caso de Consórcio a comprovação terá o acréscimo de 10% (dez por cento) sobre o valor exigido no item 8.16.
8.17. Caso a empresa arrematante não comprove sua habilitação será convocado o próximo licitante na ordem de classificação, sendo este notificado via licitações-e e/ou e-mail para que **manifeste seu interesse em 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de desclassificação**. Após a confirmação do interesse, será concedido o mesmo prazo do **item 6.1** para entrega da proposta e documentação de habilitação. Se o licitante não se manifestar dentro do prazo fixado, entender-se-á seu não interesse em fornecer.
8.17.1. É de inteira responsabilidade do licitante o cadastro de seus dados no https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/, **inclusive o e-mail que será exclusivamente utilizado para encaminharmos notificações de convocação para os lotes do pregão em questão**.
8.17.1.1. Caso não seja possível contato via e-mail para encaminharmos notificações, sendo o mesmo cadastrado erroneamente ou ainda não ter sido cadastrado, é de responsabilidade da empresa o acompanhamento da licitação pelo site https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/.
8.18. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital e transcorrido a fase de análise da documentação, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.
8.18.1. Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.
8.19. As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 60 (sessenta) dias da data de emissão**.**
8.20. Os documentos apresentados para habilitação são definitivos, não sendo admissível substituição ou posterior inclusão de documentos, com exceção do disposto nos subitens **8.6.1 e 8.6.2.**
8.21. A CONTRATADA obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material fornecido ou serviço executado que venha a ser impugnado pelo CONTRATANTE, em razão de desconformidade com as especificações técnicas, vícios ou defeitos constatados, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados do recebimento da notificação formal de impugnação, nos termos dos arts. 137, 138 e 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

9. DO VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO

9.1. O valor máximo fixado para o presente registro de preço é de **R$ 46.292.094,67 (quarenta e seis milhões, duzentos e noventa e dois mil, noventa e quatro reais e sessenta e sete centavos).**

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.
10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail *licitacao@saocarlos.sp.gov.br*
10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
10.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.
10.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
11.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
11.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
11.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

12.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto ao vencedor, mediante autorização do(a) Sr(a) Secretário(a) Municipal, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações posteriores.

12.1.1. No caso de Consórcios, somente o licitante vencedor é obrigado a promover a constituição e o registro do consórcio, antes da celebração do contrato.

12.1.1.1. Após decidido os recursos, caberá ao pregoeiro/agente de contratação a convocação via chat e/ou por e-mail para que a licitante vencedora apresente as documentações referente ao registro do consórcio.

12.2. Como condição para o fornecimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela Prefeitura Municipal de São Carlos, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste Edital.

12.3. Será exigido do licitante vencedor uma garantia de 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - Caução em dinheiro 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;

II - Seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

13. DO PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

13.2. O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

13.3. Fica estabelecida a obrigação da retenção na fonte do imposto de renda a todos os contratos vigentes e vindouros firmados pela Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional, em observância das hipóteses de retenção de imposto de renda previstas no Decreto Municipal nº 551/23 e na IN RFB nº 1234/2012:

13.3.1. A contratada fica obrigada a destacar o valor de imposto de renda a ser retido pertinente à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado ou comprovação conforme §§ 5º e 6º do artigo 1º do Decreto Municipal nº 551/23, sob pena de não aceitação ou devolução do documento fiscal para ajustes necessários.

13.4. Em caso de atraso no pagamento devido à contratada, por motivos que não lhe seja imputável, os valores devidos serão atualizados monetariamente, desde a data de vencimento até a data do efetivo pagamento, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) ou por outro índice oficial que venha substituí-lo.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Os recursos financeiros correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

Dotação: 12.01.08.244.2046.2.067.3.3.90.39.01.1100000 – Ficha 944

15. DO CONTRATO

15.1. A licitante declarada vencedora terá o prazo de 03 (três) dias úteis, após a convocação, para assinatura do contrato, após o que, não comparecendo será considerada desclassificada e punida com multa de 20% (vinte por cento) do valor da proposta, sendo convocadas a seguir as demais, na mesma ordem de classificação.

15.1.1. A CONTRATADA deverá comparecer após convocação para assinatura, no mesmo prazo, de eventuais aditamentos contratuais, e ocorrendo atraso na assinatura destes, será punida com multa equivalente a 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor total do contrato por dia, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades contidas no item XVI deste edital, salvo justificativa aceita pela Administração.

15.02. Este edital e todos os demais documentos que compõem seus anexos farão parte integrante do contrato.

15.03. O contrato terá vigência de um ano, máximo cinco anos, a partir da assinatura do CONTRATO, nos termos dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

16.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;

16.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

16.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

16.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

16.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

16.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

16.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
16.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
16.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
16.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
16.1.6. Fraudar a licitação
16.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
16.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
16.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
16.1.7.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
16.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
16.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
16.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
16.2.1. Advertência;
16.2.2. Multa;
16.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
16.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
16.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
16.3.2. As peculiaridades do caso concreto
16.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
16.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
16.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
16.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
16.4.1. Para as infrações previstas nos itens 16.1.1., 16.1.2., 16.1.3. e 16.1.4., a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
16.4.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.5., 16.1.6., 16.1.7., 16.1.8. e 16.1.9., a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
16.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
16.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
16.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1., 16.1.2., 16.1.3. e 16.1.4., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
16.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.5., 16.1.6., 16.1.7., 16.1.8. e 16.1.9., bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1., 16.1.2., 16.1.3. e 16.1.4. que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
16.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
16.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
16.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
16.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
16.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. O proponente vencedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução da obrigação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

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

17.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

17.4. A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

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

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

17.6. Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.7. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

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

17.9. 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.

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

17.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico:http://servico.saocarlos.sp.gov.br/licitacao/exibelicitacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2025@saocarlos.sp.gov.br**,** ou em **https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/**

17.12. A autoridade competente, para determinar a contratação, poderá revogar a licitação, mediante autorização do(a) Sr(a) Secretário(a) Municipal, em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

17.13. Fica a Contratada obrigada a cumprir os direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor, pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto do contrato, sob pena de suspensão temporária do direito de contratar com o Município, bem como, a retenção dos pagamentos devidos à Contratada, caso esta esteja em situação de mora salarial, conforme Termo de Ajustamento de Conduta, firmado com o Ministério Público do Trabalho, nos autos do Inquérito n° 000647.2013.15.003/7-51.

17.14. Fica eleito o FORO da COMARCA DE SÃO CARLOS SP, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar, para dirimirem-se eventuais litígios oriundos do presente Edital.

São Carlos, 18 de março de 2026

ROSELEI APARECIDO FRANÇOSO
Secretário Municipal de Educação

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

DECLARAÇÃO

A Empresa *(indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone e endereço eletrônico - e-mail, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco, sendo que os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação)*, em atendimento às disposições do Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2026**, **DECLARA:**

1) Que tem pleno conhecimento e concorda com os termos deste Edital e seus Anexos;
2) Que os preços propostos são completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;
3) Que o prazo de validade da proposta é de 120 (cento e vinte) dias, a contar da abertura deste Pregão;
4) Que tem ciência dos prazos de entrega estabelecidos no Edital.
5) Que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (catorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
6) Que não está impedida de licitar com o poder público por ter sido apenada com declaração de inidoneidade, por qualquer ente da Administração Pública, cujos efeitos se encontrem pendentes ou sem que tenha sido reabilitada perante a autoridade que aplicou a penalidade.
7) O pleno atendimento aos requisitos de habilitação, estando ciente que, constatada a inveracidade de quaisquer das informações e/ou de documentos fornecidos, poderá sofrer as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.
8) O pleno conhecimento sobre a responsabilização objetiva administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, conforme previsto na Lei nº 12.846/13.

São Carlos ____de _____ de _____

_____
ASSINATURA

ANEXO II – ANEXOS DO TCE (em atendimento à Instrução nº 01/2020)

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)

CONTRATANTE:_____
CONTRATADO:_____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):_____
OBJETO: _____

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 extraindo 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 Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://doe.tce.sp.gov.br/), 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 e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, 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:_____

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: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:
CNPJ Nº:
CONTRATADA:
CNPJ Nº:
CONTRATO N° (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 assinatura)

Este anexo consta deste Edital para ciência dos licitantes. Será exigido apenas dos licitantes vencedores das licitações, por ocasião da assinatura das Atas de Registro de Preços ou Contratos. Não é necessária sua apresentação junto aos demais documentos de habilitação.

ANEXO III - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (*portal PMSC*)

ANEXO IV - TERMO DE REFERÊNCIA (*portal PMSC*)

ANEXO V - MINUTA DE ORDEM DE INÍCIO DE SERVIÇOS

ORDEM DE SERVIÇOS N.º ____/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº _____/2025

INTERESSADA: Secretaria Municipal de Educação
CONTRATO Nº _____/2025
EMPENHO Nº _____
EMPRESA: _____.

Autorizamos a prestação de serviços de _____.

CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO
01. Os serviços não aprovados pela Secretaria Municipal de Educação serão comunicados à empresa Contratada para as necessárias substituições, com as informações que motivaram sua rejeição. É de responsabilidade da Contratada, substituir qualquer serviço impugnado em até 02 (dois) dias após o recebimento da impugnação.
02. A impugnação dos serviços não aprovados pela Secretaria Municipal de Educação em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa Contratada suspenda a prestação dos serviços.
03. Os serviços correspondem o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas dependências das unidades escolares desta municipalidade.
04. Os serviços deverão ser executados em dias e horários previamente definidos em cronograma elaborado juntamente com a CONTRATANTE.
05. A CONTRATADA deverá nomear um responsável pela execução dos serviços, que acompanhará todos os procedimentos.
06. A execução dos serviços de fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) deve ser acompanhada por um servidor designado pela Unidade para a fiscalização dos trabalhos.
07. O fornecimento de produtos e demais insumos necessários para a execução do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA.
08. Após a aprovação dos serviços pela Secretaria Municipal de Educação, a empresa Contratada emitirá a fatura. **09.** O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.
10. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número desta licitação, da Ata ou do Contrato, obrigatoriamente.

São Carlos, *dia* de *mês* de *ano*.
Secretaria Municipal de Educação

ANEXO VI - DO LOTE E ORÇAMENTO BÁSICO

LOTE ÚNICO - DESTINADO À AMPLA PARTICIPAÇÃO

LOTE 1										
Locais	Item	Ensino	Serviços	Quant.	BASE SERVIÇOS E SISTEMAS DE ADMINISTRAÇÃO LTDA	KONSERV SISTEMA DE SERVIÇOS EIRELI	SOBERANA SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E COMÉRCIO LTDA	Média Refeição (R$)	Vlr. Total Anual (200 dias letivos) (R$)	TOTAL GERAL POR ITEM (R$)
					Vlr. Unitário refeição (R$)	Vlr. Unitário refeição (R$)	Vlr. Unitário refeição (R$)			
ESCOLAS MUNICIPAIS (EMEB + CEMEI+ EJA) COM MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA	1	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	24.400	6,05	6,00	6,05	6,03	147.213,33	736.880,00
			LANCHE (MAMADEIRA)	24.400	6,05	6,00	6,07	6,04	147.376,00	
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	24.400	6,05	6,00	6,08	6,04	147.457,33	
			LANCHE (MAMADEIRA)	24.400	6,05	6,00	6,07	6,04	147.376,00	
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	24.400	6,05	6,00	6,08	6,04	147.457,33	
	2	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	37.400	6,05	6,00	6,05	6,03	225.646,67	563.244,00
			LANCHE (FRUTA)	37.400	3,23	3,22	3,5	3,32	124.043,33	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	37.400	5,55	5,48	6,1	5,71	213.554,00	
	3	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	16.800	6,05	6,00	6,05	6,03	101.360,00	509.320,00
			LANCHE (FRUTA)	16.800	3,23	3,21	3,5	3,31	55.664,00	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	16.800	5,55	5,48	6,1	5,71	95.928,00	
			LANCHE (MAMADEIRA)	16.800	6,41	6,37	6,46	6,41	107.744,00	
			LANCHE (FRUTA)	16.800	3,25	3,21	3,5	3,32	55.776,00	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	16.800	5,54	5,47	5,57	5,53	92.848,00	
	4	CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	49.200	5,72	5,66	5,74	5,71	280.768,00	566.784,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	49.200	5,82	5,78	5,84	5,81	286.016,00	
	5	CEMEI - ACIMA DE 3 à 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE	129.400	6,65	6,61	6,69	6,65	860.510,00	1.758.546,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	129.400	6,95	6,89	6,98	6,94	898.036,00	
	6	CEMEI - ACIMA DE 3 à 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE	16.200	6,65	6,64	6,69	6,66	107.892,00	440.694,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	16.200	6,95	6,89	6,98	6,94	112.428,00	
			LANCHE	16.200	6,66	6,65	6,68	6,66	107.946,00	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	16.200	6,95	6,89	6,98	6,94	112.428,00	
	7	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	701.000	6,17	6,15	6,22	6,18	4.332.180,00	9.346.666,67
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	701.000	7,13	7,11	7,22	7,15	5.014.486,67	
	8	ENSINO EJA	REFEIÇÃO PRINCIPAL (JANTAR)	19.400	8,73	8,66	8,76	8,72	169.103,33	169.103,33
ESCOLAS MUNICIPAIS (CEMEI+ EMEB + EJA) COM MÃO DE OBRA DA PREFEITURA	9	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.400	5,06	5,01	5,04	5,04	163.188,00	815.940,00
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.400	5,06	5,01	5,04	5,04	163.188,00	
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	32.400	5,06	5,01	5,04	5,04	163.188,00	
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.400	5,06	5,01	5,04	5,04	163.188,00	
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	32.400	5,06	5,01	5,04	5,04	163.188,00	
	10	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	61.800	5,06	5,01	5,04	5,04	311.266,00	702.666,00
			LANCHE (FRUTA)	61.800	2,24	2,22	3,1	2,52	155.736,00	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	61.800	3,81	3,79	3,84	3,81	235.664,00	
	11	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	25.600	5,06	5,01	5,07	5,05	129.194,67	568.405,33
			LANCHE (FRUTA)	25.600	2,24	2,22	2,28	2,25	57.514,67	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	25.600	3,81	3,79	3,84	3,81	97.621,33	
			LANCHE (MAMADEIRA)	25.600	5,06	5,01	5,04	5,04	128.938,67	
			LANCHE (FRUTA)	25.600	2,24	2,22	2,28	2,25	57.514,67	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	25.600	3,81	3,79	3,84	3,81	97.621,33	
	12	CEMEI / CRECHE - 1 à 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	82.400	4,82	4,79	4,84	4,82	396.893,33	856.960,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	82.400	5,59	5,55	5,61	5,58	460.066,67	
	13	CEMEI / CRECHE - 1 à 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	56.400	4,82	4,79	4,84	4,82	271.660,00	1.172.932,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	56.400	5,59	5,55	5,61	5,58	314.900,00	
			LANCHE (LEITE + FRUTA)	56.400	4,83	4,78	4,84	4,82	271.660,00	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	56.400	5,59	5,54	5,61	5,58	314.712,00	
	14	CEMEI - ACIMA DE 3 à 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	613.400	5,01	4,98	5,03	5,01	3.071.089,33	6.592.005,33
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	613.400	5,59	5,54	6,09	5,74	3.520.916,00	
	15	CEMEI - ACIMA DE 3 à 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	302.000	5,01	4,98	5,03	5,01	1.512.013,33	6.494.006,67
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	302.000	5,59	5,54	6,09	5,74	1.733.480,00	
			LANCHE	302.000	5,02	5,00	5,03	5,02	1.515.033,33	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	302.000	5,59	5,54	6,09	5,74	1.733.480,00	
	16	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	468.800	5,4	5,38	5,44	5,41	2.534.645,33	5.436.517,33
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	468.800	6,2	6,15	6,22	6,19	2.901.872,00	
	17	ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL	LANCHE / CAFÉ DA MANHÃ (DESJEJUM)	31.600	5	4,97	5,06	5,01	158.316,00	767.142,67
			LANCHE 1 (FRUTA)	31.600	2,25	2,23	2,26	2,25	70.994,67	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	31.600	6,2	5,86	6,25	6,10	192.865,33	
			LANCHE 2	31.600	4,81	4,79	4,84	4,81	152.101,33	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	31.600	6,2	5,86	6,25	6,10	192.865,33	
	18	ENSINO EJA	REFEIÇÃO PRINCIPAL (JANTAR)	13.400	6,04	6,00	6,07	6,04	80.891,33	80.891,33
CRECHES FILANTRÓPICAS COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA	19	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	31.000	5,03	4,98	5,04	5,02	155.516,67	777.583,33
			LANCHE (MAMADEIRA)	31.000	5,03	4,98	5,04	5,02	155.516,67	
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	31.000	5,03	4,98	5,04	5,02	155.516,67	
			LANCHE (MAMADEIRA)	31.000	5,03	4,98	5,04	5,02	155.516,67	
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	31.000	5,03	4,98	5,04	5,02	155.516,67	
	20	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.600	5,03	4,98	5,04	5,02	163.543,33	361.642,67
			LANCHE (FRUTA)	32.600	2,24	2,23	2,25	2,24	73.024,00	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600	3,83	3,81	3,87	3,84	125.075,33	
	21	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.600	5,03	4,98	5,04	5,02	163.543,33	659.063,33
			LANCHE (FRUTA)	32.600	2,24	2,23	3,1	2,52	82.260,67	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600	3,83	3,81	3,85	3,83	124.858,00	
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.600	5,03	4,98	5,04	5,02	163.543,33	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600	3,83	3,81	3,85	3,83	124.858,00	
	22	CEMEI / CRECHE - 1 à 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	37.000	4,83	4,81	4,87	4,84	178.956,67	386.280,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000	5,6	5,56	5,65	5,60	207.323,33	
	23	CEMEI / CRECHE - 1 à 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	37.000	4,83	4,81	4,87	4,84	178.956,67	772.313,33
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000	5,6	5,56	5,65	5,60	207.323,33	
			LANCHE (LEITE + FRUTA)	37.000	4,83	4,81	4,85	4,83	178.710,00	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000	5,6	5,56	5,65	5,60	207.323,33	
	24	CEMEI - ACIMA DE 3 à 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	11.200	5,02	4,98	5,03	5,01	56.112,00	124.021,33
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200	6,06	6,02	6,11	6,06	67.909,33	
	25	CEMEI - ACIMA DE 3 à 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	11.200	5,02	4,98	5,03	5,01	56.112,00	247.856,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200	6,06	6,02	6,11	6,06	67.909,33	
			LANCHE	11.200	4,99	4,97	5,02	4,99	55.925,33	
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200	6,06	6,02	6,11	6,06	67.909,33	
	26	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	20.200	5,42	5,41	5,45	5,43	109.618,67	235.330,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	20.200	6,21	6,19	6,27	6,22	125.711,33	
PROJETOS ONGs COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA	27	ENSINO EMEB - PROJETOS ONG	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	442.000	5,42	5,41	5,45	5,43	2.398.586,67	5.149.300,00
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	442.000	6,21	6,19	6,27	6,22	2.750.713,33	

Total geral (R$)
46.292.094,67

VALOR TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R$ 46.292.094,67 (quarenta e seis milhões, duzentos e noventa e dois mil, noventa e quatro reais e sessenta e sete centavos).

ANEXO VII – TERMO DE COMPROMISSO

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) PARA ATENDER A DEMANDA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº_____, neste ato representada por_____, profissão, portador do RG_____ e do CPF nº _____, **assume** sob as penalidades cabíveis, o presente Termo de Compromisso para prestar o serviço objeto do Pregão Eletrônico em epígrafe.

Por ser expressão da verdade, firma o presente.

São Carlos, aos___de_____de _____

Assinatura do responsável

ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

São Carlos, XX de XXXXXXXX de XXXX

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2026

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

(EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e inscrição estadual XXXXXXXXXXX, com sede à (ENDEREÇO), neste ato representada por (NOME), profissão, portador do RG XX.XXX.XXX-X, do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, vem em atenção ao edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2026**, declarar que:

( ) possui pleno conhecimento do objeto ao licitado e que não constatou erros, omissões ou discrepância com relação as peças que compõem o edital.

Atenciosamente,

_____
REPRESENTANTE DA EMPRESA CREDENCIADO

ANEXO IX – MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO N° XX/XXXX

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos – SP, à Rua Episcopal, nº1.575, Centro, inscrita no CNPJ sob n.º 45.358.249/0001-01, representada neste ato pelo Ordenador de Despesa, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, nº XXX – São Carlos/SP, doravante denominado CONTRATANTE; e, de outro lado a XXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida à XXXXXXXXX, n° XXX, na cidade de XXXXXXX/XX, inscrito no CNPJ sob N° XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXXX, XXXXXXXXX, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, residente nesta cidade de XXXXXXX/XX, à XXXXXXX, nº XXX, de ora em diante denominada CONTRATADA, celebram entre si o presente contrato, que será regido pela Lei Federal 14.133/2021 e posteriores alterações, combinada com o Decreto Municipal nº 872 de 20 de dezembro de 2024 , pelo Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2026** e pelas cláusulas e condições abaixo descritas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
01.01. O objeto deste Contrato é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) PARA ATENDER A DEMANDA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO,** de acordo com as características e especificações constantes do Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2025** e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA
02.01. A entrega do objeto deste termo de referência deverá ser feita, contada da data do recebimento da autorização de fornecimento e/ou ordem de fornecimento, conforme as condições estabelecidas no edital e seus anexos independentemente de transcrição.
02.02. Deverá ser entregue no endereço estipulado pelo edital, correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes deste fornecimento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO
03.01. O valor do presente importa em R$ XXXXXXXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXX).

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA
04.01. O presente contrato entra em vigor na data definida na ordem de início dos serviços expedida pela Prefeitura Municipal de São Carlos, estendendo-se pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nas hipóteses legais.

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS
05.01. Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente encontram-se especificadas na dotação orçamentária:

Dotação: 12.01.08.244.2046.2.067.3.3.90.39.01.1100000 – Ficha 944

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME
Unidade: 1 – GABINETE DO SECRETARIO - SME
Natureza: 339039 - OUTRAS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES
6.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas acarretará a aplicação, a juízo do CONTRATANTE, das seguintes sanções, independentemente do cancelamento da nota de empenho e da rescisão contratual:
a) Advertência;
b) Multas, na forma da subcláusula 6.2;
c) Suspensão temporária do direito de participar em licitação do CONTRATANTE e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal;
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.
6.2. A CONTRATADA estará sujeita às seguintes multas:
6.2.1. Por atraso na entrega do objeto: multa no valor equivalente a 0,5% (zero vírgula três por cento) do valor total do contrato;
6.2.2. Por dia de atraso no comparecimento para assinatura de eventual termo aditivo: multa no valor equivalente a 0,5% (zero vírgula três por cento) do valor total do contrato;
6.2.3. Pelo descumprimento de outras obrigações legais e contratuais, regularmente apuradas: multa de no mínimo 0,5% (zero vírgula três por cento) e no máximo de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.
6.3. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa.
6.4. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

6.5. A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser cobrada judicialmente ou extrajudicialmente.
6.6. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa de 15 (quinze) dias úteis a contar da notificação, exceto nos casos em que a sanção for estabelecida com base nos artigos 157 e 158 da Lei Federal nº 14.133/21, devidamente atualizada, onde há prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da intimação.
6.7. Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação com base no art. 166 da Lei Federal nº 14.133/21.
6.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, e no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, a CONTRATADA terá seu cadastro cancelado por igual período."

CLÁUSULA SÉTIMA – DA LEGISLAÇÃO
07.01. Este contrato é regulamentado pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelo Decreto Municipal nº 872 de 20 de dezembro de 2024, atualizada por legislações posteriores.

CLÁUSULA OITAVA – DA SUBCONTRATAÇÃO
08.01. Os serviços não poderão ser subcontratados em sua totalidade. Contudo, será permitida a subcontratação parcial para determinados serviços, como manutenção de equipamentos, serviços de logística, fornecimento de gás e insumos, entre outros, desde que mantida a responsabilidade integral e direta da CONTRATADA perante a Prefeitura. A realização de serviços por meio de subcontratação dependerá de anuência expressa desta Municipalidade. A empresa subcontratada deverá comprovar sua idoneidade junto ao órgão competente, bem como apresentar regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme as exigências de habilitação previstas neste edital.

CLÁUSULA NONA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
09.01. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por equipe designada pelo Município de São Carlos, que verificará o cumprimento das condições pactuadas e a qualidade dos serviços prestados.
09.02. O descumprimento das obrigações contratuais poderá acarretar sanções, incluindo multas e rescisão contratual, conforme previsto na legislação aplicável.
09.03. O CONTRATANTE poderá rejeitar o serviço em caso de divergências, devendo ser substituído imediatadamente, sob penas cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO
10.01. O pagamento devido pelo Município será efetuado em até 30 (trinta) dias do mês subsequente a prestação dos serviços e apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor requisitante.
10.02. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.
10.04. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação e deste contrato, obrigatoriamente.
10.05. Fica estabelecida a obrigação da retenção na fonte do imposto de renda a todos os contratos vigentes e vindouros firmados pela Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional, em observância das hipóteses de retenção de imposto de renda previstas no Decreto Municipal nº 551/23 e na IN RFB nº 1234/2012:
10.05.01. A contratada fica obrigada a destacar o valor de imposto de renda a ser retido pertinente à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado ou comprovação conforme §§ 5º e 6º do artigo 1º do Decreto Municipal nº 551/23, sob pena de não aceitação ou devolução do documento fiscal para ajustes necessários.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO
11.01. O CONTRATANTE poderá rescindir unilateralmente o presente Contrato nas hipóteses previstas nos artigos 137, inciso I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021 devidamente atualizada.
11.02. Nas hipóteses em que a rescisão ocorrer com base nos incisos I a V do parágrafo segundo do artigo 137 da Lei Federal n° 14.133/2021, poderá a CONTRATADA ser ressarcida dos prejuízos que houver sofrido, desde que regularmente comprovados, conforme o artigo 138, § 2º da mesma lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA
12.01. Cumprir fielmente o contrato, de modo que os serviços avençados se realizem com profissionalismo e eficiência, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, na forma definida neste termo de referência e demais obrigações previstas no edital e no contrato.
12.02. Implantar imediatamente após ao recebimento da autorização de início dos serviços, os respectivos locais relacionados e nos horários definidos, conforme pré-estabelecido com a CONTRATANTE.
12.03. Os veículos deverão estar identificados, além do nome da empresa, como “A SERVIÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS”.
12.04. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução.
12.05. Disponibilizar empregados em quantidade necessária para garantir a operação dos postos contratados, uniformizados e, portanto, crachá com foto recente devidamente registrada em sua Carteira de Trabalho.

12.06. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.
12.07. Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado.
12.08. A CONTRATADA deverá elaborar fichas técnicas das preparações, adequadas ao serviço de alimentação de cada unidade escolar, contendo, no mínimo, identificação da preparação, faixa etária e unidade, ingredientes, modo de preparo, per capita bruto e líquido, fatores de correção e informações nutricionais (energia e macro e micronutrientes prioritários). As fichas deverão ser submetidas à aprovação do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar no prazo de até 60 (sessenta) dias do início do contrato e, após aprovadas, entregues a cada unidade escolar, em cópia colorida e encadernada, no prazo de até 30 (trinta) dias.
12.09. Desenvolver, em conjunto com o Responsável Técnico da CONTRATANTE, Projeto anual de Educação Nutricional destinado aos escolares da educação infantil e do ensino fundamental da rede pública, com embasamento pedagógico, nos termos da Portaria Interministerial nº 1.010/2006, cuja execução ficará condicionada à aprovação da Secretaria de Educação e da Chefia do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.
12.10. Caso a empresa não tenha sede ou filial no município de São Carlos, a empresa deverá instalar um escritório logístico – administrativo, no município de São Carlos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, para o atendimento de departamento pessoal, de demandas e entregas, todos de responsabilidade da CONTRATADA.
12.11. Os trabalhos deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos - humanos e materiais — com vistas ao aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços à satisfação do CONTRATANTE.
12.12. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução.
12.13. Tomar as providências relativas aos treinamentos necessários para garantir a execução dos trabalhos dentro dos níveis de qualidade desejados.
12.14. Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as Boas Práticas ou princípios de Nutrição e Dietética.
12.15. Fornecer, às suas expensas, aos seus empregados EPI's, uniformes e crachá de identificação, com foto recente do funcionário, de uso obrigatório para acesso às dependências do CONTRATANTE.
12.16. Os uniformes e os equipamentos de segurança (EPI's) deverão ser fornecidos a cada empregado ao início da execução do contrato, devendo ser substituídos a cada 12 (doze) e 6 (seis) meses, respectivamente, ou quando solicitado pelo CONTRATANTE, em caso de inutilização, sem ônus para os empregados.
12.17. O conjunto de uniforme a ser fornecido a cada um dos seus empregados é de responsabilidade da CONTRATADA. A ausência de qualquer dos itens caracterizará a inexecução parcial dos serviços e retenção do pagamento, e aplicação de sanções.
12.18. Apresentar a relação nominal dos empregados em atividade, oferecendo cópias de suas respectivas carteiras de trabalho.
12.19. A supervisão dos serviços será realizada constantemente, bem como todas as vezes que o CONTRATANTE entender necessário para a avaliação da execução dos serviços.
12.20. Receber as reivindicações apresentadas pelo CONTRATANTE, procurando dar-lhe o devido retorno quanto aos pleitos formulados.
12.21. Repassar aos funcionários todas as orientações necessárias ao correto desempenho de suas funções.
12.22. Fazer o controle das folhas de ponto dos profissionais que executarão os serviços, acompanhando diariamente seu correto preenchimento.
12.23. Suprir toda e qualquer falta no posto de trabalho por outro profissional que atenda aos requisitos técnicos exigidos, de forma imediata.
12.24. Recrutar, em seu nome sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhes todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer solidariedade do Município.
12.25. Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e social, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
12.26. Realizar, às suas expensas, na forma da legislação aplicável, tanto na admissão como durante a vigência do Contrato de Trabalho de seus empregados, os exames médicos exigidos, apresentando-os a fiscalização, quando solicitados.
12.27. Dispor de quadro de pessoal suficiente para garantir a execução dos serviços sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outros análogos, obedecidos às disposições da legislação trabalhista vigente.
12.28. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados, apresentando relatórios mensais de frequência, entregando-os ao CONTRATANTE quando solicitado.
12.29. Relatar toda e qualquer irregularidade observada nos locais de execução dos serviços, imediatamente, por escrito, e entregar sob recebimento formal, qualquer ocorrência ou anormalidade que interfira na execução dos serviços, como: falta de abastecimento, comprometimento no pagamento de salários e/ou benefícios trabalhistas.
12.30. Apresentar, mensalmente, juntamente com as faturas relativas aos serviços executados, os comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS referentes aos seus empregados que executam o objeto contratado.
12.31. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas dos seus empregados em atividade, quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício das atividades.

12.32. Responder por danos, avarias e desaparecimentos de bens materiais, causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, por seus empregados, durante a execução dos serviços, desde que fique comprovada a responsabilidade, nos termos do Art. 120 da Lei Federal n.º 14.133/21.
12.33. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
12.34. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas.
12.35. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração Local.
12.36. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.
12.37. Responsabilizar-se integralmente pela guarda de material ou equipamentos mantidos nas dependências do Município, ficando estabelecido que não caberá a esta qualquer responsabilidade sobre esses materiais e equipamentos de propriedade da CONTRATADA.
12.38. A CONTRATADA poderá oferecer, às suas expensas, não onerando de forma alguma o contrato, equipamentos que julgar convenientes para a perfeita execução dos serviços ou solicitá-los ao CONTRATANTE, que avaliará a proposta.
12.39. Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação para contratar com a Administração Pública, apresentando, mensalmente, os comprovantes de regularidade fiscal (Trabalhista, Previdenciária, FGTS, INSS, etc.). nn) Apresentar, mensalmente, a chefia do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar (DANE), até o 10º (décimo) dia útil do mês, tabulação de check list das supervisões realizadas nas unidades escolares no mês anterior, para avaliação e providências necessárias.
12.40. Manter arquivo de todos os documentos durante a vigência do Contrato, os quais poderão ser solicitados pela CONTRATANTE a qualquer momento.
12.41. Responsabilizar-se pela não violação de sigilo dos documentos e assuntos internos do Município.
12.42. Providenciar para que todos os seus empregados em atividade cumpram as normas relativas à segurança dos locais onde serão executados os serviços.
12.43. A CONTRATADA se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução e estiver em desacordo com o estabelecido neste termo, edital ou contrato.
12.44. Em caso de qualquer falha na execução em que os serviços estejam em desacordo com as normas e especificações técnicas, a CONTRATADA será notificada para que providencie a regularização, sob pena de ser declarada inidônea para as futuras licitações, sem prejuízos de outras penalidades.
12.45. Providenciar para que todos os seus empregados em atividade mantenham disciplina nos locais de execução dos serviços, orientando e instruindo seus subordinados na forma de agir, promovendo a substituição, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a notificação, de qualquer empregado cuja conduta seja considerada inconveniente, por não atender às recomendações ou não cumprir com suas obrigações.
12.46. É vedada a prática de qualquer tipo de jogo, bem como venda de rifas e bilhetes, a circulação de listas e pedidos de qualquer natureza.
12.47. É vedada a permanência dos empregados nas dependências do órgão no qual serão prestados serviços, antes ou depois dos horários de trabalho.
12.48. É vedado o consumo ou guarda de bebidas alcoólicas nas dependências do órgão no qual serão prestados os serviços.
12.49. Utilizar os equipamentos e recursos cedidos pelo CONTRATANTE, exclusivamente, no cumprimento do objeto pactuado.
12.50. Receber e providenciar as determinações do CONTRATANTE quanto aos serviços normais e suplementares.
12.51. Apresentar, quando solicitado pela Secretaria, relação de funcionários e as respectivas funções, necessários à execução dos serviços.
12.52. Disponibilizar para todas as unidades escolares impressos estabelecidos pela CONTRATANTE, que poderão sofrer adequações durante a execução do Contrato.
12.53. Realizar o pagamento em dia dos empregados, nos termos da legislação vigente e aplicável.
12.54. Respeitar o intervalo de uma hora para refeição dos funcionários.
12.55. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, as seguintes documentações:
I. Guia de recolhimento do FGTS.
II. Comprovante de pagamento da guia de recolhimento do FGTS.
III. Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeitos de negativa de Débitos relativos aos tributos Federais e à Dívida Ativa da União (válida).
IV. Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado (válida).
V. Certidão Negativa de Tributos Municipais (válida).
VI. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (válida).
VII. Certificado de Regularidade do FGTS-CRF (válida).
VIII. Lista de funcionários relacionando-os com os postos onde trabalharam na competência analisada e a escala de trabalho realizada. Caso o funcionário não tenha prestado os serviços durante o mês, integralmente, no mesmo local, a CONTRATADA deverá indicar o local e o período complementares.
IX. Folha de pagamento analítica dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada.

X. Comprovante de pagamento dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada.
XI. Comprovante de pagamento do 13º salário dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, quando houver.
XII. Em caso de desconto incomum em folha de pagamento, apresentar documentação comprovando o desconto.
XIII. Comprovante de entrega do holerite aos funcionários que prestaram os serviços na competência analisada, devendo estar assinado pelo funcionário e datado.
XIV. Comprovante de entrega de uniforme, crachá e EPI aos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, devendo estar assinado pelo funcionário e datado, quando houver.
XV. Folhas de frequência dos funcionários que prestaram os serviços na competência analisada, devendo constar o nome completo e por extenso do funcionário, assinada e datada, sem rasuras na folha ponto.
XVI. Apresentação das cópias dos atestados, caso haja o apontamento em folha de frequência.
XVII. Pedido de pagamento de Vale Refeição, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
XVIII. Comprovante de pagamento do pedido de Vale Refeição, justificando os valores incomuns, isto é, valores maiores ou menores do que estabelecido na Convenção Coletiva da categoria, quando for o caso.
XIX. Pedido de pagamento de Cesta Básica, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
XX. Comprovante de pagamento do pedido de Cesta Básica ou Comprovante de entrega da Cesta Básica, justificando o não recebimento do benefício, quando for o caso. Esse comprovante deverá vir em uma lista única mensal, datada e assinada por todos os funcionários que receberam a Cesta Básica.
XXI. Pedido de pagamento de Vale Transporte, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
XXII. Comprovante de pagamento do Vale Transporte, justificando os valores incomuns, ou seja, maiores ou menores. Deverá ser encaminhado o recibo do pedido do Vale Transporte contendo a data da solicitação e a data do crédito.
XXIII. Documento de desistência do recebimento do Vale Transporte, assinado e datado pelo funcionário, quando houver.
XXIV. Documento, assinado e datado pelo funcionário, autorizando o desconto sindical em folha de pagamento, quando houver.
XXV. Documentação de rescisão (termo e comprovante de pagamentos, FGTS rescisório), quando houver. XXVI. Aviso de férias, recibo de férias e comprovante de pagamento de férias dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, quando houver.
XXVII. Documentação comprobatória relativa a afastamentos, quando houver.
XXVIII. Relatório mensal das atividades realizadas pelos supervisores (por exemplo: cronogramas de visitas, de reuniões de orientação com os funcionários, etc.).

12.56. A CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória da execução contratual em formato digital, organizando os arquivos em ordem alfabética, incluindo, mas não se limitando a:

• Folhas de pagamento;
• Folhas de frequência;
• Comprovantes de pagamento de salários, benefícios, encargos sociais e tributos;
• Demais documentos exigidos pela fiscalização. Todos os documentos deverão:
• Conter a identificação da empresa CONTRATADA;
• Estar datados e assinados por representante legal da empresa;
• Indicar claramente o período de competência a que se referem. Nos documentos que contenham a assinatura de funcionários terceirizados, deverá constar:
• O nome completo por extenso do trabalhador;
• A assinatura;
• A data correspondente à assinatura.

12.57. No prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar a relação nominal de todos os empregados que atuarão na execução dos serviços, incluindo, no caso dos nutricionistas, a respectiva certidão de regularidade junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), bem como comunicar à fiscalização qualquer alteração nos profissionais indicados. No mesmo prazo, deverá ser apresentada a documentação relativa à saúde e segurança do trabalho, compreendendo o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) pertinentes às atividades contratadas e as fichas de entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), devidamente assinadas pelos empregados, em conformidade com as Portarias n° 6.730, de 09 demarço de 2020 e n° 6.735, de 10 de março de 2020, da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho – SEPRT.

12.58. Ainda no prazo de 15 (quinze) dias, a CONTRATADA deverá apresentar a versão preliminar do Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), observados os requisitos legais e o disposto no Termo de Referência, ficando obrigada, após aprovação da CONTRATANTE, a distribuir cópias impressas do material aprovado às unidades escolares no prazo de até 10 (dez) dias úteis.

12.59. As horas extras trabalhadas em caráter emergencial deverão ser compensadas mediante readequação dos serviços ordinários, nos termos do Termo de Referência.

12.60. A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitada pelo órgão fiscalizador, da documentação trabalhista e previdenciária comprobatória do vínculo, da regularidade contratual, da jornada, da saúde ocupacional e do pagamento de direitos legais dos trabalhadores envolvidos na execução do objeto.

12.61. Na hipótese de rescisão do contrato de trabalho e substituição de empregado, a CONTRATADA deverá apresentar, quando solicitada pela fiscalização, a documentação comprobatória da regular extinção do vínculo, incluindo rescisão contratual

homologada, aviso prévio, comunicação de dispensa e seguro-desemprego, recolhimentos rescisórios do FGTS e exame médico demissional.
12.62. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 30 (trinta) dias e quando solicitada pela fiscalização, a relação dos empregados que atuaram na execução do objeto no último mês, bem como a documentação comprobatória das rescisões dos contratos de trabalho dos empregados dispensados e dos registros em CTPS daqueles que permanecerem vinculados à empresa.
12.63. Para fins de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual, a CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, solicitar informações, relatórios ou documentos adicionais à CONTRATADA, devendo esta atender prontamente às solicitações, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE
13.01. São direitos da CONTRATANTE:
13.01.01. Aplicar as penalidades cabíveis à CONTRATADA caso não sejam respeitadas as condições a que a mesma se obrigou.
13.01.02. Rescindir o presente contrato, de pleno direito e para todos os fins, em caso de liquidação ou dissolução, concordata ou decretação de falência da CONTRATADA, independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial e extrajudicial, podendo ainda ser rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE nas hipóteses e condições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, com alterações posteriores, e no caso de não cumprimento ou cumprimento irregular de quaisquer das cláusulas ajustadas no presente contrato.
13.02. São deveres da CONTRATANTE:
13.02.01. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados;
13.02.02. Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela CONTRATADA;
13.02.03. Indicar, formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual;
13.02.04. Disponibilizar os locais destinados à execução dos serviços em condições adequadas de utilização, inclusive no que se refere às instalações elétricas e hidráulicas;
13.02.05. Acompanhar e fiscalizar a fiel execução do Contrato, nas condições pactuadas;
13.02.06. A CONTRATANTE poderá, a seu critério, realizar, a qualquer momento, consulta à direção das unidades escolares para avaliar a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA;
13.02.07. Notificar, formalmente, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
13.02.08. Notificar a CONTRATADA sobre a aplicação de eventuais multas, a suspensão do fornecimento e da distribuição, bem como a suspensão do pagamento de quaisquer faturas;
13.02.09. A existência da fiscalização do CONTRATANTE, não exime a fiscalização da CONTRATADA quanto à perfeita execução dos serviços e de nenhum modo diminui ou altera a sua responsabilidade, na prestação de serviços a serem executados;
13.02.10. O CONTRATANTE poderá exigir o afastamento de qualquer funcionário ou preposto da CONTRATADA que venha causar embaraço a fiscalização, ou que adotem procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO REAJUSTE
14.01. Os preços contratados são fixos e irreajustáveis. Somente após decorridos 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados com base no índice IPCA/IBGE do período, ou em caso de sua extinção, pelo seu substituto legal, mediante prévia autorização.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA - DA ANTICORRUPÇÃO
15.01. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLAUSULA SEXTA – DA PROTEÇÃO DOS DADOS
16.01. Pelo presente termo, as Partes declaram que cumprem e seguirão cumprindo com todas as obrigações oriundas da legislação vigente que trate da privacidade e da proteção de dados relativos à pessoa física identificada ou identificável (“Dados Pessoais”), em especial, a Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) com a redação dada pela Lei nº 13.583/2019, a Lei nº 12.965/2014 (Marco Civil da Internet), o Decreto Federal nº 8.771/2016 e demais leis e regulamentos aplicáveis, bem como as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria.
16.01.01. As Partes, compreendendo os seus servidores, prepostos, colaboradores, empregados e/ou contratados envolvidos na execução deste Contrato, obrigam-se a tratar todos os Dados Pessoais a que tiverem acesso em estrito cumprimento de sua finalidade específica e observância aos termos da LGPD, ainda que este Contrato venha a ser resolvido e independentemente dos motivos que derem causa ao seu término ou resolução.
16.01.02. Cada uma das Partes deverá, por seus próprios meios, adotar medidas e instrumentos de proteção dos Dados Pessoais junto aos seus servidores, prepostos, colaboradores, empregados e/ou contratados envolvidos, de forma a preservar o sigilo dos Dados Pessoais relacionados à outra Parte, assim como de quaisquer Dados Pessoais a que tiverem acesso em função do presente Contrato.

16.01.03. Cada uma das Partes se obriga a manter registro das operações de tratamento de Dados Pessoais que realizar no âmbito deste Contrato, bem como a implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra a destruição total, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, garantindo que os ambientes (sejam eles físicos ou lógicos) utilizados para o tratamento de Dados Pessoais são e permanecerão estruturados de forma a atender aos requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e aos princípios gerais previstos em Lei e às demais normas regulamentares aplicáveis.
16.01.04. As Partes se obrigam a notificar uma à outra, no prazo determinado em regulamento da Autoridade Nacional, ou em sua falta, em até 48h (quarenta e oito horas) da ciência, sobre a ocorrência de qualquer não cumprimento das disposições legais ou contratuais relacionadas aos Dados Pessoais que afete a outra Parte, assim como de qualquer violação de Dados Pessoais a que teve acesso em função do presente Contrato.
16.01.05. Em cumprimento aos requisitos da Lei nº 13.709/18 (LGPD), os signatários presentes, individualmente, autorizam as Partes para o tratamento de seus Dados Pessoais disponibilizados no âmbito deste Contrato, para fins exclusivos do cumprimento de seu objeto, declarando-se cientes de que, a qualquer momento, cada um poderá revogar este consentimento, optar pela anonimização, bloqueio, retificação ou eliminação de dados desnecessários, excessivos ou tratados em desconformidade com a LGPD.

CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
17.01. Fica a CONTRATADA obrigada a cumprir os direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor, pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto do presente contrato, sob pena de suspensão temporária do direito de contratar com o Município, bem como, a retenção dos pagamentos devidos, caso esteja em situação de mora salarial, nos termos do Termo de Ajustamento de Conduta firmado entre a CONTRATANTE e o Ministério Público do Trabalho (Inquérito n° 000647.2013.15.003/7-51).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO
18.01. Fica eleito o foro da Comarca de São Carlos para dirimirem-se eventuais controvérsias oriundas deste contrato, em detrimento de outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem justas e acordadas, assinam o Contrato as partes através de seus representantes já qualificados no Preâmbulo, na presença das três testemunhas abaixo arroladas, em 3 (três) vias de igual teor e efeito.

São Carlos, XX de XXXXXXXX de XXXXX.

CONTRATANTE:
CONTRATADO:

TESTEMUNHAS:

ÓRGÃO: ***Secretaria Municipal de Educação***

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº. 01/2026
DATA DE ELABORAÇÃO: 12/01/2026

Conforme disposto na Lei Federal nº. 14.133/2021 – Art. 18, nos incisos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII e XIII do §1º e no Decreto Municipal nº. 872/2024, as contratações públicas devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP´s).

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação e embasar o termo de referência/projeto básico/plano de trabalho, que somente será elaborado se a contratação for considerada viável.

Objetivando subsidiar a elaboração do ETP é importante examinar os normativos (normas, regras, preceitos e legislações) que disciplinam os materiais/equipamentos/serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza, além de analisar as contratações anteriores do mesmo objeto, a fim de identificar as inconsistências ocorridas nas fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e execução do objeto.

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO

O objeto deste ETP é a contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), com vistas a atender a demanda da rede municipal de ensino do município de São Carlos/SP.

2 - CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

A classificação do objeto supra verifica que se trata de serviços comuns, nos termos do Art. 6º, inciso XIII, XV e XVI da Lei Federal nº 14.133/21, uma vez que as especificações adotadas são reconhecidas e usuais no mercado, indicando objetivamente os padrões de desempenho e qualidade dos itens que esta Administração Pública pretende adquirir.

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Educação do Município de São Carlos/SP é responsável por assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, serviço essencial à efetivação do direito fundamental à educação e ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos. A alimentação escolar, além de atender às necessidades nutricionais, desempenha relevante papel social, contribuindo para a permanência do aluno no ambiente escolar e para a redução de vulnerabilidades.

A execução do serviço envolve atividades técnicas e operacionais complexas, tais como planejamento de cardápios, preparo das refeições, controle de qualidade e segurança alimentar, atendimento às normas sanitárias e logística de distribuição, exigindo estrutura adequada, mão de obra qualificada e gestão especializada. Verifica-se que a execução direta pela Administração não se mostra suficiente para atender a tais exigências com o nível de eficiência, regularidade e controle necessários.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada revela-se medida necessária e adequada, ao permitir a mitigação de riscos operacionais, sanitários e administrativos, bem como assegurar a continuidade e a qualidade do serviço prestado. Sob o aspecto econômico-financeiro, tal solução possibilita a otimização dos recursos públicos, a previsibilidade de custos e a adequada alocação de responsabilidades, em consonância com os princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e com as orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

Dessa forma, a contratação pretendida atende a necessidade pública permanente e devidamente caracterizada, mostrando-se indispensável para garantir a regularidade e a qualidade do fornecimento de alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino de São Carlos/SP, em estrita observância ao interesse público e ao ordenamento jurídico vigente.

4 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Este objeto não foi apontado pela Secretária Municipal de Educação (SMEdu) no Plano de Contratações Anual (PCA), pois esta demanda não tinha sido discutida e definida pela equipe sobre a implantação no momento do desenvolvimento do documento no exercício de 2025, e que posteriormente foi encaminhado ao Departamento de Licitações (DL) da Prefeitura Municipal de São Carlos para os devidos procedimentos licitatórios.

5- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos necessários à presente contratação estão elencados a seguir e deverão ser apresentados pela licitante, juntamente com os demais documentos exigidos para a fase de habilitação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

a) As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 60 (sessenta) dias da data de emissão.
b) Os documentos apresentados deverão ser**, obrigatoriamente**, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.
c) Fica estabelecido que as especificações técnicas, termos, condições e demais documentos que compõem o presente procedimento licitatório possuem caráter complementar entre si, de modo que qualquer exigência, detalhe ou informação constante em um dos documentos e omitida em outro será considerada como integrante, especificada e plenamente válida para todos os fins, devendo ser observada pela licitante/contratada, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.
d) Se houver alteração nos endereços de entrega antes da expedição da Ordem de Serviço (OS), a empresa deverá entregar os produtos ou executar os serviços, no endereço indicado pela SMEdu, desde que o mesmo seja dentro do município de São Carlos.
e) A execução dos serviços deverá seguir rigorosamente as especificações fornecidas. No caso de dúvidas, a **Fiscalização** da Prefeitura Municipal de São Carlos deverá ser consultada.
f) A licitante deverá indicar obrigatoriamente e fazer constar de sua proposta, o **Sindicato Representativo da Categoria Profissional** envolvida nos serviços contratados.
g) A licitante deverá ainda, encaminhar juntamente com a proposta, a cópia da **CONVENÇÃO COLETIVA DA CATEGORIA DE TRABALHO** de 2025 e posteriores da respectiva categoria utilizada a ser utilizada na prestação dos serviços. Atentar-se a territorialidade do local de prestação dos serviços.
h) **Apresentação do alvará de funcionamento ou documento equivalente**, expedido pelo município sede da empresa contratada, devidamente atualizado.
i) A CONTRATADA obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material fornecido ou serviço executado que venha a ser impugnado pelo CONTRATANTE, em razão de desconformidade com as especificações técnicas, vícios ou defeitos constatados, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados do recebimento da notificação formal de impugnação, nos termos dos arts. 137, 138 e 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

As condições de julgamento das propostas, bem como, critérios de qualificação técnica serão dispostas no Termo de Referência.

Exigências relativas à habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, bem como os critérios de qualificação econômico-financeira, serão de acordo com a legislação e constarão no Edital.

6 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado levantamento das soluções disponíveis no mercado para a contratação de serviços de fornecimento de alimentação escolar ao setor público, considerando-se os distintos modelos de execução praticados pela Administração Pública e seus reflexos técnicos, operacionais e econômico-financeiros.

6.1. Identificação das alternativas

A análise identificou, de forma geral, as seguintes alternativas de contratação:

I. contratação integral do serviço, com preparo das refeições em cozinha industrial da empresa contratada e posterior distribuição às unidades de ensino;
II. contratação integral do serviço com preparo e distribuição realizados nas unidades escolares, mediante utilização exclusiva de mão de obra e estrutura da empresa contratada;
III. fornecimento de refeições prontas ou semiprontas, produzidas externamente e distribuídas às unidades de ensino; e
IV. contratação em modelo híbrido, no qual o preparo das refeições ocorre nas cozinhas das unidades escolares, utilizando-se a infraestrutura física existente, com execução compartilhada entre servidores públicos já lotados nas unidades de ensino e empregados contratados pela empresa especializada, incluindo quadro próprio de funcionários operacionais e de nutricionistas responsáveis pelo planejamento, acompanhamento e controle nutricional.

6.2. Escolha da alternativa

Após análise comparativa das alternativas, verificou-se que o modelo híbrido apresenta maior aderência às características da rede municipal de ensino, sobretudo pela existência de cozinhas estruturadas nas unidades escolares e pela disponibilidade de servidores públicos com experiência no preparo da alimentação escolar, aliados à possibilidade de complementação da força de trabalho e do suporte técnico especializado por meio da contratação, pela empresa, de funcionários operacionais e de profissionais nutricionistas.

Tal arranjo possibilita o aproveitamento da infraestrutura pública instalada e do quadro funcional existente, ao mesmo tempo em que assegura a incorporação de expertise técnica especializada, indispensável ao planejamento nutricional, à padronização dos procedimentos e ao cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar. A atuação da empresa contratada abrange, nesse contexto, o fornecimento de insumos, a gestão técnica e operacional do serviço, a supervisão nutricional e a contratação de pessoal complementar, permanecendo à Administração a responsabilidade pela gestão de seus servidores e pela fiscalização contratual.

Do ponto de vista econômico-financeiro e administrativo, o modelo híbrido favorece a racionalização dos recursos públicos, reduz a necessidade de investimentos adicionais em infraestrutura e pessoal, e contribui para a previsibilidade de custos e para a mitigação de riscos trabalhistas, uma vez que a empresa assume integral responsabilidade pela contratação e gestão de seus empregados. Tal solução encontra respaldo nos princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, e está alinhada às orientações dos órgãos de controle externo, em especial do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

Dessa forma, o levantamento de mercado demonstra que a contratação de empresa especializada, mediante adoção do modelo híbrido descrito, revela-se tecnicamente viável,

economicamente vantajosa e administrativamente adequada para o atendimento da demanda da Secretaria Municipal de Educação, assegurando a continuidade, a qualidade e a regularidade do fornecimento de alimentação escolar.

6.3. Pesquisa de preço

O levantamento dos potenciais fornecedores foi realizado mediante pesquisa e análise em fontes públicas disponíveis na internet, incluindo sítios eletrônicos institucionais, portais especializados e demais meios digitais acessíveis, de modo a identificar empresas atuantes no ramo de prestação de serviços de alimentação escolar, com capacidade técnica compatível com o objeto pretendido. Tal procedimento possibilitou a seleção de fornecedores com atuação comprovada no mercado, assegurando a obtenção de referências representativas de preços e condições praticadas, em observância aos princípios do planejamento, da razoabilidade, da transparência e da economicidade, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e das orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

A Secretaria Municipal de Educação realizou pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, em 13 de janeiro de 2026, com a finalidade de identificar como outros entes públicos têm atendido demandas semelhantes relativas à contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições. A pesquisa foi efetuada no ambiente “Contratações”, seção “Editais e Avisos de Contratações”, utilizando-se como palavra-chave “serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições)”, tendo sido identificados, dentre os resultados apresentados, editais considerados relevantes, notadamente da Prefeitura de Natal e da Prefeitura de Peruíbe.

Adicionalmente, a Administração procedeu à seleção de fornecedores para a realização de cotações diretas, observando critérios técnicos previamente estabelecidos, tais como: atuação comprovada no segmento de alimentação, com atendimento a órgãos públicos e instituições privadas; regularidade jurídica, com objeto social compatível com o pretendido; análise do Quadro de Sócios e Administradores (QSA), visando à identificação de eventual vínculo societário entre as empresas; e viabilidade de contato eletrônico para o encaminhamento de propostas formais, contendo itens especificados, prazos e condições de fornecimento, conforme o descritivo do objeto.

Nesses termos, a escolha das empresas Grupo Base, Grupo Konserv, NS Group, Soberana Serviços e Zamptec Serviços mostrou-se técnica e devidamente fundamentada e confiabilidade dos preços apurados, em conformidade com as boas práticas de pesquisa de mercado exigidas para a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

A solicitação de cotação foi encaminhada diretamente a cinco fornecedores atuantes no ramo da prestação de serviços de alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições, bem como o fornecimento e a manutenção dos equipamentos necessários à execução do objeto, todos com atuação regular no mercado na produção de refeições com adequada qualidade nutricional. A iniciativa teve por finalidade a obtenção de parâmetros atualizados de preços praticados no mercado, em conformidade com o disposto no art. 23, § 1º, incisos I e IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, e nos arts. 52 e 54, incisos I e VIII, do Decreto Municipal nº 872/2024, e suas alterações.

Como resultado, três fornecedores retornaram com propostas contendo os valores dos itens cotados, o que atende ao requisito legal mínimo de obtenção de, pelo menos, três preços válidos para composição da estimativa de valor da contratação.

6.4. Identificação do agente pela pesquisa

A pesquisa foi realizada pelo Chefe de Seção de Apoio à Licitação e pelo Diretor do Departamento Administrativo da SMEdu com base em critérios de isonomia, adequação técnica e compatibilidade de mercado, garantindo a idoneidade das cotações utilizadas. O levantamento ocorreu

no mês de dezembro de 2025 e no mês de janeiro de 2026, em conformidade com o disposto no art. 52, inciso II, do Decreto Municipal nº 872/2024 e suas alterações.

7 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A definição dos quantitativos foi realizada com base em critérios técnicos e objetivos, a partir do levantamento do histórico de refeições efetivamente servidas no exercício de 2025, considerando o tipo de refeição, o regime de atendimento (período integral ou parcial), o nível de escolaridade dos alunos, cardápios e o calendário escolar de 200 (duzentos) dias letivos. Os dados utilizados encontram-se registrados nos controles administrativos do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar – DANE, servindo como parâmetro para a estimativa da demanda.

O atendimento compreenderá os alunos regularmente matriculados nas 10 (dez) EMEBs, 52 (cinquenta e duas) CEMEIs, CeMEAR, EMEJA, 9 (nove) unidades filantrópicas (Creche Divina Providência, Creche Casa do Caminho, Creche CEJA I, Creche CEJA II, Creche Aracy Pereira Lopes, Creche Centro Promocional de Menores Padre Teixeira, Creche Nosso Lar, Creche Francisco Thiesen e Creche Estrela da Manhã) e 9 (nove) unidades conveniadas (Projeto ASPE, Projeto Salesianos, Anjo da Guarda – Cáritas, APAE, Projeto Madre Cabrini, Salesianos – Dom Luciano, Salesianos – Sede, Salesianos – Museu de Pedra e Acorde), observadas exclusivamente as solicitações formalmente encaminhadas ao DANE, no decorrer do exercício de 2026.

A contratação será realizada sob o regime de fornecimento por demanda, com quantitativos de natureza estimativa, não configurando obrigação de execução integral, ficando o pagamento condicionado às quantidades efetivamente solicitadas e comprovadamente executadas. Eventuais variações para mais ou para menos decorrerão da flutuação do número de alunos atendidos, de alterações no planejamento pedagógico das unidades e de ajustes no calendário escolar, sem prejuízo do equilíbrio econômico-financeiro do ajuste.

Tal metodologia visa evitar a superestimativa ou subestimativa de quantitativos, assegurar a adequada gestão dos recursos públicos e garantir a aderência aos princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa, conforme reiterados entendimentos do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo e em consonância com a legislação vigente.

LOCAIS	ITEM	ENSINO	SERVIÇOS	QTDE
ESCOLAS MUNICIPAIS (EMEB + CEMEI+ EJA) COM MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA	1	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	24.400
			LANCHE (MAMADEIRA)	24.400
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	24.400
			LANCHE (MAMADEIRA)	24.400
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	24.400
	2	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	37.400
			LANCHE (FRUTA)	37.400
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	37.400
	3	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	16.800
			LANCHE (FRUTA)	16.800
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	16.800
			LANCHE (MAMADEIRA)	16.800
			LANCHE (FRUTA)	16.800
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	16.800
	4	CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	49.200
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	49.200
	5	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE	129.400
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	129.400

	6	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE	16.200
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	16.200
			LANCHE	16.200
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	16.200
	7	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	701.000
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	701.000
	8	ENSINO EJA	REFEIÇÃO PRINCIPAL (JANTAR)	19.400
ESCOLAS MUNICIPAIS (CEMEI+ EMEB + EJA) COM MÃO DE OBRA DA PRFEITURA	9	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.400
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.400
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	32.400
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.400
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	32.400
	10	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	61.800
			LANCHE (FRUTA)	61.800
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	61.800
	11	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	25.600
			LANCHE (FRUTA)	25.600
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	25.600
			LANCHE (MAMADEIRA)	25.600
			LANCHE (FRUTA)	25.600
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	25.600
	12	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	82.400
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	82.400
	13	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	56.400
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	56.400
			LANCHE (LEITE + FRUTA)	56.400
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	56.400
	14	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	613.400
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	613.400
	15	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	302.000
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	302.000
			LANCHE	302.000
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	302.000
	16	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	468.800
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	468.800
	17	ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL	LANCHE / CAFÉ DA MANHÃ (DESJEJUM)	31.600
			LANCHE 1 (FRUTA)	31.600
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	31.600
			LANCHE 2	31.600
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	31.600
	18	ENSINO EJA	REFEIÇÃO PRINCIPAL (JANTAR)	13.400
CRECHES FILANTRÓPICAS COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA	19	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	31.000
			LANCHE (MAMADEIRA)	31.000
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	31.000
			LANCHE (MAMADEIRA)	31.000
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	31.000
	20	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.600
			LANCHE (FRUTA)	32.600

			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600
	21	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.600
			LANCHE (FRUTA)	32.600
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.600
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600
	22	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	37.000
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000
	23	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	37.000
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000
			LANCHE (LEITE + FRUTA)	37.000
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000
	24	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	11.200
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200
	25	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	11.200
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200
			LANCHE	11.200
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200
	26	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	20.200
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	20.200
PROJETOS ONGs COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA	27	ENSINO EMEB - PROJETOS ONG	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	442.000
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	442.000
TOTAL GERAL				**8.243.000**

8 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação**, acompanhada dos preços unitários referenciai**s, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, serão disponibilizados no processo eletrônico nº 27.601/2025.

Com base na opção pela contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), o método adotado para estimativa prévia de preços seguiu as diretrizes estabelecidas pelos normativos do Poder Executivo e do Tribunal de Contas do Estado (TCE). Utilizou-se para tanto, a pesquisa direta de preços e pesquisa no PNCP, com a obtenção de no mínimo três cotações válidas, conforme determina o Art. 23, §1º, inciso I e IV, da Lei Federal nº 14.133/2021 e os Arts. 52 e 54, inciso I e VIII, do Decreto Municipal nº 872/2024, e suas alterações.

A estimativa de valor da contratação foi formada com base em um conjunto de preços exequíveis, tratados estatisticamente por meio da aplicação da média aritmética simples dos valores considerados válidos.

O uso da **média aritmética simples** é fundamental por ser um dos métodos estatísticos mais intuitivos e fáceis de calcular. Ela fornece uma representação central dos dados, oferecendo uma visão rápida e concisa de um conjunto de valores.

A composição da estimativa de preços foi estruturada de modo a assegurar valores atuais, realistas e compatíveis com o mercado, mediante a comparação entre contratações públicas recentes e preços praticados por fornecedores privados. Para tanto, foram realizadas consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, nas quais se identificaram dois processos relevantes, cujos objetos, itens e preços de referência apresentam aderência ao escopo da contratação pretendida, conforme detalhamento a seguir.

Órgão	Processo	Modalidade	Data PNCP	Id PNCP	Valor Registrado (R$)	Números de refeições 200 dias letivos	Valor médio por refeição (R$)	Média
Natal	PE nº 91.002/2026 – PA nº 20250195340	Pregão – Contrato	12/01/2026	08241747000496-1-000002/2026	84.948.988,00	15.348.400	5,53	5,495
Peruíbe	PE nº 84/2025 – PA nº 29160/2025	Pregão – Contrato	09/01/2026	46578514000120-1-000473/2025	24.997.432,23	4.578.600	5,46	

A média dos preços por refeição, apurada a partir das referências extraídas do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, é de aproximadamente R$ 5,50. Com o objetivo de complementar e validar o estudo de formação do preço estimado, foram solicitadas cotações formais a três fornecedores regularmente estabelecidos no mercado, conforme indicado a seguir.

Fornecedor	Data orçamento	Valor Registrado (R$)	Números de refeições 200 dias letivos	Valor médio por refeição (R$)	Média
Grupo Base	12/12/2025	46.062.750,00	8.243.000	5,588	5,616
Konserv	12/12/2025	45.774.102,00	8.243.000	5,553	
Soberana	15/12/2025	47.039.432,00	8.243.000	5,706	

A média dos preços por refeição, apurada a partir das cotações diretas obtidas junto aos fornecedores, corresponde a aproximadamente R$ 5,62. Considerando-se a consolidação das referências extraídas do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e das cotações diretas, a média geral estimada por refeição resulta em R$ 5,56. Assim, o valor estimado da contratação foi definido com base na média das propostas comerciais apresentadas pelas empresas Grupo Base, Konserv e Soberana Serviços.

Concluído o levantamento de mercado, procedeu-se à consolidação do valor estimado da contratação, o qual levou em consideração a pluralidade das fontes consultadas, a compatibilidade entre os valores apurados, a observância aos preços praticados no mercado e o princípio da economicidade da Administração Pública, evitando-se a superestimação de custos. O quadro demonstrativo com o preço médio estimado da contratação apresenta-se a seguir.

Item	Discriminação	Quantidade	Unidade de Medida	Valor total estimado 200 dias letivos (R$)
1	Contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), com vistas a atender a demanda da rede municipal de ensino e filantrópicas do município de São Carlos/SP. CEMEI - 4 A 5 MESES - CEMEI/CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL - CEMEI/CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL - CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL - CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL - CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	1	Serviço	46.292.094,67

	- ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL - ENSINO EJA			

O valor global estimado da contratação corresponde a **R$ 46.292.094,67** (quarenta e seis milhões, duzentos e noventa e dois mil, noventa e quatro reais e sessenta e sete centavos).

Nesses termos, a seleção das empresas Grupo Base, Konserv e Soberana Serviços mostrou-se técnica e devidamente fundamentada, assegurando a pluralidade de fontes e a confiabilidade dos preços apurados, em consonância com as boas práticas de pesquisa de mercado exigidas para a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

9 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto da contratação compreende a prestação de serviços para o fornecimento de alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições nas unidades escolares da rede pública municipal de São Carlos, com validade de 60 meses, a partir da assinatura do CONTRATO, nos termos dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021. O contrato estabelece, de forma expressa, as condições para eventual prorrogação de sua vigência, dispondo sobre critérios objetivos de reajuste, a serem aplicados mediante a variação do IPCA ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

A empresa contratada deverá preparar e distribuir refeições nas unidades escolares da rede pública do Município de São Carlos, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de acordo com este Termo de Referência, seus apêndices, os padrões nutricionais estabelecidos e a legislação higiênico-sanitária vigente.

Para a execução do objeto, a empresa contratada deverá fornecer:

- Mão de obra devidamente paramentada, com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
- Gêneros alimentícios;
- Gás de cozinha;
- Materiais de limpeza e higienização;
- Materiais descartáveis;
- Utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços.

Também será de responsabilidade da contratada a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como sua reposição em razão de depreciação. A mão de obra deverá ser qualificada e supervisionada por nutricionistas.

O objeto será executado conforme as atividades a serem desenvolvidas em cada unidade escolar. Algumas unidades, todavia, serão enquadradas no regime de **"SERVIÇO INTEGRAL"**, enquanto outras serão atendidas apenas sob o regime de **"SERVIÇO PARCIAL"**, conforme a seguir especificado:

a) SERVIÇO PARCIAL: A contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios e dos demais insumos necessários à execução do serviço, compreendendo materiais de limpeza e itens descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, bem como pelo fornecimento de gás GLP. Compete-lhe, ainda, realizar o transporte e a distribuição dos insumos às Unidades Escolares, assumindo integralmente a logística operacional, inclusive treinamentos, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios empregados, a limpeza e a conservação das áreas abrangidas pelo contrato, o apoio técnico à Gerência de Alimentação Escolar e a implantação e observância do Manual de Boas Práticas. À Prefeitura caberá a disponibilização das merendeiras responsáveis pelo preparo das refeições, permanecendo tais servidoras subordinadas exclusivamente à Administração Pública Municipal.

b) SERVIÇO INTEGRAL: A contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios e dos demais insumos necessários à execução do objeto, compreendendo materiais de limpeza e itens descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, bem como pelo fornecimento de gás GLP. Compete-lhe, ainda, realizar o transporte e a distribuição dos insumos às Unidades Escolares, assumindo integralmente a logística operacional, inclusive a realização de treinamentos, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios empregados, a limpeza e a conservação das áreas abrangidas pelo contrato, o apoio técnico à Gerência de Alimentação Escolar e a implantação e observância do Manual de Boas Práticas. Neste modelo de execução, a contratada será responsável pela disponibilização das merendeiras encarregadas do preparo das refeições, permanecendo tais profissionais subordinadas exclusivamente à empresa contratada.

10 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em exame à natureza dos itens que se pretende adquirir por meio desta contratação, verifica-se a necessidade de seu agrupamento em um único lote, com o objetivo de garantir a regularidade dos serviços, observando os critérios técnicos, ambientais e de economicidade, como forma de assegurar a ampla concorrência.

A licitação, para a contratação de que trata o objeto deste Estudo Técnico Preliminar, em único lote justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários fornecedores poderão implicar descontinuidade da padronização, bem como em dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Somado a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos fornecedores. O não parcelamento dos serviços, nos termos do art. 40, § 3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Secretaria Municipal de Educação desta municipalidade.

O agrupamento do item faz-se necessário haja vista a economia de escala, a eficiência na fiscalização de um único contrato e os transtornos que poderiam surgir com a existência de duas ou mais empresas para a execução e supervisão do serviço a ser prestado. Assim, com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo.

O serviço de fornecimento de alimentação escolar tem por finalidade o preparo e a distribuição de refeições balanceadas, em condições higiênico-sanitárias adequadas, de modo a atender aos padrões nutricionais estabelecidos e à legislação vigente aplicável.

O objeto da contratação compreende o fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários à execução do serviço, excetuados aqueles adquiridos por meio da Agricultura Familiar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em conformidade com o disposto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, os quais permanecerão sob responsabilidade da Administração.

Estão incluídas no escopo da contratação as atividades de fornecimento dos insumos, logística, supervisão operacional, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados nas cozinhas escolares, bem como, quando tecnicamente justificado, a substituição e/ou aquisição de novos equipamentos. Abrange, ainda, o fornecimento de mão de obra devidamente capacitada para o preparo das refeições, a distribuição dos alimentos, o controle operacional do serviço e a execução dos serviços de limpeza e higienização das cozinhas, despensas e lactários das unidades escolares.

Todas as atividades deverão ser executadas em estrita conformidade com as orientações técnicas da Administração Municipal, as normas sanitárias expedidas pelos órgãos competentes e os

demais dispositivos legais aplicáveis, assegurando a adequada prestação do serviço, a proteção da saúde dos usuários e a regular aplicação dos recursos públicos.

Assim, sugere-se o parcelamento do objeto em único lote, conforme especificação a seguir:

COTA PRINCIPAL - DESTINADA A AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS

LOTE 1			
Item	**Descrição do produto**	**Quant.**	**U.M.**
1	Contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), com vistas a atender a demanda da rede municipal de ensino e filantrópicas do município de São Carlos/SP. CEMEI - 4 A 5 MESES - CEMEI/CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL - CEMEI/CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL - CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL - CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL - CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL - ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL - ENSINO EJA	1	Serviço

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Após consulta aos sistemas internos da Secretaria Municipal de Educação, ao Plano de Contratações Anual (PCA) vigente e aos processos administrativos em andamento, não foram identificadas contratações em curso ou previstas que guardem relação direta com o objeto deste Estudo Técnico Preliminar, consistente na prestação de serviços de alimentação escolar, abrangendo o preparo e a distribuição de refeições, bem como a manutenção de equipamentos e utensílios.

Igualmente, não se verificou a existência de processos ativos relativos à contratação isolada de itens ou serviços correlatos passíveis de agregação ao presente procedimento. Dessa forma, não se vislumbra justificativa para consolidação, agrupamento ou reaproveitamento de contratações, tendo em vista que o objeto apresenta características próprias e demanda tramitação autônoma. Registra-se, por fim, que não há histórico recente de contratação similar no âmbito desta Administração.

12 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A necessidade da contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), não foi identificada durante o levantamento das metas e objetivos previstos para o exercício de 2025, pois esta demanda não tinha sido discutida e definida pela equipe sobre sua implantação no momento do registro do Plano de Contratações Anual (PCA), nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

13 - RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação de empresa especializada na execução de serviços de fornecimento de alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições destinadas à rede municipal de ensino do Município de São Carlos/SP, a Administração Pública pretende alcançar resultados que se traduzem em benefícios diretos e indiretos, de natureza social, educacional, sanitária, administrativa e econômico-financeira.

Como resultado direto, espera-se a garantia do fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação escolar, em estrita observância aos padrões nutricionais e sanitários aplicáveis, assegurando refeições equilibradas, seguras e compatíveis com as necessidades das diferentes faixas etárias e modalidades de ensino atendidas. Tal resultado contribui de forma imediata para a promoção da saúde dos alunos, para a melhoria do rendimento escolar e para a permanência dos estudantes no ambiente educacional.

Outro resultado direto refere-se à elevação do padrão de qualidade e de padronização dos serviços prestados, por meio da atuação de empresa especializada, dotada de estrutura técnica, mão de obra qualificada e quadro próprio de nutricionistas, responsáveis pelo planejamento, acompanhamento e controle nutricional. A especialização da execução reduz riscos operacionais e sanitários, fortalece os mecanismos de controle de qualidade e assegura maior confiabilidade ao serviço prestado à comunidade escolar.

No âmbito dos resultados indiretos, a contratação contribui para o fortalecimento das políticas públicas de inclusão e proteção social, uma vez que a alimentação escolar representa importante instrumento de redução de desigualdades e de apoio às famílias em situação de vulnerabilidade. Ademais, a previsibilidade e a regularidade do serviço impactam positivamente o planejamento pedagógico das unidades escolares, ao reduzir interrupções e contingências relacionadas ao fornecimento das refeições.

Sob o aspecto administrativo e de gestão, espera-se como resultado indireto a racionalização dos recursos públicos, com melhor alocação de responsabilidades entre Administração e contratada, permitindo que a Secretaria Municipal de Educação concentre esforços em suas atividades finalísticas. A adoção de modelo contratual estruturado favorece a eficiência na gestão, a previsibilidade de custos e a mitigação de riscos trabalhistas, operacionais e sanitários, em consonância com os princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Por fim, a contratação almeja promover maior transparência e controle na execução do serviço, por meio de indicadores de desempenho, fiscalização contratual e acompanhamento técnico, assegurando que os resultados pretendidos estejam alinhados ao interesse público e às orientações dos órgãos de controle externo, notadamente do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

14 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

As providências administrativas e operacionais necessárias à regularidade do procedimento e à adequada execução do objeto compreendem, inicialmente, a submissão do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência à autoridade competente, para fins de autorização formal da abertura do processo licitatório, em conformidade com o fluxo interno da Secretaria Municipal de Educação.

Prevê-se, ainda, a designação formal dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, assegurando-se, quando necessário, a capacitação específica para o adequado acompanhamento da execução contratual. Complementarmente, serão adotadas as providências administrativas internas pertinentes, incluindo a juntada da solicitação de compra, mapa de cotação, a atualização e organização dos documentos processuais, a emissão de parecer jurídico, quando aplicável, e a prévia análise da Controladoria, se exigida pelas normas e procedimentos internos da Administração.

15 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições, não se caracteriza como atividade de elevado impacto ambiental. Contudo, a execução do objeto pode gerar impactos ambientais pontuais, os quais devem ser adequadamente geridos, em observância aos princípios da sustentabilidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Entre os impactos potenciais, destaca-se a geração de resíduos sólidos, especialmente restos alimentares e embalagens. Como tratamento, deverão ser adotadas práticas de segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos, bem como ações voltadas à redução do desperdício de alimentos.

Identifica-se, ainda, o consumo de recursos naturais, como água e energia elétrica, utilizados no preparo e na higienização. A mitigação desses impactos envolve a adoção de procedimentos operacionais eficientes, manutenção adequada de equipamentos e incentivo ao uso racional dos recursos.

O uso de produtos de limpeza e saneantes também demanda atenção, devendo ser utilizados insumos regularizados e empregados de forma adequada, com orientação e treinamento dos funcionários, a fim de minimizar riscos ambientais.

Por fim, eventuais impactos relacionados à logística de fornecimento de insumos podem ser mitigados por meio do planejamento eficiente das rotas e da manutenção adequada dos veículos, contribuindo para a redução de emissões.

Dessa forma, os impactos ambientais associados à contratação são considerados controláveis e passíveis de mitigação, mediante exigências contratuais e fiscalização adequada, em consonância com as orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

16 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após a análise dos requisitos técnicos, das soluções disponíveis no mercado e das informações obtidas por meio de pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, conclui-se que a modalidade **Pregão Eletrônico**, com formalização por **Contrato**, apresenta-se como a solução mais viável, vantajosa e adequada à contratação pretendida.

A adoção do Contrato atende ao interesse público por possibilitar: (i) acréscimos quantitativos de até 25%, nos termos da legislação vigente, conferindo flexibilidade para absorver variações de demanda decorrentes de alterações no número de matrículas ao longo do ano letivo; (ii) a prorrogação contratual por até 60 meses, quando devidamente prevista no ETP e no Termo de Referência, assegurando continuidade administrativa, redução de custos operacionais e manutenção de condições vantajosas; (iii) ampliação da competitividade, própria do Pregão Eletrônico, com estímulo à participação de maior número de fornecedores; e (iv) atendimento integral e contínuo da demanda anual de fornecimento de alimentação escolar, considerando as flutuações de alunos matriculados.

Diante do exposto, a análise técnica conclui que o Pregão Eletrônico, na forma de Contrato, é a solução mais eficiente, econômica e juridicamente adequada às necessidades da Administração, recomendando-se a continuidade do processo com a elaboração do Termo de Referência e a posterior instauração do certame na modalidade indicada.

17 - APÊNDICES

Este documento possui apêndices anexos.

18- RESPONSÁVEIS

Adriana Queiroz	Lucas Ferreira Leão
Diretor do Departamento Financeiro	Secretário Municipal de Educação

APÊNDICE A – Análise dos riscos

A.1. Mapa de risco (Art. 18, inciso X da Lei Federal nº 14.133/21)
Objeto: Contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), com vistas a atender a demanda da rede municipal de ensino do município de São Carlos/SP.

Risco	**Dano/Consequência**	**Probabilidade** (1 a 5)	**Impacto** (1 a 5)	**Classificação** (P x I)	**Ação Preventiva**	**Ação de Contingência** (se o risco ocorrer)
Definição inadequada do modelo de contratação	Ineficiência do serviço e dificuldades na execução contratual	2	4	Médio	Realização de ETP robusto e análise comparativa das soluções de mercado	Ajustes no termo de referência e adequação do plano de trabalho
Subdimensionamento da demanda de refeições	Insuficiência no atendimento aos alunos	2	5	Alto	Utilização de dados históricos e projeções da rede de ensino	Revisão contratual de quantitativos, se necessário
Especificações técnicas insuficientes ou genéricas	Risco de baixa qualidade do serviço e questionamentos dos órgãos de controle	2	4	Médio	Elaboração detalhada do termo de referência	Complementação das especificações durante a execução
Estimativa inadequada de custos	Risco de sobrepreço ou inviabilidade da execução	2	4	Médio	Pesquisa de preços compatível com o mercado e com contratos similares	Reavaliação da estimativa ou adoção de mecanismos de reequilíbrio
Interrupção no fornecimento das refeições	Prejuízo à política pública educacional e à alimentação dos alunos	3	5	Alto	Exigência de plano de contingência e capacidade operacional mínima	Acionamento do plano emergencial e aplicação de penalidades
Descumprimento dos padrões nutricionais	Comprometimento da saúde dos alunos	2	5	Alto	Exigência de quadro técnico de nutricionistas e validação dos cardápios	Revisão imediata dos cardápios e substituição de profissionais
Não conformidade sanitária	Risco à saúde pública e interdição das unidades	2	5	Alto	Cumprimento rigoroso das normas sanitárias e treinamentos	Correção imediata das falhas e suspensão pontual do serviço
Falhas na integração entre empregados da contratada e servidores públicos	Redução da eficiência e conflitos operacionais	3	3	Médio	Definição clara de atribuições e fluxos operacionais	Reuniões técnicas e ajustes nos procedimentos
Rotatividade ou insuficiência de mão de obra da contratada	Prejuízo à continuidade do serviço	3	4	Alto	Exigência de quantitativo mínimo e plano de recursos humanos	Substituição imediata e reforço temporário da equipe

Fornecimento de insumos de baixa qualidade	Rejeição das refeições e desperdício	2	4	Médio	Especificação rigorosa e controle de qualidade	Substituição imediata dos insumos
Fiscalização contratual insuficiente	Manutenção de falhas e descumprimento contratual	3	4	Alto	Designação formal e capacitação dos fiscais	Intensificação da fiscalização e correção imediata
Riscos trabalhistas envolvendo empregados da contratada	Responsabilização subsidiária da Administração	2	4	Médio	Exigência de regularidade trabalhista e previdenciária	Retenção de pagamentos e adoção de medidas contratuais
Dificuldade na medição e avaliação do desempenho	Impossibilidade de aferir qualidade e resultados	2	3	Médio	Definição de indicadores e critérios objetivos	Revisão dos instrumentos de controle
Insatisfação dos usuários (alunos e comunidade escolar)	Desperdício e impacto social negativo	3	3	Médio	Avaliação periódica de aceitação das refeições	Ajustes nos cardápios e orientações nutricionais

A identificação e a análise dos riscos da contratação demonstram que **os riscos são previsíveis, controláveis e mitigáveis**, não havendo impedimentos técnicos, administrativos ou legais à contratação pretendida. A adoção de medidas preventivas e mitigadoras adequadas, aliadas à fiscalização efetiva, assegura a **viabilidade do objeto**, em conformidade com a **Lei Federal nº 14.133/2021** e com as **orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo**.

MATRIZ DE RISCO

IMPACTO						
Muito alto	**5**	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
Alto	**4**	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
Médio	**3**	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto
Baixo	**2**	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto
Muito baixo	**1**	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio
		1	**2**	**3**	**4**	**5**
		Improvável	**Pouco provável**	**Provável**	**Muito provável**	**Altamente provável**
				PROBABILIDADE		

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO – Art. 28, I, da Lei Federal nº 14.133/2021
Processo Administrativo nº 27.601/2025

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), com vistas a atender a demanda da rede municipal de ensino do município de São Carlos/SP.

a) Os bens e serviços do objeto desta contratação são caracterizados como **comuns e contínuos** decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas para o fornecimento contínuo de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

b) **Ramo de Atividade predominante da contratação**
Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) do objeto:
56.20-1-01 (Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas).

c) **Quantitativos estimados**
Os quantitativos foram previstos com base no levantamento do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar (DANE) da Secretaria Municipal de Educação (SMEdu).

d) **Prazo do contrato**
O contrato terá vigência de um ano, máximo cinco anos, a partir da assinatura do CONTRATO, nos termos dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.
O contrato estabelece, de forma expressa, as condições para eventual prorrogação de sua vigência, dispondo sobre critérios objetivos de reajuste, a serem aplicados mediante a variação do IPCA ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se detalhada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual para 2026.

2.1. Justificativa da contratação

A Secretaria Municipal de Educação do Município de São Carlos/SP é responsável por assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, serviço essencial à efetivação do direito fundamental à educação e ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos. A alimentação escolar, além de atender às necessidades nutricionais, desempenha relevante papel social, contribuindo para a permanência do aluno no ambiente escolar e para a redução de vulnerabilidades.

A execução do serviço envolve atividades técnicas e operacionais complexas, tais como planejamento de cardápios, preparo das refeições, controle de qualidade e segurança alimentar, atendimento às normas sanitárias e logística de distribuição, exigindo estrutura adequada, mão de obra qualificada e gestão especializada. Verifica-se que a execução direta pela Administração não se mostra suficiente para atender a tais exigências com o nível de eficiência, regularidade e controle necessários.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada revela-se medida necessária e adequada, ao permitir a mitigação de riscos operacionais, sanitários e administrativos, bem como assegurar a continuidade e a qualidade do serviço prestado. Sob o aspecto econômico-financeiro, tal solução possibilita a otimização dos recursos públicos, a previsibilidade de custos e a adequada alocação de responsabilidades, em consonância com

os princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e com as orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

Dessa forma, a contratação pretendida atende a necessidade pública permanente e devidamente caracterizada, mostrando-se indispensável para garantir a regularidade e a qualidade do fornecimento de alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino de São Carlos/SP, em estrita observância ao interesse público e ao ordenamento jurídico vigente.

2.2. Enquadramento da contratação

A contratação fundamenta-se no artigo 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 872/2024 e nas demais normas legais e regulamentares aplicáveis à matéria.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto da contratação compreende a prestação de serviços para o fornecimento de alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições nas unidades escolares da rede pública municipal de São Carlos, com validade de 60 meses, a partir da assinatura do CONTRATO, nos termos dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021. O contrato estabelece, de forma expressa, as condições para eventual prorrogação de sua vigência, dispondo sobre critérios objetivos de reajuste, a serem aplicados mediante a variação do IPCA ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

A empresa contratada deverá preparar e distribuir refeições nas unidades escolares da rede pública do Município de São Carlos, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de acordo com este Termo de Referência, seus apêndices, os padrões nutricionais estabelecidos e a legislação higiênico-sanitária vigente.

Para a execução do objeto, a empresa contratada deverá fornecer:

- Mão de obra devidamente paramentada, com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
- Gêneros alimentícios;
- Gás de cozinha;
- Materiais de limpeza e higienização;
- Materiais descartáveis;
- Utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços.

Também será de responsabilidade da contratada a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como sua reposição em razão de depreciação. A mão de obra deverá ser qualificada e supervisionada por nutricionistas.

O objeto será executado conforme as atividades a serem desenvolvidas em cada unidade escolar. Algumas unidades, todavia, serão enquadradas no regime de **"SERVIÇO INTEGRAL"**, enquanto outras serão atendidas apenas sob o regime de **"SERVIÇO PARCIAL"**, conforme a seguir especificado:

a) SERVIÇO PARCIAL: A contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios e dos demais insumos necessários à execução do serviço, compreendendo materiais de limpeza e itens descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, bem como pelo fornecimento de gás GLP. Compete-lhe, ainda, realizar o transporte e a distribuição dos insumos às Unidades Escolares, assumindo integralmente a logística operacional, inclusive treinamentos, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios empregados, a limpeza e a conservação das áreas abrangidas pelo contrato, o apoio técnico à Gerência de Alimentação Escolar e a implantação e observância do Manual de Boas Práticas. À Prefeitura caberá a disponibilização das merendeiras responsáveis pelo preparo das refeições, permanecendo tais servidoras subordinadas exclusivamente à Administração Pública Municipal.

b) SERVIÇO INTEGRAL: A contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios e dos demais insumos necessários à execução do objeto, compreendendo materiais de limpeza e itens

descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, bem como pelo fornecimento de gás GLP. Compete-lhe, ainda, realizar o transporte e a distribuição dos insumos às Unidades Escolares, assumindo integralmente a logística operacional, inclusive a realização de treinamentos, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios empregados, a limpeza e a conservação das áreas abrangidas pelo contrato, o apoio técnico à Gerência de Alimentação Escolar e a implantação e observância do Manual de Boas Práticas. Neste modelo de execução, a contratada será responsável pela disponibilização das merendeiras encarregadas do preparo das refeições, permanecendo tais profissionais subordinadas exclusivamente à empresa contratada.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos necessários à presente contratação estão elencados a seguir e deverão ser apresentados pela licitante, juntamente com os demais documentos exigidos para a fase de habilitação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

a) As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 60 (sessenta) dias da data de emissão.
b) Os documentos apresentados deverão ser**, obrigatoriamente**, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.
c) Fica estabelecido que as especificações técnicas, termos, condições e demais documentos que compõem o presente procedimento licitatório possuem caráter complementar entre si, de modo que qualquer exigência, detalhe ou informação constante em um dos documentos e omitida em outro será considerada como integrante, especificada e plenamente válida para todos os fins, devendo ser observada pela licitante/contratada, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.
d) Se houver alteração nos endereços de entrega antes da expedição da Ordem de Serviço (OS), a empresa deverá entregar os produtos ou executar os serviços, no endereço indicado pela SMEdu, desde que o mesmo seja dentro do município de São Carlos.
e) A execução dos serviços deverá seguir rigorosamente as especificações fornecidas. No caso de dúvidas, a **Fiscalização** da Prefeitura Municipal de São Carlos deverá ser consultada.
f) A licitante deverá indicar obrigatoriamente e fazer constar de sua proposta, o **Sindicato Representativo da Categoria Profissional** envolvida nos serviços contratados.
g) A licitante deverá ainda, encaminhar juntamente com a proposta, a cópia da **CONVENÇÃO COLETIVA DA CATEGORIA DE TRABALHO** de 2025 e posteriores da respectiva categoria utilizada a ser utilizada na prestação dos serviços. Atentar-se a territorialidade do local de prestação dos serviços.
h) Apresentação do alvará de funcionamento ou documento equivalente, expedido pelo município sede da empresa contratada, devidamente atualizado.
i) A CONTRATADA obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material fornecido ou serviço executado que venha a ser impugnado pelo CONTRATANTE, em razão de desconformidade com as especificações técnicas, vícios ou defeitos constatados, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados do recebimento da notificação formal de impugnação, nos termos dos arts. 137, 138 e 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

4.1. Subcontratação

Os serviços não poderão ser subcontratados em sua totalidade. Contudo, será permitida a subcontratação parcial para determinados serviços, como manutenção de equipamentos, serviços de logística, fornecimento de gás e insumos, entre outros, desde que mantida a responsabilidade integral e direta da CONTRATADA perante a

Prefeitura. A realização de serviços por meio de subcontratação dependerá de anuência expressa desta Municipalidade.

A empresa subcontratada deverá comprovar sua idoneidade junto ao órgão competente, bem como apresentar regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme as exigências de habilitação previstas neste edital.

4.2. Garantia da contratação

Nos termos dos artigos 96 a 100 da Lei Federal nº 14.133/2021, será exigida garantia da contratação, a ser prestada pelo valor fixado no edital ou contrato, com o objetivo de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas. A adoção da garantia visa resguardar a Administração contra o inadimplemento das obrigações assumidas pela contratada, assegurando maior segurança jurídica e a efetiva execução dos serviços, considerando a complexidade, a extensão e a natureza continuada das atividades envolvidas no objeto.

A garantia poderá ser apresentada sob uma das seguintes modalidades, conforme escolha da contratada:

- caução em moeda corrente nacional;
- seguro garantia;
- fiança bancária.

Em qualquer hipótese, a garantia deverá ser prestada pelo seu valor nominal, não podendo estar onerada com cláusulas de impenhorabilidade, inalienabilidade ou incomunicabilidade.

No caso de garantia da proposta ou contratual realizada por meio de documento bancário ou instrumento similar que não seja honrado pela instituição emissora, a empresa licitante será suspensa de participar de licitações e impedida de contratar com o Município de São Carlos pelo prazo de 2 (dois) anos, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.

Ao término do contrato, ou na ocorrência de sua extinção antecipada, o contratado deverá realizar a transição contratual de forma estruturada, incluindo a transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, de modo a evitar a perda de informações essenciais à continuidade dos serviços. Poderá ser exigida, inclusive, a capacitação dos técnicos do órgão contratante ou da nova empresa que assumirá a execução contratual, conforme orientação da Administração.

4.3. Vistoria

Para participação da licitação é facultativo a realização de visita técnica aos locais, com a finalidade de tomar conhecimento das condições das instalações, equipamentos e demais condições preexistentes.

Para o agendamento da visita técnica, a interessada deverá entrar em contato com a SMEdu, por meio do **Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar - DANE**, exclusivamente em dias úteis, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, no horário das 08h às 12h e das 13h às 16h.

O contato poderá ser realizado **por telefone**: (16) 3373-3222 - ramal 244 ou 245, com a diretora **Flávia** ou a Nutricionista **Renata**; ou **por e-mail**: **dep.alimentacaoescolar@educacao.saocarlos.sp.gov.br**.

A visita técnica deverá ser realizada por profissional formalmente designado pela empresa interessada, o qual deverá apresentar, no ato da visita, credencial específica emitida pela empresa, devidamente identificada.

Após a realização da visita técnica, a licitante deverá apresentar, no momento oportuno (fase de habilitação), o Atestado de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do **APÊNDICE I**, devidamente preenchido e assinado. A não apresentação do referido documento acarretará a inabilitação da licitante.

Alternativamente, a licitante que optar pela não realização da visita técnica deverá apresentar, também na fase de habilitação, a Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do **APÊNDICE II**, devidamente assinada. A ausência deste documento igualmente acarretará a inabilitação da licitante.

4.4. Das amostras

A empresa arrematante deverá encaminhar, **no mínimo, uma amostra de cada produto solicitado**, conforme **APÊNDICE VII**, devidamente acondicionada em sua embalagem original e em estrita conformidade com as especificações técnicas do objeto licitado. As amostras, acompanhadas da documentação exigida no edital, serão analisadas e avaliadas por uma comissão composta por, no mínimo, três (3) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Educação (SMEdu), sendo obrigatória a participação de, pelo menos, um (1) profissional graduado em Nutrição. As referidas amostras serão submetidas a testes sensoriais de aceitabilidade, considerando parâmetros como cor, sabor, consistência e textura.

As amostras e a documentação correlata deverão ser entregues no Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, localizado na Rua Treze de maio, nº 2000, Centro, São Carlos/SP – CEP 13.560-647, **no prazo máximo de dez (10) dias úteis contados da convocação do pregoeiro**. As amostras permanecerão retidas para fins de comparativo de qualidade e não serão contabilizadas no total do quantitativo a ser fornecido.

Será desclassificado o produto cuja embalagem apresentar qualquer não conformidade em relação às especificações estabelecidas no edital, ainda que encaminhado exclusivamente para fins de amostragem.

Não serão aceitas amostras desprovidas de identificação. Todas as amostras deverão estar claramente identificadas, contendo, no mínimo, o nome do licitante, o número do processo licitatório, o número do processo administrativo e o número do item correspondente, de modo a evitar qualquer dúvida na análise.

A amostra deverá, ainda, ser acompanhada da respectiva relação de entrega, emitida em papel timbrado da empresa licitante.

A apresentação da amostra deverá ser acompanhada dos documentos conforme especificados no **APÊNDICE VII.**

Serão reprovados os produtos que não forem entregues, que não tiverem seus respectivos documentos ou que não atenderem às especificações técnicas solicitadas.

5. DESCRIÇÃO E EXECUÇÃO DO OBJETO

A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica, mantendo, durante toda a vigência do Contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, utilizando mão de obra capacitada e ciente de todos os termos contratuais.

Os locais de prestação dos serviços e de entrega dos gêneros alimentícios e insumos pela CONTRATADA serão as dependências das cozinhas das unidades escolares listadas no **APÊNDICE IV** deste Termo de Referência, bem como o quantitativo de alunos por unidade escolar.

A critério da CONTRATANTE, poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no **APÊNDICE IV** deste Termo de Referência, respeitado o limite previsto no artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A CONTRATADA poderá utilizar, para a adequada execução dos serviços, os equipamentos já existentes nas unidades escolares, conforme relação constante do **APÊNDICE X** deste Termo de Referência.

Para o bom andamento dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar os utensílios e equipamentos faltantes, em conformidade com o estabelecido no **APÊNDICE IX** deste Termo de Referência, bem como outros que julgar necessários.

A CONTRATANTE poderá enviar às unidades escolares gêneros alimentícios adquiridos por meio da Agricultura Familiar ou de outros programas governamentais.

Os serviços deverão ser iniciados pela CONTRATADA em até 5 (cinco) dias após a emissão da competente Ordem de Início de Serviços pela Secretaria Municipal de Educação.

Os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados adequadamente, sendo obrigatório o uso de crachá de identificação contendo, no mínimo, o nome completo e a função exercida pelo colaborador durante toda a execução dos serviços.

O fornecimento parcial ou incompleto da alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições nas unidades escolares da rede pública municipal de São Carlos, será considerado como inexecução parcial dos serviços, podendo resultar na retenção proporcional do pagamento até a regularização da situação.

Os equipamentos fornecidos devem possuir selo do INMETRO ou certificação da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, sendo vedada a aceitação de itens de baixa qualidade que possam ocasionar riscos à integridade física dos empregados e, consequentemente, responsabilizar a CONTRATANTE por danos decorrentes.

A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente todas as normas e direitos previstos na Convenção Coletiva vigente da categoria profissional territorialmente competente, responsabilizando-se integralmente pelo atendimento a tais disposições.

5.1. Especificações do objeto

5.1.1. Mão de obra

5.1.1.1. Quanto à responsabilidade com pessoal

A CONTRATADA deverá selecionar, contratar e capacitar pessoal em quantidade compatível com o dimensionamento descrito no **APÊNDICE IV** (quantidade de mão de obra) deste Termo de Referência, responsabilizando-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, assistenciais e sindicais, sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá garantir que os salários pagos aos funcionários não sejam inferiores aos estabelecidos em convenção coletiva da categoria.

A CONTRATADA deverá manter equipe operacional (nutricionistas e cozinheiras escolares) com carga horária de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

A CONTRATADA deverá apresentar, em até 15 (quinze) dias após a assinatura do Contrato, a relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços. Em relação aos nutricionistas, deverá ser apresentada Certidão de Regularidade expedida pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN), contendo o número de inscrição.

A CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, até o dia 10 (dez) do mês subsequente, a relação nominal de todos os funcionários, por unidade escolar.

A CONTRATADA deverá apresentar o controle de saúde admissional, periódico e demissional de seu pessoal, com a realização dos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e pela Norma Regulamentadora vigente do Ministério do Trabalho e Emprego, mantendo cópia do comprovante de realização do PCMSO e do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) atualizado no local de trabalho do funcionário, e encaminhando cópia dessa documentação à CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter funcionários zelosos e respeitosos, de bons antecedentes, substituindo, por outro profissional de mesma categoria, aqueles que apresentarem comportamento incompatível ou faltas injustificadas, arcando com quaisquer ônus decorrentes dessa substituição.

A CONTRATADA deverá manter equipe volante para substituições, sendo vedado o desfalque das equipes fixas das unidades escolares para atender ausências em outras unidades. O gestor da unidade escolar (diretor, vice-diretor ou orientador pedagógico) deverá ser informado sempre que houver alteração no quadro de cozinheiras escolares.

Em caso de rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador, a CONTRATADA deverá apresentar a documentação exigida pela legislação vigente.

A CONTRATADA deverá manter afixada, na porta da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, indicando a jornada de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, o horário de almoço, a escala de serviço, bem como o nome e número de registro no CRN do nutricionista supervisor. Deverá constar, ainda, a relação de telefones da empresa para contato em casos de atendimento emergencial relacionado ao serviço.

A CONTRATADA deverá priorizar o cumprimento das atribuições técnicas por parte dos supervisores nutricionistas, garantindo a plena execução do Contrato.

O período anual de férias das cozinheiras deverá coincidir com as férias escolares, no mês de janeiro e no recesso de julho, observando-se o funcionamento das unidades.

A CONTRATADA deverá garantir o atendimento por equipe capacitada nas instituições educacionais que mantiverem funcionamento durante as férias escolares, bem como em todos os dias letivos do calendário, incluindo sábados letivos.

Os funcionários da CONTRATADA deverão manter boas relações com os servidores da CONTRATANTE, acatando as instruções da fiscalização.

A CONTRATADA deverá fazer cumprir, por seu pessoal, as recomendações, normas e procedimentos de segurança do trabalho previstos na legislação trabalhista.

Em casos de paralisação ou greve do transporte público, a CONTRATADA deverá garantir que o atendimento nas unidades escolares não seja prejudicado.

A CONTRATADA deverá fornecer refeições a seus colaboradores, nos termos previstos na convenção coletiva da categoria.

5.1.1.2. Quanto ao dimensionamento do pessoal

A CONTRATADA deverá manter, em caráter permanente, no município de São Carlos, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais capacitada, conforme segue:

a) **1 (um) Responsável Técnico (RT)**, que responda integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e por outros profissionais sob sua supervisão.
b) **1 (um) Coordenador Nutricionista**, com experiência profissional comprovada na área, com poderes suficientes para representação em tudo o que se relacionar aos serviços contratados, sendo substituído, em seu período de férias, por outro de igual capacitação. O Coordenador poderá acumular a função de RT.
c) **1 (um) nutricionista** para cada 10 (dez) unidades escolares (de período integral, parcial ou entidades conveniadas), conforme Portaria CRN-3 nº 306/2016.
d) **Cozinheiras escolares** para o preparo e distribuição da alimentação nas unidades escolares, em todos os períodos de atendimento, conforme dimensionamento descrito no Anexo I.I deste Termo de Referência. O número de cozinheiras poderá ser alterado pela CONTRATADA, para mais ou para menos, de acordo com a atualização do atendimento das unidades, mediante solicitação e autorização da CONTRATANTE.
e) No caso de inauguração de nova unidade escolar, o dimensionamento de cozinheiras será definido pela nutricionista do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, com base no quantitativo de alunos, na estrutura da cozinha e no cardápio.

5.1.1.3. Quanto ao treinamento de pessoal

A CONTRATADA será responsável pela orientação e capacitação dos nutricionistas para o serviço de alimentação escolar desta municipalidade, devendo a primeira capacitação ser realizada imediatamente após a assinatura do contrato. Semestralmente, deverão ser promovidos treinamentos com temas pertinentes, que poderão ser propostos pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá promover treinamento teórico e prático para as cozinheiras escolares a cada 6 (seis) meses, ou antes, se necessário, por determinação da CONTRATADA ou da CONTRATANTE, abordando os seguintes temas:

a) Higiene pessoal, de alimentos, do ambiente, equipamentos e utensílios, conforme legislação vigente e Manual de Boas Práticas;
b) Recebimento, armazenamento, controle de estoque, manipulação, preparo e distribuição de alimentos, de acordo com a legislação vigente e o Manual de Boas Práticas;
c) Prevenção de acidentes de trabalho (cuidados com materiais cortantes e noções sobre uso de extintores de incêndio);
d) Técnicas de preparo de receitas, porcionamento e apresentação das preparações;

e) Atendimento a alunos com necessidades alimentares específicas, incluindo produtos e receitas substitutivas;
f) Outros temas pertinentes, conforme necessidade.

A CONTRATADA deverá encaminhar previamente o conteúdo programático dos treinamentos à equipe técnica do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para ciência, considerações e aprovação.

Todas as cozinheiras escolares contratadas deverão receber capacitação teórica sobre os procedimentos operacionais da alimentação escolar, manual de Boas Práticas e atendimento, antes de assumirem suas funções nas unidades escolares. Após a capacitação teórica, deverão realizar treinamento prático na unidade escolar, sob orientação da nutricionista da CONTRATADA.

5.1.1.3. Quanto às atribuições dos nutricionistas

Realizar visitas técnicas semanais a todas as unidades escolares sob sua responsabilidade, a fim de supervisionar o trabalho das cozinheiras escolares e fornecer orientações sobre procedimentos operacionais — tais como recebimento, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros — conforme o Manual de Boas Práticas, garantindo o atendimento adequado, inclusive para necessidades nutricionais especiais dos alunos.

Reportar-se à direção escolar em todas as visitas realizadas.

Registrar todas as visitas efetuadas nas unidades escolares em livro com páginas numeradas, fornecido pela CONTRATADA, anotando o acompanhamento da rotina diária. O livro deverá permanecer arquivado na unidade até o término do contrato, sendo entregue à CONTRATANTE após seu encerramento.

Efetuar, mensalmente — ou com maior frequência, se necessário —, *check-list* operacional e tomar providências imediatas quanto aos problemas identificados.

Elaborar relatório de ocorrências sempre que forem detectadas inconformidades no fornecimento de refeições, informando os fatos e as providências adotadas, com ciência à direção escolar.

Fornecer, sempre que solicitado, à CONTRATANTE, a relação das visitas técnicas realizadas, acompanhada de documento comprobatório digitalizado, assinado, datado e carimbado pelo Diretor ou Responsável da unidade escolar, bem como os relatórios de ocorrências e *check-lists* mensais.

Realizar degustação das preparações servidas, avaliando características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade em todas as visitas, registrando no livro de rotina.

Promover treinamentos *in loco* sempre que houver necessidade ou por solicitação da CONTRATANTE, registrando-os em formulário próprio da CONTRATADA, com assinatura dos participantes.

Orientar e acompanhar os manipuladores no preparo de refeições e novas receitas, observando o per capita estabelecido pela CONTRATANTE e o porcionamento a ser servido a cada aluno.

Fornecer ao Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, quando solicitado, quaisquer informações sobre o atendimento e os serviços executados, incluindo consumo de gêneros alimentícios e controle de estoque das cozinhas sob sua responsabilidade.

Verificar, durante as visitas, se a planilha de controle de temperatura dos equipamentos e alimentos está sendo devidamente preenchida, mantendo os registros na unidade escolar conforme a legislação vigente.

Desenvolver Projeto de Educação Nutricional, em conjunto com o Responsável Técnico da CONTRATANTE, para alunos da educação infantil e do ensino fundamental da rede pública, com embasamento pedagógico, conforme Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. O projeto deverá ter caráter anual e somente será executado após análise e aprovação da Secretaria de Educação.

5.1.1.3. Quanto às atribuições das cozinheiras escolares

Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e à distribuição de refeições, obedecendo às recomendações de higiene e manipulação de alimentos (Portaria CVS-5, de 09/04/2013, RDC nº 216/2004 e demais legislações pertinentes), cumprindo os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a outras determinações estabelecidas pela CONTRATANTE.

Adequar a quantidade de alimentos a serem preparados por período, conforme a necessidade e de acordo com o Contrato, sob orientação dos nutricionistas da CONTRATADA.

No recebimento, conferir a qualidade e a quantidade dos gêneros alimentícios e insumos, bem como aferir a temperatura de alimentos resfriados e congelados, registrando as informações em planilha própria, conforme estabelecido no Manual de Boas Práticas, e armazená-los de acordo com os procedimentos nele previstos.

Registrar diariamente o cumprimento do cardápio, o número de alunos atendidos e a utilização dos gêneros, zelando para que não haja desperdício ou falta de alimentos.

Zelar pela higiene e conservação dos locais de armazenamento e preparo das refeições, bem como dos equipamentos, utensílios e materiais utilizados no trabalho, conforme o Manual de Boas Práticas.

Recolher os resíduos alimentares da cozinha ao menos uma vez por período ou quantas vezes forem necessárias.

Registrar os procedimentos operacionais de higienização dos locais de armazenamento e preparo das refeições, bem como dos equipamentos. O registro deverá permanecer na unidade escolar.

Não permitir a retirada de sobras da unidade escolar por quaisquer pessoas. As sobras de alimentos prontos deverão ser inutilizadas e descartadas.

Realizar a distribuição e o porcionamento das refeições previstas nos cardápios, nas unidades escolares, dentro dos horários estabelecidos, observando as quantidades e temperaturas exigidas, sendo permitida a repetição das refeições para todos os segmentos escolares.

Durante a distribuição, acompanhar todo o processo e realizar a reposição de alimentos, pratos e talheres, mantendo a higiene e a qualidade dos alimentos. Não é permitido que os alimentos permaneçam expostos durante a distribuição. Para esse procedimento, a equipe deverá fazer rodízio de funções previamente determinado pelo nutricionista supervisor da CONTRATADA.

Servir as refeições nos refeitórios das unidades escolares nos períodos estabelecidos. É vedado às cozinheiras escolares executar atividades não relacionadas à alimentação escolar ou fora do ambiente escolar.

Não permitir a entrada na cozinha de visitantes sem o uso de touca de proteção para os cabelos.

Apresentar-se na unidade escolar no horário determinado pela empresa, sendo vedada a ausência do local de trabalho sem autorização.

Quando houver necessidade de ausentar-se da escola por quaisquer motivos, solicitar autorização ao nutricionista supervisor da CONTRATADA e informar à direção da unidade escolar.

Registrar diariamente, em planilha própria, a temperatura dos equipamentos e das refeições preparadas, conforme o Manual de Boas Práticas.

Além das atribuições acima, observar os seguintes critérios no desempenho das funções:

a) Utilizar uniforme completo, limpo e em bom estado de conservação, restrito à cozinha e suas dependências;
b) Utilizar todos os EPIs fornecidos pela CONTRATADA, tais como calçados fechados, botas, avental de PVC, avental antichamas, luvas para forno, entre outros;
c) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
d) Não utilizar adornos (anéis, alianças, pulseiras, colares, brincos e similares);
e) Lavar as mãos ao chegar ao local de trabalho, ao iniciar cada tarefa e sempre que necessário, conforme as normas e procedimentos do Manual de Boas Práticas;
f) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
g) Não comercializar objetos ou alimentos no ambiente de trabalho;
h) Não fumar na cozinha ou em suas dependências, bem como durante o uso do uniforme;

i) Cumprir integralmente as normas do Manual de Boas Práticas.

5.1.1.4. Quanto ao uniforme e aos equipamentos de proteção individual (EPIs)

Fornecer e manter, às suas expensas, todos os uniformes e equipamentos de proteção individual indispensáveis à execução dos serviços, em quantidades compatíveis com o número de funcionários de cada unidade escolar.

Assegurar que uniformes e EPIs estejam sempre em bom estado, realizando reposição semestral ou sempre que necessário, mediante apresentação à CONTRATANTE de documentos que comprovem a entrega.

É vedada a lavagem de uniformes e EPIs nas unidades escolares.

Os nutricionistas da CONTRATADA deverão apresentar-se diariamente uniformizados e utilizar jaleco e touca durante sua permanência nas cozinhas escolares.

A CONTRATADA deverá fornecer uniformes completos para inverno e verão (inclusive para funcionárias gestantes) e EPIs de acordo com as especificações técnicas e quantidades por funcionário, providenciando reposição imediata sempre que necessário. Todos os itens deverão ser novos, em perfeito estado de conservação e limpeza, conforme segue:

a) Calça de tecido resistente, não transparente, sem bolsos – mínimo de 2 (duas) trocas por funcionário;
b) Camiseta branca de malha de algodão, não transparente, sem bolsos e sem botões – mínimo de 2 (duas) trocas por funcionário;
c) Avental de PVC reforçado, com forro, sem bolsos, com alça para o pescoço e tiras laterais para amarração – mínimo de 1 (uma) unidade por funcionário;
d) Avental de frente em tecido de algodão reforçado, com alça para o pescoço e tiras laterais para amarração, para servir as refeições – mínimo de 2 (duas) unidades por funcionário;
e) Botas de PVC impermeáveis, com solado antiderrapante – mínimo de 1 (um) par por funcionário;
f) Touca para cozinha (em redinha com aba, de material lavável) – mínimo de 3 (três) unidades por funcionário;
g) Redinha ou touca descartável para uso sob a touca de aba.

Equipamentos de Proteção Individual – EPIs:

a) Luvas térmicas tipo “mão de gato” (modelo de dois dedos), confeccionadas com tecido apropriado, lavável, com comprimento até o antebraço – mínimo de 2 (duas) unidades por cozinha escolar;
b) Luvas de borracha para lavagem de louças – mínimo de 1 (um) par por funcionário, com troca mensal ou sempre que necessário;
c) Toucas descartáveis para visitantes e fornecedores – quantidade suficiente;
d) Dedeiras de látex natural para proteção de cortes – quantidade suficiente;
e) Óculos de proteção visual para diluição de produtos químicos – mínimo de 1 (uma) unidade por cozinha;
f) Avental térmico confeccionado com tecido especial retardante a chamas e tratamento de silicone, com proteção térmica de até 200 °C – mínimo de 2 (duas) unidades por cozinha escolar.

É obrigatório o uso de luvas térmicas em situações de calor intenso e no manuseio de fornos, devendo estas ser mantidas limpas e em bom estado.

É proibido o uso de luvas descartáveis de borracha, látex ou plástico em procedimentos que envolvam calor, como cozimento e manuseio de equipamentos com risco de acidente.

É obrigatório o uso de luvas nitrílicas (borracha) de cano longo na manipulação de produtos saneantes durante a higienização de ambientes, equipamentos, utensílios, coleta e transporte de lixo, bem como na higienização de contentores de resíduos das cozinhas.

É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O avental de PVC deve ser restrito às atividades com grande volume de água e não pode ser utilizado próximo a fontes de calor.

5.1.2. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)

Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), atendendo aos requisitos da legislação vigente e suas atualizações, em conformidade com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e a Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013, adequando-os ao serviço de alimentação escolar da CONTRATANTE.

Elaborar documentos individualizados para cada instituição de ensino, considerando suas particularidades, como estrutura física. Na contracapa do manual deverão constar: nome da unidade escolar, endereço, tipo de ensino, nome e assinatura da nutricionista responsável técnica.

O Manual de Boas Práticas deverá ter uma edição preliminar entregue à CONTRATANTE em até 15 (quinze) dias após o início do contrato, a fim de ser revisado antes da edição final e da distribuição às unidades educacionais. Após a aprovação, a CONTRATADA terá prazo de 10 (dez) dias úteis para providenciar a distribuição de cópias impressas do material aprovado às unidades escolares.

O Manual de Boas Práticas deverá ser atualizado sempre que houver alteração na legislação vigente ou quando solicitado pela CONTRATANTE.

Elaborar e manter atualizadas, nas unidades escolares, as planilhas de controle dos procedimentos operacionais previstos no Manual de Boas Práticas.

O Manual de Boas Práticas deverá estar acessível, e os documentos dos POPs deverão estar em local visível aos funcionários envolvidos e disponíveis à fiscalização quando requisitados.

Os POPs deverão conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, cargo e/ou função dos responsáveis pelas atividades.

As CONTRATADAS deverão implementar e manter atualizados os POPs relacionados aos seguintes itens:

a) Higienização das instalações, equipamentos e móveis – Descrever os procedimentos de limpeza e desinfecção, método de higienização, princípio ativo utilizado, concentração e tempo de contato das superfícies a serem higienizadas. Manter nas cozinhas escolares planilha atualizada com as datas de realização da limpeza e desinfecção das instalações, equipamentos e móveis, acompanhada da assinatura do responsável;
b) Higiene e saúde dos manipuladores – Especificar os exames médicos realizados, a periodicidade e as medidas adotadas nos casos de problemas de saúde que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
c) Capacitação dos funcionários em Boas Práticas;
d) Controle de qualidade na recepção de gêneros alimentícios.

5.1.3. Gêneros Alimentícios

Todos os alimentos entregues deverão estar em conformidade com o padrão de qualidade e a legislação vigente, dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações em suas características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade. No caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos etc.), deverão ser entregues produtos frescos, in natura, conforme especificado no **APÊNDICE VII**.

Caso algum produto apresente problemas após o preparo (sabor, odor, consistência, entre outros) e/ou a CONTRATANTE verifique a necessidade, poderá ser solicitado à CONTRATADA o fornecimento de amostras dos gêneros, em sua embalagem original e/ou preparados, para análise pelas nutricionistas do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar. A finalidade será determinar características de aceitabilidade, composição e qualidade, de acordo com os seguintes critérios:

a) **Análise sensorial** – avaliação das características organolépticas (cor, odor, aparência e textura), que devem ser próprias ao produto in natura, além da integridade do alimento e da ausência de matéria estranha ou sujidades;

b) **Avaliação técnico-culinária** – preparo do produto conforme as instruções da embalagem, verificando-se o tempo de cocção e o rendimento;
c) **Qualidade operacional** – verificação das condições da embalagem do produto, em conformidade com a legislação vigente.

Todas as amostras solicitadas deverão ser acompanhadas da **Ficha Técnica do Produto**, devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante (original ou cópia autenticada em cartório). As fichas apresentadas não poderão ter data de emissão superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias contados da data de apresentação.

Produtos cujas amostras forem reprovadas pela CONTRATANTE na análise sensorial, na avaliação técnico-culinária e/ou na verificação da qualidade operacional deverão ser substituídos por outra marca no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado da notificação pela CONTRATANTE, sendo vedada sua entrega nas unidades escolares. O prazo poderá ser alterado, desde que aprovado pela CONTRATANTE e que não prejudique o cardápio aprovado.

A entrega de produtos reprovados poderá acarretar a aplicação das sanções previstas no edital.

5.1.4. Quanto ao Abastecimento, Transporte e Recebimento de Gêneros

A CONTRATADA deverá manter, no município de São Carlos/SP, estrutura física para funcionamento de escritório administrativo, equipe volante e demais serviços necessários ao atendimento diário das escolas, durante todo o período de funcionamento (segunda a sexta-feira), observando o calendário da Secretaria Municipal de Educação.

A CONTRATADA deverá assegurar que seus fornecedores cumpram as normas pertinentes à sua área de atuação, realizando fiscalização periódica, de modo a garantir a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e dos serviços prestados.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas cozinhas das unidades escolares listadas no **APÊNDICE IV** deste Termo de Referência, conforme as especificações descritas no **APÊNDICE VII**, para atendimento aos cardápios mensais, de acordo com o per capita do **APÊNDICE VI**, e segundo a frequência mínima de entrega definida pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá providenciar ajudantes para a descarga e entrega das mercadorias nas cozinhas escolares.

Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão estar adequadamente uniformizados para o transporte de gêneros alimentícios (camiseta, calça, sapato fechado e touca), devidamente identificados e em conformidade com os padrões higiênico-sanitários da legislação vigente.

Todos os gêneros entregues nas unidades escolares deverão ser conferidos quanto à qualidade, validade e quantidade pela Cozinheira Escolar.

Durante o recebimento, a Cozinheira Escolar poderá recusar gêneros alimentícios que apresentem qualquer irregularidade quanto à quantidade, qualidade, data de validade, integridade das embalagens, temperatura, entre outros aspectos, devendo comunicar imediatamente à direção escolar e à nutricionista da CONTRATADA. A reposição ou substituição dos produtos deverá ocorrer em tempo hábil para o cumprimento do cardápio. Entregas que não ocorrerem dentro do prazo estarão sujeitas às sanções previstas no edital.

Caso seja identificado algum problema, o romaneio não deverá ser assinado. Somente será realizada a assinatura após a entrega correta de todos os gêneros necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, conforme as especificações técnicas do **APÊNDICE VII**.

As entregas de gêneros deverão ser realizadas das 7h às 16h30, sem prejudicar a rotina da cozinha escolar. Não serão admitidas entregas após as 16h30.

A CONTRATADA deverá informar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da data prevista para entrega, qualquer ocorrência que possa impedir o atendimento, apresentando justificativa por escrito para ciência e providências do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.

A omissão da informação prevista no item anterior dentro do prazo estipulado acarretará a aplicação das sanções previstas no edital.

Cada entrega deverá ser acompanhada de um comprovante (romaneio) contendo a relação dos gêneros alimentícios entregues, suas quantidades, a unidade escolar de destino, a data da entrega e os dados da empresa responsável.

Uma via do romaneio deverá permanecer na unidade escolar, devendo conter espaço reservado para assinatura e data pela Cozinheira Escolar.

A transferência de gêneros somente poderá ocorrer em situações emergenciais e deverá atender às normas sanitárias vigentes.

A CONTRATADA será responsável pela reposição de gêneros alimentícios extraviados ou danificados por culpa ou dolo de seus empregados, por furto comprovado mediante boletim de ocorrência, por queda de energia elétrica, por infestação de insetos ou roedores, ou por quaisquer outras ocorrências, sem prejuízo para a Prefeitura.

Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, não sendo permitida a entrega de gêneros a granel. As embalagens deverão estar limpas e íntegras, e a rotulagem deverá ser conferida.

As Cozinheiras Escolares deverão receber apenas os gêneros que atendam às especificações determinadas pela CONTRATANTE.

Deverão ser recusados, no momento do recebimento, gêneros alimentícios que apresentem:

a) Prazo de validade vencido;
b) Embalagens violadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que impeçam seu adequado armazenamento;
c) Latas ou embalagens tipo "*tetra pack*" com alterações que modifiquem as características físicas, químicas ou organolépticas do produto; não será permitido o recebimento de embalagens furadas, rasgadas, enferrujadas, estufadas, deformadas, amassadas ou com corrosão interna;
d) Produtos congelados em processo de descongelamento ou com temperatura inadequada, de acordo com a legislação vigente;
e) Vestígios de contaminação física, química ou biológica;
f) Rotulagem em desacordo com a legislação vigente; para a embalagem primária, é obrigatória a identificação do produto e da marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade, número do lote, classificação, informação nutricional, modo de preparo e peso líquido; para a embalagem secundária, devem constar a data de fabricação, data de validade e número do lote;
g) Produtos fora das especificações do **APÊNDICE VII** deste Termo de Referência.

Todos os produtos alimentícios deverão atender aos critérios e padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Frutas e hortaliças processadas ou industrializadas deverão obedecer às normas da RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002.

5.1.5. Quanto aos gêneros perecíveis

Os gêneros perecíveis deverão ser entregues semanalmente ou quinzenalmente, considerando a demanda de cada unidade escolar e o espaço físico disponível para armazenamento. O cronograma de entregas deverá ser acordado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

Os gêneros perecíveis deverão ser entregues com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência ao uso, conforme previsto no cardápio por tipo de atendimento.

Os produtos somente poderão ser recebidos se estiverem em perfeitas condições de conservação, de acordo com a legislação vigente e com as especificações descritas neste Termo de Referência.

Os produtos cárneos e lácteos deverão ser transportados em veículos adequados e refrigerados, atendendo às legislações vigentes referentes ao transporte de alimentos perecíveis.

Os pães, em caráter de exceção, deverão ser entregues de 2 (duas) a 3 (três) vezes por semana, de acordo com o cardápio utilizado na unidade escolar.

Os pães deverão ser transportados em veículo adequado, fechado, limpo e em temperatura ambiente. Durante o transporte e a entrega, deverão estar acondicionados em caixas plásticas brancas, atóxicas, resistentes e limpas.

As embalagens primárias deverão atender aos padrões estabelecidos pela legislação vigente, garantindo qualidade e segurança ao produto. O rótulo deverá cumprir as exigências legais em vigor.

5.1.6. Quanto aos gêneros estocáveis

Os gêneros estocáveis deverão ser entregues quinzenalmente, em dia da semana definido em comum acordo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

Os gêneros estocáveis deverão ser entregues com, no mínimo, 3 (três) dias de antecedência ao uso previsto no cardápio por tipo de atendimento.

Os produtos somente poderão ser recebidos se estiverem em perfeitas condições de conservação, de acordo com as condições ideais para consumo e com as especificações descritas no **APÊNDICE VII** deste Termo de Referência.

O transporte deverá ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, sol, poeira, entre outros fatores. No transporte e entrega, todos os produtos deverão ser acondicionados em caixas plásticas limpas, atóxicas e resistentes.

5.1.7. Quanto aos gêneros hortifrútis e ovos

Os gêneros hortifrúti e ovos deverão ser entregues de 1 (uma) a 2 (duas) vezes por semana, em dias definidos em comum acordo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

Os produtos somente serão recebidos se estiverem em perfeitas condições de conservação, de acordo com as condições ideais para consumo, e com as especificações descritas no **APÊNDICE VII** deste Termo de Referência.

O transporte deverá ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, garantindo a proteção dos produtos contra chuva, sol e poeira.

Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas de peso padronizado, vazadas e limpas, que permitam o empilhamento sem causar danos aos alimentos. As caixas poderão permanecer na escola até a próxima entrega, conforme necessidade, para armazenamento.

Não serão permitidas entregas de produtos em caixas de madeira.

A CONTRATANTE poderá realizar análise sensorial dos produtos entregues nas unidades escolares, para aprovação ou reprovação da qualidade e das características organolépticas.

Em caso de reprovação, os produtos deverão ser retirados após solicitação do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar e substituídos.

A utilização de produtos reprovados acarretará as sanções previstas no Edital.

5.1.8. Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar

Para cumprimento do art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e dos termos da Resolução nº 6/2020, a CONTRATANTE deverá utilizar no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar.

A CONTRATANTE definirá se parte da verba destinada à Agricultura Familiar será utilizada para a compra de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do cardápio das escolas sob responsabilidade da CONTRATADA (CEMEI, EMEB, EMEJA, EJA).

A aquisição prevista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE será de responsabilidade da CONTRATANTE, por meio de processo de Chamada Pública próprio do Município de São Carlos-SP.

A CONTRATADA será responsável, nas unidades escolares, pelo recebimento, armazenamento, higienização e pré-preparo (incluindo cocção) dos gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE, provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações.

Os gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, adquiridos diretamente pela CONTRATANTE, serão incorporados à composição dos cardápios da CONTRATADA. Os itens deverão estar destacados e sublinhados nos cardápios, com observação no rodapé informando que se tratam de produtos oriundos da Agricultura Familiar.

A CONTRATADA deverá aceitar que a Municipalidade promova o fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa de Agricultura Familiar. Caso tais itens integrem o cardápio a ser fornecido pela CONTRATADA, deverá ser aplicada a respectiva glosa nos pagamentos, na devida proporção. Essa glosa não ocorrerá caso o fornecimento seja exclusivamente complementar ao cardápio objeto do presente certame, observada sempre a legislação federal pertinente, especialmente a Resolução nº 26/2013 do FNDE.

As glosas nos pagamentos decorrentes do fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos pelo PNAE deverão ser precedidas de comprovação real do preço dos produtos adquiridos pela CONTRATADA e pela Agricultura Familiar.

Caso sejam identificadas eventuais diferenças nos valores praticados pela CONTRATADA e pelo Programa de Alimentação Escolar por meio da Agricultura Familiar, a glosa deverá ter como base o preço médio efetivamente comprovado pela CONTRATADA, mediante Nota Fiscal ou documento idôneo, com data atual relativa ao período de verificação.

5.1.9. Quanto aos cardápios

Os cardápios mensais serão elaborados pela CONTRATADA, atendendo às diretrizes básicas do PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas atualizações), conforme os modelos descritos no **APÊNDICE V**.

Na elaboração dos cardápios mensais, deverão ser consideradas variações decorrentes de feriados, sazonalidade, festividades, calendário escolar, entre outros fatores.

As frutas, legumes e verduras constantes nos cardápios mensais serão definidas conforme a safra, respeitando a frequência estabelecida no **APÊNDICE V**.

Os gêneros utilizados para a composição dos cardápios estão especificados no **APÊNDICE VII**, e seus respectivos *per capitas* definidos no **APÊNDICE VI**.

Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino deverão conter informações sobre o horário e tipo de refeição, nome da preparação, ingredientes que a compõem, informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável técnico da empresa e da prefeitura.

A CONTRATADA deverá elaborar mensalmente cardápios específicos para alunos com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, entre outras, baseando-se no cardápio aprovado pela CONTRATANTE e realizando as substituições necessárias. Todos os itens substitutos deverão ser previamente aprovados pelas nutricionistas do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar. Os cardápios de dietas especiais deverão ser assinados pela nutricionista da CONTRATADA e pela nutricionista da CONTRATANTE, impressos e afixados nas cozinhas das unidades escolares.

Os cardápios mensais deverão ser aprovados pelas nutricionistas da CONTRATANTE com, no mínimo, 40 (quarenta) dias de antecedência à data de execução, para possibilitar à CONTRATADA o planejamento, aquisição e abastecimento das unidades escolares.

Os cardápios deverão ser executados e cumpridos integralmente pela CONTRATADA, exceto em casos previamente autorizados pelo Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar. As cozinheiras escolares não poderão realizar alterações sem autorização prévia das nutricionistas da CONTRATANTE.

Os cardápios mensais serão divulgados pela CONTRATANTE por meio dos canais de comunicação adotados por cada unidade escolar, visando à ampla divulgação junto à comunidade escolar.

Os cardápios mensais poderão ser publicados no sítio eletrônico do município.

A CONTRATADA deverá manter uma cópia dos cardápios mensais afixada dentro das cozinhas e no refeitório, conforme o segmento de ensino e jornada.

As unidades escolares terão os cardápios definidos conforme o segmento de ensino e jornada estabelecidos pela Secretaria de Educação.

A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, modificar o tipo de cardápio de uma unidade escolar mediante alteração do segmento de ensino.

A CONTRATANTE poderá solicitar atendimento em situações excepcionais (como reposição de dia letivo e comemorações oficiais), inclusive em finais de semana ou feriados, com a devida adequação dos cardápios.

Em casos especiais ou emergenciais que impeçam o preparo e distribuição das refeições (como problemas estruturais, reformas, falta de gás, água, energia elétrica, ou infestações), a CONTRATADA deverá manter a mão de obra necessária para atendimento, conforme adaptação do cardápio definida pela CONTRATANTE.

O preparo de refeições para alunos com necessidades nutricionais especiais deverá seguir o PNAE, a legislação vigente e os critérios da CONTRATANTE. Após notificação da necessidade, a CONTRATADA deverá providenciar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, os gêneros alimentícios específicos. A falta desses gêneros implicará nas sanções previstas no Edital.

Todas as preparações destinadas a alunos com necessidades nutricionais especiais deverão ser identificadas com etiqueta contendo o nome da criança, turma e restrição alimentar, conforme modelo estabelecido pela CONTRATADA.

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidade suficiente para atender a todos os comensais, inclusive para eventuais repetições.

Caso haja necessidade de adequação dos gêneros e/ou preparações para atendimento às diretrizes do PNAE, as alterações poderão ser feitas de comum acordo entre as partes, desde que não haja impacto sobre o valor contratado.

Conforme a Resolução FNDE nº 06/2020, é proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todas as modalidades de ensino, devendo haver restrição no uso de açúcar e alimentos ultraprocessados para alunos maiores de 3 anos. A CONTRATADA deverá seguir as diretrizes dos **APÊNDICES V** e **VII**.

Em caso de falta de água na cozinha, a CONTRATADA deverá fornecer água mineral para o preparo das refeições até a normalização do abastecimento.

A CONTRATADA deverá elaborar ficha técnica das preparações, contendo nome da preparação culinária, faixa etária e unidade escolar, ingredientes, modo de preparo, *per capitas* bruto e líquido, fator de correção de cada ingrediente e informações nutricionais de energia, macro e micronutrientes prioritários. A ficha técnica deverá ser apresentada ao Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar em até 60 (sessenta) dias após o início do contrato e, posteriormente, entregue em cada unidade escolar, em cópia colorida e encadernada, no prazo de 30 (trinta) dias após a aprovação.

5.1.10. Quanto ao controle de qualidade dos alimentos

Deverá ser coletada amostra, em saco estéril apropriado, de todos os alimentos servidos, inclusive dos industrializados e daqueles preparados para alunos com necessidades alimentares especiais. O procedimento deverá obedecer às normas estabelecidas na legislação vigente.

Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada no preparo dos alimentos em todas as cozinhas.

As amostras dos alimentos servidos deverão ser mantidas por 72 (setenta e duas) horas, na quantidade mínima de 100 (cem) gramas, em embalagem plástica esterilizada e identificada, de acordo com a Portaria CVS-5, de 09/04/2013, e suas atualizações.

Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a CONTRATADA deverá informar imediatamente à CONTRATANTE. O Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar verificará a necessidade de abertura de protocolo junto à Vigilância Sanitária do Município. A CONTRATADA deverá realizar anamnese dos alunos com suspeita de intoxicação, conforme procedimento estabelecido no Manual de Boas Práticas, separar todas as amostras coletadas e apresentar todos os documentos solicitados pela Vigilância Sanitária. As amostras só poderão ser retiradas pela Vigilância Sanitária do Município.

O custo de qualquer análise, quando necessária, será de responsabilidade da CONTRATADA.

Em caso de resultado insatisfatório nas análises microbiológicas, periódicas ou eventuais, a CONTRATADA estará sujeita às sanções previstas no Edital.

A CONTRATADA deverá garantir a substituição imediata, em prazo adequado ao uso conforme previsto no cardápio, dos gêneros entregues em condições impróprias para consumo. Os responsáveis pelo recebimento deverão recusar a entrega do item e a assinatura do romaneio, que somente será realizada após a substituição do gênero.

Os alimentos impróprios para consumo, com prazos de validade vencidos ou avariados, serão destinados ao descarte. Após notificação da CONTRATANTE, caberá à CONTRATADA encaminhá-los, após descaracterização, para aterro sanitário licenciado.

Caso seja verificada, pela equipe técnica da CONTRATANTE, a entrega de produtos com alteração de qualidade e/ou desconformidade com as especificações contidas no **APÊNDICE VII**, a CONTRATADA deverá efetuar a substituição do lote em tempo hábil para o cumprimento do cardápio, contados a partir da notificação, independentemente da aplicação das sanções previstas no Edital.

Caso a substituição do gênero impróprio não ocorra em tempo hábil para o cumprimento do cardápio, a CONTRATADA sofrerá as sanções estabelecidas no Edital.

A critério da CONTRATANTE, poderão ser solicitadas análises laboratoriais (físico-químicas, microscópicas, microbiológicas, bromatológicas ou outras consideradas necessárias) de alimentos que apresentem problemas de qualidade. O custo de qualquer análise, quando houver, será de responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.11. Quanto ao armazenamento e controle de estoque

Os alimentos deverão ser armazenados em sua embalagem primária original, devidamente rotulada conforme a legislação vigente, e etiquetados com o sistema “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS), inclusive aqueles armazenados sob refrigeração.

Os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza deverão ser armazenados de forma adequada e separada, conforme o Manual de Boas Práticas, garantindo condições ideais para consumo.

É vedado o armazenamento de gêneros, utensílios e insumos em ambientes úmidos.

Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser devidamente reembalados, com aposição ou transcrição do rótulo original, contendo todas as informações necessárias para correta identificação e rastreabilidade.

Os produtos que possam permanecer em suas embalagens originais, após abertas, devem ser identificados com etiqueta contendo a data de abertura e a nova data de validade, conforme o Manual de Boas

Práticas. Alimentos abertos sem identificação serão considerados vencidos, descartados e sujeitos às sanções previstas no Edital.

Os alimentos impróprios para consumo, avariados ou que necessitem de troca pelo fornecedor poderão permanecer, por no máximo 7 (sete) dias, na unidade escolar, em local segregado, identificado e protegido contra acesso de vetores e pragas. Produtos resfriados e congelados destinados à troca ou descarte deverão permanecer sob refrigeração ou congelamento. Produtos vencidos deverão ser retirados imediatamente e destinados ao descarte.

A CONTRATADA deverá gerir o estoque de forma a evitar a deterioração e/ou o vencimento dos gêneros antes de sua utilização.

A CONTRATADA deverá manter, em todas as unidades escolares, controle diário da retirada de gêneros alimentícios e materiais de limpeza do estoque.

Alimentos de propriedade de funcionários ou destinados a festividades da unidade escolar poderão, excepcionalmente, ser armazenados na cozinha, mediante autorização do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, devendo estar organizados, segregados e identificados, respeitando os critérios do Manual de Boas Práticas.

Os alimentos deverão ser armazenados em local limpo, organizado, livre de materiais tóxicos e adequado às suas características intrínsecas e recomendações do fabricante.

Os alimentos ou suas embalagens não poderão ter contato direto com o piso, devendo ser dispostos sobre paletes, prateleiras ou estrados apropriados, mantendo distância adequada do forro, paredes e piso, para garantir ventilação e limpeza. Os paletes devem ser de material atóxico, impermeável e lavável, sendo proibido o uso de paletes de madeira.

Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos em um mesmo refrigerador, os prontos para consumo deverão ser colocados nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas intermediárias e os crus nas inferiores, mantendo separação entre eles.

Os ovos devem ser, preferencialmente, armazenados sob refrigeração. É proibido o uso de ovos com casca rachada ou suja na preparação de alimentos.

5.1.12. Quanto ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos

A CONTRATADA deverá executar todos os procedimentos relacionados à higienização, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, com responsabilidade técnica e em conformidade com as orientações contidas neste Termo de Referência, com a legislação vigente e com o Manual de Boas Práticas.

O preparo da alimentação escolar deverá ser realizado nas unidades escolares relacionadas no **APÊNDICE IV** deste Termo de Referência.

Excepcionalmente, e a critério da CONTRATANTE, em casos emergenciais, como a interdição de cozinhas, poderá ser autorizado o fornecimento de refeições preparadas em outra unidade educacional próxima geograficamente. Essas refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas tipo "*hotbox*", de acordo com a legislação pertinente e com as disposições do Manual de Boas Práticas. O veículo deverá apresentar condições adequadas para esta finalidade.

Os vegetais crus e todas as frutas deverão passar por processo de desinfecção com solução clorada, utilizando apenas produtos aprovados pela ANVISA e em conformidade com as normas vigentes. No local onde ocorre a higienização dos hortifrutigranjeiros, deverão estar afixadas instruções de fácil visualização e compreensão, sobre o correto procedimento a ser seguido.

É permitido o armazenamento de produto pré-preparado cru apenas para utilização no mesmo dia, sob refrigeração e devidamente identificado com etiqueta.

Para o procedimento de higienização das mãos, será permitida somente a utilização de sabonete bactericida com ação antisséptica, aprovado pela ANVISA. Deverão ser afixados cartazes, inclusive nos lavatórios dos banheiros e vestiários, com o procedimento correto para a higienização das mãos.

As atividades realizadas nas dependências utilizadas pela CONTRATADA (cozinha e despensa) deverão ser executadas de forma a evitar a contaminação cruzada, prevenindo o contato direto ou indireto entre alimentos crus, pré-preparados e prontos para consumo.

Durante a manipulação dos alimentos é proibido: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palitos ou similares; chupar balas; comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz ou ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou peças da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou outros objetos alheios à atividade; utilizar utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro; ou realizar qualquer ato que possa contaminar o alimento.

A CONTRATADA deverá preparar as refeições de acordo com os cardápios elaborados, observando a qualidade e a integridade dos gêneros alimentícios, utilizando os per capita estabelecidos no **APÊNDICE VI**, conforme as normas do Manual de Boas Práticas.

Os alimentos em processo de descongelamento deverão ser mantidos no refrigerador, protegidos e identificados com o nome do produto, a data de início do processo e a data de uso, em conformidade com a legislação vigente e o Manual de Boas Práticas.

O descongelamento de alimentos perecíveis só será permitido se realizado sob refrigeração. Caso não seja utilizado em sua totalidade, o restante deverá ser descartado.

Após o preparo e até o momento final da distribuição, os alimentos deverão ser mantidos acondicionados em recipientes apropriados, tampados ou cobertos, e em temperatura adequada para a preservação de sua qualidade sanitária.

Deverá ser garantida a qualidade dos alimentos servidos, do início ao fim da distribuição, assegurando o fornecimento de todos os itens previstos no cardápio, em quantidade adequada e uniforme, do primeiro ao último aluno atendido.

As quantidades de alimentos preparados deverão ser ajustadas de forma a evitar faltas, sobras excessivas e desperdícios.

A alimentação deverá ser distribuída com qualidade, boa apresentação e temperatura adequada, de acordo com os horários estabelecidos pela unidade escolar. Os utensílios deverão ser adequados à faixa etária, estar em boas condições de conservação, higienizados e secos.

Todos os alimentos, inclusive aqueles servidos com utensílios, deverão ser distribuídos com as mãos protegidas por luvas descartáveis, observando-se que o uso das luvas não dispensa a higiene e assepsia das mãos.

Nas unidades de Educação Infantil (CEMEI), os alimentos que exijam contato direto com as mãos dos alunos, como bolos, pães, tortas e frutas cortadas ou descascadas, deverão ser servidos em utensílios exclusivos para sobremesa, conforme as especificações do **APÊNDICE IX** deste Termo de Referência.

Ao final da distribuição da refeição, as sobras de alimentos preparados e não distribuídos deverão ser descartadas. É proibida a reutilização de sobras de alimentos manipulados de um período para outro.

É proibida a preparação de alimentos na véspera, exceto para a produção de massa simples de bolos.

5.1.13. Quanto aos demais insumos (gás de cozinha e materiais de limpeza)

A CONTRATADA deverá manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições, incluindo a instalação (cilindros, mangueiras, válvulas, registros e tubulação externa), quando necessário, em conformidade com as legislações pertinentes.

Deverá fornecer material de limpeza e sanitização de qualidade comprovada e adequados para higienização ambiental, pessoal e de utensílios, aprovados pela ANVISA, conforme o **APÊNDICE VIII**.

Deverá fornecer caixa plástica com tampa para armazenamento de descartáveis, materiais de limpeza e higiene, nas unidades escolares que não possuírem local específico para esse fim.

Deverá fornecer os materiais descartáveis necessários à prestação dos serviços, de acordo com o **APÊNDICE VIII**.

Deverá realizar dedetização e desratização das cozinhas, despensas e suas dependências duas vezes ao ano, realizando reforços sempre que necessário.

5.1.14. Quanto aos controles higiênico-sanitários

Todos os ambientes e locais destinados ao armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos deverão ser mantidos sob rigorosa higiene diária.

Deverá ser mantida a limpeza das instalações da cozinha e despensa, dos utensílios e equipamentos, incluindo a parte interna da coifa (tubulação) do fogão, luminárias, telas milimétricas e janelas, em conformidade com as determinações da ANVISA.

Deverão ser utilizados panos descartáveis para higienização de mobiliários, sendo proibida a reutilização.

As lixeiras pertencentes à cozinha deverão ser limpas e higienizadas diariamente. É proibido o uso de lixeiras sem acionamento por pedal.

É vedada a permanência de pessoas estranhas ao serviço na cozinha e na despensa, exceto em situações autorizadas pela CONTRATANTE.

5.1.15. Quanto aos equipamentos e utensílios

Após a assinatura do Contrato, os utensílios, equipamentos e mobiliários de apoio deverão ser inventariados conjuntamente pela CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional, visando à exata identificação das quantidades existentes e à descrição do estado de conservação.

O inventário deverá ser realizado no início, nas renovações e no término da vigência do Contrato, sendo atualizado sempre que houver reposição de equipamentos e utensílios pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá entregar à CONTRATANTE os documentos comprobatórios dos inventários das unidades escolares e manter uma cópia em cada unidade escolar.

O **APÊNDICE X** contempla o inventário prévio de equipamentos das unidades escolares, referente ao ano de 2024.

No início do Contrato, caso os utensílios e equipamentos existentes nas unidades escolares não estejam em quantidades adequadas para a execução do serviço e conforme o **APÊNDICE IX**, a CONTRATADA deverá providenciar os itens necessários em até sete dias, desde que não haja interferência na execução do serviço, ou imediatamente, caso contrário, de forma a não interromper o atendimento, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

Durante toda a vigência do Contrato, a CONTRATADA deverá realizar a reposição e substituição de utensílios e equipamentos, conforme as especificações e quantidades mínimas descritas nos **APÊNDICE IX**, sempre que necessário e também quando solicitado pela CONTRATANTE.

No caso de entrega de equipamentos e utensílios novos nas unidades escolares, a CONTRATADA deverá encaminhar romaneio assinado e carimbado pela direção da escola e pela cozinheira escolar responsável pelo recebimento.

Todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares deverão ser identificados, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva nos equipamentos, inclusive naqueles de propriedade da CONTRATANTE, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá realizar manutenção corretiva nos equipamentos, inclusive nos de propriedade da CONTRATANTE.

Caso seja necessária a retirada de utensílios e equipamentos das unidades escolares para manutenção, estes deverão ser substituídos imediatamente por outros de características similares, até o retorno do original, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

Toda retirada de equipamentos para manutenção, reforma ou transferência entre unidades deverá, após autorização do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, ser documentada por meio de formulário específico fornecido pela CONTRATANTE, contendo o carimbo da unidade escolar, o carimbo e a assinatura da direção e a data. Nos casos de transferências previamente autorizadas, a CONTRATADA deverá informar a unidade escolar de destino.

Nenhum equipamento ou utensílio patrimoniado poderá ser descartado ou retirado da unidade escolar sem conhecimento e aprovação do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, mediante procedimento formalmente estabelecido.

O equipamento de propriedade da CONTRATANTE que for substituído em definitivo, por impossibilidade de conserto, deverá ser substituído por equipamento novo com características idênticas e/ou similares.

Em caso de criação de novas unidades, estas deverão ser providas, pela CONTRATADA, de equipamentos e utensílios novos, em perfeitas condições de uso, conforme as especificações e quantidades mínimas descritas no **APÊNDICE IX**.

Deverá ser preservada a conservação e correta utilização dos equipamentos e utensílios das unidades escolares.

Os equipamentos deverão apresentar ótimo desempenho quanto à função e à eficiência energética (consumo de energia).

A CONTRATADA deverá arcar com os custos de transporte e instalação de equipamentos e utensílios das cozinhas em situações excepcionais, como reformas de unidades escolares, sempre que solicitado pelo Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.

A CONTRATADA deverá fornecer, para cada unidade escolar, um termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos (recebidos congelados e resfriados), preparações alimentícias e equipamentos, de acordo com a Portaria CVS-5 de 09/04/13 e suas atualizações. Os equipamentos deverão ser aferidos regularmente, conforme legislação vigente.

Ao término do Contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários de apoio pertencentes à unidade escolar nas mesmas quantidades e condições de funcionamento descritas no primeiro inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou substituições, informando previamente à unidade escolar e ao Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.

Ao final do Contrato, os equipamentos fornecidos pela CONTRATADA poderão ser retirados ou doados oficialmente à unidade escolar, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio, mediante termo de doação assinado por ambas as partes.

5.1.15. Quanto aos serviços de reparo e manutenção

A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas e sem ônus à CONTRATANTE, reparos nas cozinhas escolares, conforme a relação abaixo:

a) Manutenção de todos os equipamentos, dentre eles: freezer, geladeira, fogão, forno, balcão térmico, extrator de suco, liquidificador, picador de legumes, entre outros;
b) Manutenção de ralos modelo “japonês” em todas as pias das cozinhas, conforme **APÊNDICE VIII**, a fim de evitar entupimento de ralos e caixas de gordura;
c) Instalação do fogão, reparos no cilindro, mangueiras e válvulas de gás, incluindo a tubulação externa, válvula e registro localizados na área externa das cozinhas;
d) Execução dos demais serviços de manutenção estrutural listados no **APÊNDICE XI**.

6. ACRÉSCIMOS, SUPRESSÕES E PLANILHA DE CUSTOS E COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

O objeto contratado em decorrência da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições pactuadas, acréscimos ou supressões de seu valor inicial, observados os limites e hipóteses previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Deverão constar, obrigatoriamente, junto à proposta comercial da licitante, no mínimo:

a) **Planilha composição de custo**, elaboradas de acordo com o modelo constante no **APÊNDICE XIII e XIV** deste termo, devidamente preenchidas e assinadas pelo responsável legal da empresa;
b) **Preços unitários e total para o período de contratação**, apresentados em algarismos e, no caso do preço mensal, também por extenso, expressos em moeda corrente nacional, tomando como referência o mês de *(inserir mês e ano)*, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, devendo tais valores contemplar, além do lucro, todos os impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos incidentes, bem como todas as despesas diretas e indiretas necessárias à integral execução do objeto licitado, elaboradas de acordo com o modelo constante no **APÊNDICE XV**;
c) O Pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade do preço proposto e validar as informações constantes da proposta e da respectiva planilha de custos, nos termos do art. 59, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021;
d) Para análise da exequibilidade do preço, o Pregoeiro poderá pautar-se nas diretrizes contidas no art. 59 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da busca da proposta mais vantajosa, nos termos do art. 5º do mesmo diploma legal;
e) Não serão admitidas propostas que apresentem preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os custos de mercado para insumos e salários, acrescidos dos respectivos encargos, salvo quando tais valores se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, hipótese em que este renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração equivalente, devendo apresentar justificativa formal para tanto.

7. DO INÍCIO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

O início da prestação dos serviços ocorrerá na data indicada na Ordem de Serviço (**APÊNDICE XII**), emitida pela **Secretaria Municipal de Educação**.

Os serviços efetivamente executados serão recebidos pelas **CHEFIAS DAS UNIDADES COMPETENTES**, que expedirão os respectivos Atestados de Recebimento dos Serviços.

Em caso de descumprimento das obrigações contratuais, a chefia da unidade competente deverá atuar tempestivamente na solução do problema, reportando o fato ao gestor do Contrato para que adote as providências cabíveis, quando a situação ultrapassar sua competência.

Somente serão considerados recebidos os serviços que estiverem em plena conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e no contrato.

O CONTRATANTE, por meio de servidor formalmente designado como gestor ou fiscal do contrato (arts. 117 e 118 da Lei Federal nº 14.133/2021), exercerá a fiscalização da execução dos serviços, podendo solicitar à CONTRATADA, a qualquer tempo, informações e documentos relativos ao andamento da execução.

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

A eventual ação ou omissão, total ou parcial, do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade integral pela execução dos serviços com observância das normas técnicas aplicáveis, da boa prática profissional e das condições pactuadas.

Caberá à fiscalização exercer controle rigoroso sobre o cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade, qualidade e conformidade técnica dos serviços prestados.

Constatada qualquer irregularidade na execução contratual, a fiscalização adotará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive a aplicação das penalidades previstas neste contrato e na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo de outras medidas administrativas ou judiciais que se fizerem necessárias.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) Cumprir fielmente o contrato, de modo que os serviços avençados se realizem com profissionalismo e

eficiência, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, na forma definida neste termo de referência e demais obrigações previstas no edital e no contrato.

b) Implantar imediatamente após ao recebimento da autorização de início dos serviços, os respectivos locais relacionados e nos horários definidos, conforme pré-estabelecido com a CONTRATANTE.
c) Os veículos deverão estar identificados, além do nome da empresa, como "**A SERVIÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS**".
d) A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução.
e) Disponibilizar empregados em quantidade necessária para garantir a operação dos postos contratados, uniformizados e, portanto, crachá com foto recente devidamente registrada em sua Carteira de Trabalho.
f) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.
g) Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado.
h) A CONTRATADA deverá elaborar fichas técnicas das preparações, adequadas ao serviço de alimentação de cada unidade escolar, contendo, no mínimo, identificação da preparação, faixa etária e unidade, ingredientes, modo de preparo, per capita bruto e líquido, fatores de correção e informações nutricionais (energia e macro e micronutrientes prioritários). As fichas deverão ser submetidas à aprovação do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar no prazo de até 60 (sessenta) dias do início do contrato e, após aprovadas, entregues a cada unidade escolar, em cópia colorida e encadernada, no prazo de até 30 (trinta) dias.
i) Desenvolver, em conjunto com o Responsável Técnico da CONTRATANTE, Projeto anual de Educação Nutricional destinado aos escolares da educação infantil e do ensino fundamental da rede pública, com embasamento pedagógico, nos termos da Portaria Interministerial nº 1.010/2006, cuja execução ficará condicionada à aprovação da Secretaria de Educação e da Chefia do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.
j) Caso a empresa não tenha sede ou filial no município de São Carlos, a empresa deverá instalar um escritório logístico – administrativo, no município de São Carlos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, para o atendimento de departamento pessoal, de demandas e entregas, todos de responsabilidade da CONTRATADA.
k) Os trabalhos deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos - humanos e materiais — com vistas ao aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços à satisfação do CONTRATANTE.
l) A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução.
m) Tomar as providências relativas aos treinamentos necessários para garantir a execução dos trabalhos dentro dos níveis de qualidade desejados.
n) Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as Boas Práticas ou princípios de Nutrição e Dietética.
o) Fornecer, às suas expensas, aos seus empregados EPI's, uniformes e crachá de identificação, com foto recente do funcionário, de uso obrigatório para acesso às dependências do CONTRATANTE.
p) Os uniformes e os equipamentos de segurança (EPI's) deverão ser fornecidos a cada empregado ao início da execução do contrato, devendo ser substituídos a cada 12 (doze) e 6 (seis) meses, respectivamente, ou quando solicitado pelo CONTRATANTE, em caso de inutilização, sem ônus para os empregados.
q) O conjunto de uniforme a ser fornecido a cada um dos seus empregados é de responsabilidade da CONTRATADA. A ausência de qualquer dos itens caracterizará a inexecução parcial dos serviços e retenção do pagamento, e aplicação de sanções.
r) Apresentar a relação nominal dos empregados em atividade, oferecendo cópias de suas respectivas

carteiras de trabalho.

s) A supervisão dos serviços será realizada constantemente, bem como todas as vezes que o CONTRATANTE entender necessário para a avaliação da execução dos serviços.
t) Receber as reivindicações apresentadas pelo CONTRATANTE, procurando dar-lhe o devido retorno quanto aos pleitos formulados.
u) Repassar aos funcionários todas as orientações necessárias ao correto desempenho de suas funções.
v) Fazer o controle das folhas de ponto dos profissionais que executarão os serviços, acompanhando diariamente seu correto preenchimento.
w) Suprir toda e qualquer falta no posto de trabalho por outro profissional que atenda aos requisitos técnicos exigidos, de forma imediata.
x) Recrutar, em seu nome sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhes todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer solidariedade do Município.
y) Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e social, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
z) Realizar, às suas expensas, na forma da legislação aplicável, tanto na admissão como durante a vigência do Contrato de Trabalho de seus empregados, os exames médicos exigidos, apresentando-os a fiscalização, quando solicitados.
aa) Dispor de quadro de pessoal suficiente para garantir a execução dos serviços sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outros análogos, obedecidos às disposições da legislação trabalhista vigente.
bb) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados, apresentando relatórios mensais de frequência, entregando-os ao CONTRATANTE quando solicitado.
cc) Relatar toda e qualquer irregularidade observada nos locais de execução dos serviços, imediatamente, por escrito, e entregar sob recebimento formal, qualquer ocorrência ou anormalidade que interfira na execução dos serviços, como: falta de abastecimento, comprometimento no pagamento de salários e/ou benefícios trabalhistas.
dd) Apresentar, mensalmente, juntamente com as faturas relativas aos serviços executados, os comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS referentes aos seus empregados que executam o objeto contratado.
ee) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas dos seus empregados em atividade, quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício das atividades.
ff) Responder por danos, avarias e desaparecimentos de bens materiais, causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, por seus empregados, durante a execução dos serviços, desde que fique comprovada a responsabilidade, nos termos do Art. 120 da Lei Federal n.º 14.133/21.
gg) Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
hh) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas.
ii) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração Local.
jj) Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.
kk) Responsabilizar-se integralmente pela guarda de material ou equipamentos mantidos nas dependências do Município, ficando estabelecido que não caberá a esta qualquer responsabilidade sobre esses materiais

e equipamentos de propriedade da CONTRATADA.

ll) A CONTRATADA poderá oferecer, às suas expensas, não onerando de forma alguma o contrato, equipamentos que julgar convenientes para a perfeita execução dos serviços ou solicitá-los ao CONTRATANTE, que avaliará a proposta.

mm) Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação para contratar com a Administração Pública, apresentando, mensalmente, os comprovantes de regularidade fiscal (Trabalhista, Previdenciária, FGTS, INSS, etc.).

nn) Apresentar, mensalmente, a chefia do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar (DANE), até o 10º (décimo) dia útil do mês, tabulação de *check list* das supervisões realizadas nas unidades escolares no mês anterior, para avaliação e providências necessárias.

oo) Manter arquivo de todos os documentos durante a vigência do Contrato, os quais poderão ser solicitados pela CONTRATANTE a qualquer momento.

pp) Responsabilizar-se pela não violação de sigilo dos documentos e assuntos internos do Município.

qq) Providenciar para que todos os seus empregados em atividade cumpram as normas relativas à segurança dos locais onde serão executados os serviços.

rr) A CONTRATADA se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução e estiver em desacordo com o estabelecido neste termo, Edital ou Contrato.

ss) Em caso de qualquer falha na execução em que os serviços estejam em desacordo com as normas e especificações técnicas, a CONTRATADA será notificada para que providencie a regularização, sob pena de ser declarada inidônea para as futuras licitações, sem prejuízos de outras penalidades.

tt) Providenciar para que todos os seus empregados em atividade mantenham disciplina nos locais de execução dos serviços, orientando e instruindo seus subordinados na forma de agir, promovendo a substituição, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a notificação, de qualquer empregado cuja conduta seja considerada inconveniente, por não atender às recomendações ou não cumprir com suas obrigações.

uu) É vedada a prática de qualquer tipo de jogo, bem como venda de rifas e bilhetes, a circulação de listas e pedidos de qualquer natureza.

vv) É vedada a permanência dos empregados nas dependências do órgão no qual serão prestados serviços, antes ou depois dos horários de trabalho.

ww) É vedado o consumo ou guarda de bebidas alcoólicas nas dependências do órgão no qual serão prestados os serviços.

xx) Utilizar os equipamentos e recursos cedidos pelo CONTRATANTE, exclusivamente, no cumprimento do objeto pactuado.

yy) Receber e providenciar as determinações do CONTRATANTE quanto aos serviços normais e suplementares.

zz) Apresentar, quando solicitado pela Secretaria, relação de funcionários e as respectivas funções, necessários à execução dos serviços.

aaa) Disponibilizar para todas as unidades escolares impressos estabelecidos pela CONTRATANTE, que poderão sofrer adequações durante a execução do Contrato.

bbb) Realizar o pagamento em dia dos empregados, nos termos da legislação vigente e aplicável.

ccc) Respeitar o intervalo de uma hora para refeição dos funcionários.

ddd) A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, as seguintes documentações:

I. Guia de recolhimento do FGTS.

II. Comprovante de pagamento da guia de recolhimento do FGTS.

III. Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeitos de negativa de Débitos relativos aos tributos Federais e à Dívida Ativa da União (válida).

IV. Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado (válida).
V. Certidão Negativa de Tributos Municipais (válida).
VI. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (válida).
VII. Certificado de Regularidade do FGTS-CRF (válida).
VIII. Lista de funcionários relacionando-os com os postos onde trabalharam na competência analisada e a escala de trabalho realizada. Caso o funcionário não tenha prestado os serviços durante o mês, integralmente, no mesmo local, a CONTRATADA deverá indicar o local e o período complementares.
IX. Folha de pagamento analítica dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada.
X. Comprovante de pagamento dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada.
XI. Comprovante de pagamento do 13º salário dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, quando houver.
XII. Em caso de desconto incomum em folha de pagamento, apresentar documentação comprovando o desconto.
XIII. Comprovante de entrega do holerite aos funcionários que prestaram os serviços na competência analisada, devendo estar assinado pelo funcionário e datado.
XIV. Comprovante de entrega de uniforme, crachá e EPI aos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, devendo estar assinado pelo funcionário e datado, quando houver.
XV. Folhas de frequência dos funcionários que prestaram os serviços na competência analisada, devendo constar o nome completo e por extenso do funcionário, assinada e datada, sem rasuras na folha ponto.
XVI. Apresentação das cópias dos atestados, caso haja o apontamento em folha de frequência.
XVII. Pedido de pagamento de Vale Refeição, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
XVIII. Comprovante de pagamento do pedido de Vale Refeição, justificando os valores incomuns, isto é, valores maiores ou menores do que estabelecido na Convenção Coletiva da categoria, quando for o caso.
XIX. Pedido de pagamento de Cesta Básica, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
XX. Comprovante de pagamento do pedido de Cesta Básica ou Comprovante de entrega da Cesta Básica, justificando o não recebimento do benefício, quando for o caso. Esse comprovante deverá vir em uma lista única mensal, datada e assinada por todos os funcionários que receberam a Cesta Básica.
XXI. Pedido de pagamento de Vale Transporte, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
XXII. Comprovante de pagamento do Vale Transporte, justificando os valores incomuns, ou seja, maiores ou menores. Deverá ser encaminhado o recibo do pedido do Vale Transporte contendo a data da solicitação e a data do crédito.
XXIII. Documento de desistência do recebimento do Vale Transporte, assinado e datado pelo funcionário, quando houver.
XXIV. Documento, assinado e datado pelo funcionário, autorizando o desconto sindical em folha de pagamento, quando houver.
XXV. Documentação de rescisão (termo e comprovante de pagamentos, FGTS rescisório), quando houver.
XXVI. Aviso de férias, recibo de férias e comprovante de pagamento de férias dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, quando houver.
XXVII. Documentação comprobatória relativa a afastamentos, quando houver.

XXVIII. Relatório mensal das atividades realizadas pelos supervisores (por exemplo: cronogramas de visitas, de reuniões de orientação com os funcionários, etc.).

A CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória da execução contratual em formato digital, organizando os arquivos em ordem alfabética, incluindo, mas não se limitando a:

- Folhas de pagamento;
- Folhas de frequência;
- Comprovantes de pagamento de salários, benefícios, encargos sociais e tributos;
- Demais documentos exigidos pela fiscalização.

Todos os documentos deverão:

- Conter a identificação da empresa CONTRATADA;
- Estar datados e assinados por representante legal da empresa;
- Indicar claramente o período de competência a que se referem.

Nos documentos que contenham a assinatura de funcionários terceirizados, deverá constar:

- O nome completo por extenso do trabalhador;
- A assinatura;
- A data correspondente à assinatura.

No prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar a relação nominal de todos os empregados que atuarão na execução dos serviços, incluindo, no caso dos nutricionistas, a respectiva certidão de regularidade junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), bem como comunicar à fiscalização qualquer alteração nos profissionais indicados.

No mesmo prazo, deverá ser apresentada a documentação relativa à saúde e segurança do trabalho, compreendendo o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) pertinentes às atividades contratadas e as fichas de entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), devidamente assinadas pelos empregados, em conformidade com as Portarias n° 6.730, de 09 de março de 2020 e n° 6.735, de 10 de março de 2020, da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho – SEPRT.

Ainda no prazo de 15 (quinze) dias, a CONTRATADA deverá apresentar a versão preliminar do Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), observados os requisitos legais e o disposto no Termo de Referência, ficando obrigada, após aprovação da CONTRATANTE, a distribuir cópias impressas do material aprovado às unidades escolares no prazo de até 10 (dez) dias úteis.

As horas extras trabalhadas em caráter emergencial deverão ser compensadas mediante readequação dos serviços ordinários, nos termos deste Termo.

A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitada pelo órgão fiscalizador, da documentação trabalhista e previdenciária comprobatória do vínculo, da regularidade contratual, da jornada, da saúde ocupacional e do pagamento de direitos legais dos trabalhadores envolvidos na execução do objeto.

Na hipótese de rescisão do contrato de trabalho e substituição de empregado, a CONTRATADA deverá apresentar, quando solicitada pela fiscalização, a documentação comprobatória da regular extinção do vínculo, incluindo rescisão contratual homologada, aviso prévio, comunicação de dispensa e seguro-desemprego, recolhimentos rescisórios do FGTS e exame médico demissional.

Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 30 (trinta) dias e quando solicitada pela fiscalização, a relação dos empregados que atuaram na execução do objeto no último mês, bem como a documentação comprobatória das rescisões dos contratos de trabalho dos empregados dispensados e dos registros em CTPS daqueles que permanecerem vinculados à empresa.

Para fins de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual, a CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, solicitar informações, relatórios ou documentos adicionais à CONTRATADA, devendo esta atender prontamente às solicitações, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

a) Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados;
b) Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela CONTRATADA;
c) Indicar, formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual;
d) Disponibilizar os locais destinados à execução dos serviços em condições adequadas de utilização, inclusive no que se refere às instalações elétricas e hidráulicas;
e) Acompanhar e fiscalizar a fiel execução do Contrato, nas condições pactuadas;
f) A CONTRATANTE poderá, a seu critério, realizar, a qualquer momento, consulta à direção das unidades escolares para avaliar a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA;
g) Notificar, formalmente, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
h) Notificar a CONTRATADA sobre a aplicação de eventuais multas, a suspensão do fornecimento e da distribuição, bem como a suspensão do pagamento de quaisquer faturas;
i) A existência da fiscalização do CONTRATANTE, não exime a fiscalização da CONTRATADA quanto à perfeita execução dos serviços e de nenhum modo diminui ou altera a sua responsabilidade, na prestação de serviços a serem executados;
j) O CONTRATANTE poderá exigir o afastamento de qualquer funcionário ou preposto da CONTRATADA que venha causar embaraço a fiscalização, ou que adotem procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

10. GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, observando-se as cláusulas avençadas, as disposições do presente Termo de Referência e os preceitos estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021, sendo que cada parte responderá pelas consequências advindas de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre o órgão ou entidade contratante e a CONTRATADA deverão ser realizadas por escrito, sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, para esse fim, o uso de mensagens eletrônicas.

O CONTRATANTE poderá convocar, a qualquer tempo, representante da CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de forma imediata.

A formalização da presente contratação ocorrerá por meio de TERMO DE CONTRATO ou outro instrumento equivalente, conforme a legislação aplicável.

O gestor do Contrato será responsável por coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização, mantendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento contratual, incluindo ordens de serviço, registros de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais. Deverá elaborar relatórios destinados à verificação da necessidade de adequações do contrato para o pleno atendimento da finalidade da Administração.

Compete ao gestor acompanhar os registros realizados pelos fiscais, referentes a todas as ocorrências relacionadas à execução contratual e às medidas adotadas, comunicando à autoridade superior aquelas que ultrapassarem sua competência. Também deverá verificar, de forma contínua, a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de empenho e pagamento, registrando em relatório de riscos eventuais quaisquer situações que impeçam o fluxo normal da liquidação e do pagamento das despesas.

O gestor emitirá documento comprobatório das avaliações realizadas pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, destacando o desempenho na

execução contratual com base em indicadores objetiva e previamente definidos e aferidos, bem como em eventuais penalidades aplicadas. Essas informações deverão constar no cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

Quando necessário, o gestor adotará as providências para formalizar processo administrativo de responsabilização, com vistas à aplicação de sanções, o qual será conduzido pela comissão prevista no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021. Ao término do contrato, deverá elaborar relatório final contendo informações sobre a consecução dos objetivos que motivaram a contratação e eventuais medidas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

Nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, será designado representante da Administração para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços contratados, o qual deverá anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução, determinando, sempre que necessário, as providências cabíveis à regularização de eventuais falhas ou defeitos.

Em caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do Contrato nas datas estabelecidas, o fiscal do Contrato deverá comunicar o fato, de imediato, ao gestor do Contrato.

O gestor do Contrato será a **Diretora do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar**, **Flávia Aparecida Moreira**, CPF nº 216.578.198-17, matrícula 26.506.

Para a função de fiscal do Contrato será designada a **Nutricionista Responsável Técnica e Chefe de Seção de Alimentação Escolar**, **Renata Siqueira Fonseca Neves**, CPF nº 316.246.238-08, matrícula 21.640.

A fiscalização da execução contratual deverá assegurar o fiel cumprimento das condições estabelecidas no TERMO DE CONTRATO, de modo a garantir os melhores resultados para a Administração, nos termos do art. 154, caput, do Decreto Municipal nº 872/2024.

Deverão ser registradas pela fiscalização, no histórico de gerenciamento da contratação, todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, incluindo a descrição das medidas necessárias à correção das falhas ou defeitos constatados, nos termos do §1º do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do inciso I do art. 154 do Decreto Municipal nº 872/2024.

A atuação da fiscalização não exime nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades verificadas na execução contratual, inclusive perante terceiros, ainda que decorrentes de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios. A ocorrência dessas situações não implica corresponsabilidade da Secretaria Municipal de Educação (SMEdu), tampouco de seus agentes ou prepostos, conforme estabelecido nos arts. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os representantes da SMEdu, designados por ato formal do respectivo Secretário, deverão anotar em registro próprio todas as ocorrências verificadas durante a execução contratual, com a devida identificação de data (dia, mês e ano), nome dos funcionários eventualmente envolvidos, bem como as medidas determinadas para regularização das inconformidades. Os registros deverão ser encaminhados à autoridade competente para adoção das providências cabíveis.

A conformidade dos materiais a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada previamente, com base no documento apresentado pela CONTRATADA contendo a relação detalhada de insumos, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e na proposta contratual, incluindo especificações técnicas como marca, qualidade, forma de uso e respectivas quantidades.

O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação das sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo, conforme a gravidade da infração, resultar na rescisão contratual, nos termos do art. 115 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O fiscal do Contrato deverá comunicar ao gestor do Contrato, em tempo hábil, sobre o término do Contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

Após a assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, destinada à apresentação do plano de fiscalização. Esse plano deverá conter informações sobre as obrigações contratuais, os mecanismos de fiscalização, as estratégias

para execução do objeto, o plano complementar de execução da contratada, quando houver, o método de aferição dos resultados, as sanções aplicáveis, entre outros aspectos pertinentes.

Por fim, o gestor encaminhará ao setor de contratos a documentação pertinente à formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão, nos termos estabelecidos no contrato.

11. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A avaliação da execução do objeto utilizará um instrumento para aferição da qualidade dos produtos adquiridos e serviços executados.

Durante a execução contratual, a fiscalização deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do fornecimento, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

A medição do serviço contratado ficará sob a responsabilidade da direção escolar, que poderá designar um servidor público efetivo para realizar o controle, devendo esta ser acompanhada por funcionário da CONTRATADA.

O pagamento será realizado com base em medição diária do serviço contratado, realizada pela unidade escolar, refere-se:

a) Ao acompanhamento do apontamento diário da quantidade servida de todos os cardápios, os quais deverão ser preenchidos pelo funcionário da CONTRATADA em impresso padrão;
b) Ao registro, quando houver, de eventuais ocorrências constatadas durante a prestação do serviço, dentro do período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA à aplicação de penalidades ou à necessidade de ajuste de conduta;
c) À observação de que a medição dos serviços prestados não terá validade para fins de pagamento caso ocorra atraso ou ausência de algum item do cardápio que prejudique o atendimento ao aluno.

O diretor ou servidor público designado procederá com a fiscalização diária, verificando as quantidades dos itens do cardápio do dia a serem preparados, bem como o número de refeições servidas, que deverão ser registrados diariamente pela CONTRATADA em planilha padrão, logo após a distribuição das refeições e por período.

A medição diária do serviço contratado será realizada pela unidade escolar e considerará o número de alunos atendidos e o número de refeições preparadas, de acordo com o *per capita* descrito no **APÊNDICE VI**.

Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar aos alunos a alimentação escolar completa, contendo todos os alimentos previstos no cardápio do dia, conforme o *per capita* constante no **APÊNDICE VI**.

Deverá ser garantido ao aluno o direito à repetição da alimentação escolar, podendo esta ser completa, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, ou apenas do item que o aluno desejar repetir.

A CONTRATADA enviará a medição do serviço executado, a cada fechamento de quinzena, ao **Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar**, por meio de documento físico original, devidamente preenchido, sem rasuras, datado e assinado pelo diretor da unidade escolar e pelo Nutricionista Supervisor da CONTRATADA. Juntamente com a medição, a CONTRATADA deverá apresentar cópias digitalizadas dos romaneios e/ou notas fiscais dos gêneros alimentícios entregues na quinzena em todas as unidades educacionais atendidas.

A medição total do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, por meio do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, que a realizará da seguinte forma:

a) Observando a medição diária realizada pelas unidades escolares;

b) Considerando as eventuais ocorrências na prestação do serviço, apontadas pelas unidades escolares ou pela CONTRATANTE, adotando as providências necessárias para aplicação das penalidades contratuais cabíveis;
c) Validando a medição dos serviços e dando prosseguimento aos trâmites para pagamento da CONTRATADA.

A CONTRATANTE autorizará a emissão das notas fiscais para pagamento em até 2 (dois) dias úteis após o recebimento das planilhas de faturamento.

As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA para as devidas correções, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova nota fiscal devidamente corrigida.

Os valores constantes nas notas fiscais deverão ser idênticos ao resultado da soma de todas as refeições servidas na quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado.

Além dos documentos eletrônicos, a CONTRATADA deverá entregar o documento fiscal e toda a documentação de forma impressa no Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, aos cuidados do fiscal do contrato.

A CONTRATADA deverá apresentar, quinzenalmente, junto ao documento fiscal, a seguinte documentação:

a) Relação nominal dos empregados envolvidos na prestação dos serviços contratados, por unidade escolar, acompanhada de comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, incluindo comprovantes de pagamento de salários, férias, 13º salário, vale-transporte, cesta básica e demais benefícios previstos na Convenção Coletiva da Categoria;
b) Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) devidamente quitada e autenticada, acompanhada do relatório GFIP, referente ao mês imediatamente anterior;
c) Comprovantes de recolhimento do FGTS e do INSS dos funcionários envolvidos, relativos ao mês imediatamente anterior.

A ausência, ainda que justificada, de mão de obra, equipamentos, veículos ou utensílios indispensáveis à execução dos serviços, quando notificada pela fiscalização, acarretará desconto proporcional no pagamento, calculado de acordo com o período e/ou a quantidade não disponibilizada.

Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente, devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

11.1. Do recebimento

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, a fiscalização irá apurar o resultado das avaliações do fornecimento do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade do fornecimento. Essa avaliação poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, sendo registrado em relatório.

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

Os produtos serão **recebidos definitivamente** em até 5 (cinco) dias após o fornecimento, pela fiscalização, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

- Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização. Caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes e solicitar à CONTRATADA, por escrito, as correções necessárias.
- Comunicar à CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- Enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto houver pendências na solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

11.2. Do Faturamento

Após comunicação formal do gestor do contrato, a CONTRATADA deverá, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, apresentar a fatura ou nota fiscal devidamente discriminada, emitida em favor do Município de **<NOME DO MUNICÍPIO>**, inscrito no CNPJ sob o nº **<CNPJ DO MUNICÍPIO>**, acompanhada das comprovações atualizadas de regularidade fiscal e trabalhista, a saber: regularidade perante a Receita Federal e o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS; regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, nos termos do art. 50 da Lei Federal nº 14.133/2021; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440/2011.

A Nota Fiscal deve corresponder ao objeto recebido, bem como os valores e quantitativos apurados pela fiscalização.

No caso de divergência, especialmente quando houver adimplemento parcial, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA a sanar o problema em 2 (dois) dias úteis, com suspensão do prazo de pagamento.

Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal nº 551/2023, de 22 de setembro de 2023.

Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal, será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

Serão deduzidos dos créditos da CONTRATADA os valores relativos a multas e juros de mora de tributos e contribuições sociais, decorrentes de entrega de faturamento em atraso, quando o atraso for inferior a 10 (dez) dias corridos do vencimento da obrigação.

11.3. Das condições de pagamento

O pagamento à CONTRATADA será efetuado pelo(s) fornecimento(s) efetivamente entregue(s), em moeda nacional, no **prazo de até 30 (trinta dias) corridos,** a contar do atesto da Fatura/Nota Fiscal, por meio de depósito em conta corrente, mediante Ordem Bancária.

O pagamento poderá ser efetuado parcialmente na pendência de liquidação de qualquer obrigação financeira que for imposta à CONTRATADA, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

Qualquer atraso acarretado por parte da CONTRATADA na apresentação da fatura, nota fiscal ou dos documentos exigidos como condição para pagamento implicará na interrupção da contagem do prazo de vencimento do pagamento, iniciando-se novo prazo após a regularização da situação.

Para efeito de pagamento, considerar-se-á a fatura como paga na data da emissão da Ordem Bancária.

No pagamento do(s) produto(s)/serviço(s) descrito(s) na Nota Fiscal, será verificada a pertinência da retenção do Imposto sobre a Renda (IR), Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o

Financiamento da Seguridade Social (CONFINS) e Contribuição para o PIS/PASEP, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023, e do Decreto Municipal nº 551, 22 de setembro de 2023.

Ademais, a retenção do Imposto Sobre Serviços (ISS) ocorrerá desde que esteja prevista em regulamento aplicável ao caso.

12. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CONTRATAÇÃO LICITATÓRIA, por pregão (Art. 28, I, da Lei Federal nº 14.133/2021), sob a forma ELETRÔNICA, com a adoção do **critério de julgamento do tipo MENOR PREÇO GLOBAL** (Art. 33, I, da Lei Federal nº 14.133/2021).

12.2. Exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista

Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, deverão ser observados os seguintes requisitos:

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, mediante apresentação das seguintes certidões:

I. A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados.

II. A certidão acima abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU, conforme portaria conjunta RFB/ PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014.

III. Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscrito em dívida ativa, obtida em SP no site www.dividaativa.pge.sp.gov.br, ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.

IV. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pelo Município sede da empresa.

V. Certidão de Regularidade de ICMS (Imposto sobre a Circulação de Mercadorias e Serviços), expedida pela Secretaria da Fazendo do Estado.

d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), tratando-se de pessoa jurídica, por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.

e) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) mediante a apresentação da CND (certidão Negativa de Débito) ou CPD-EN (Certidão Positiva de Débitos com Efeitos de Negativa).

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n° 5.452, de 1º de maio de 1943.

g) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

12.3. Qualificação Econômico-Financeira

Para fins de qualificação econômico-financeira, deverão ser observados os seguintes requisitos:

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar no documento.
b) Comprovação de que a licitante possui, de acordo com o seu capital social, os seguintes índices mínimos, de acordo com os dados do seu Balanço Patrimonial, a serem calculados pela Comissão Permanente de Licitações: Liquidez Geral igual ou superior a 1,0; Liquidez Corrente igual ou superior a 1,0 e Solvência Geral igual ou superior a 1,0.
c) A liquidez geral será calculada pela soma do ativo circulante e do realizável a longo prazo, dividido pela soma do passivo circulante e do passivo não circulante: (AC + RLP)/(PC + PNC).
d) A liquidez corrente será calculada pela divisão do ativo circulante pelo passivo circulante: (AC)/(PC).
e) A solvência geral será calculada pelo ativo total, dividido pela soma do passivo circulante e do passivo não circulante: (AT)/(PC + PNC).
f) Comprovação de que a empresa licitante possui patrimônio líquido com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor ao qual formulará a sua proposta de preços e apresentará sua oferta de lances.

12.4. Qualificação Técnica

Para fins de qualificação técnica, deverão ser observados os seguintes requisitos:

a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devendo necessariamente estar em nome da contratada, que comprove no **mínimo 50% da execução pretendida do contrato**. Permitido a somatória de atestados concomitantes, desde que sejam no período de execução não inferior a três anos, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21. Os atestados deverão comprovar que os serviços prestados ocorreram de forma descentralizada, ou seja, nos quais a Contratada se responsabilizou pela produção e distribuição de refeições, ambas realizadas nas instalações da Contratante.
b) Os documentos deverão conter a identificação clara e precisa dos serviços efetivamente executados, bem como a indicação da região e do local de sua realização. Serão considerados compatíveis e similares ao objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, assim entendidos aqueles relativos à alimentação escolar e/ou à alimentação destinada a coletividades sadias ou enfermas. Os referidos serviços abrangem o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários à sua execução, bem como a disponibilização de mão de obra devidamente treinada para o preparo dos alimentos, sua distribuição, o controle operacional, e a limpeza e higienização de cozinhas, despensas e/ou lactários.
c) A licitante deverá apresentar o comprovante da realização de vistoria técnica nos locais de execução dos serviços, com o objetivo de avaliar as reais condições para a adequada gestão e execução do objeto licitado. Caso a licitante entenda não ser necessária a realização da vistoria técnica, deverá apresentar declaração formal em papel timbrado da empresa, assinada pelo responsável legal com firma reconhecida em cartório ou assinatura digital, manifestando expressamente a dispensa da vistoria e comprometendo-se a executar integralmente os serviços de acordo com o Termo de Referência, o edital e demais anexos, assumindo plena responsabilidade por eventuais dificuldades ou acréscimos de custos decorrentes do desconhecimento das condições reais de execução.
d) A licitante deverá comprovar o registro ou a inscrição, bem como o de seus responsáveis técnicos, junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN. A comprovação do responsável técnico poderá ser realizada por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica (ART) e/ou Certidão de Cadastro e Serviços, que comprove a regularidade do profissional perante o Conselho.
e) Os profissionais indicados como responsáveis técnicos deverão integrar o quadro funcional da empresa licitante, cuja comprovação do vínculo profissional poderá ser realizada por meio de apresentação de

contrato social, registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), ficha de registro de empregado ou contrato individual de trabalho. Admitir-se-á, ainda, a contratação de profissional autônomo que atenda aos requisitos exigidos e assume formalmente a responsabilidade técnica pela execução dos serviços.

f) Declaração de regularidade quanto ao cumprimento das obrigações sindicais e compromisso com a observância dos termos do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho aplicável à categoria profissional envolvida na execução dos serviços.

13. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A proposta de preços deve ser apresentada com as quantidades, preço unitário e total, em moeda nacional, já considerando as despesas com tributos e demais custos que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do OBJETO, conforme a tabela 1.

Tabela 1: Estimativa de preços

Descrição	Quant. Estimado	Unidade de medida	Valor total estimado 200 dias letivos (R$)
Contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), com vistas a atender a demanda da rede municipal de ensino e filantrópicas do município de São Carlos/SP. CEMEI - 4 A 5 MESES - CEMEI/CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL - CEMEI/CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL - CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL - CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL - CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL - ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL - ENSINO EJA	1	Serviço	46.292.094,67

O **valor estimado** da contratação é de **R$ 46.292.094,67** (quarenta e seis milhões, duzentos e noventa e dois mil, noventa e quatro reais e sessenta e sete centavos).

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos consignados no Orçamento Municipal, mediante a seguinte dotação:

12.01.08.244.2046.2.067.3.3.90.39.01.1100000 – ficha 944

Registra-se que a previsão para assinatura do contrato é o mês de **junho de 2026**, não sendo admitida sua formalização em data anterior. Diante desse cronograma, a reserva orçamentária deverá observar o adequado planejamento financeiro, contemplando os créditos necessários à cobertura das parcelas contratuais vincendas, em conformidade com as normas de gestão orçamentária e financeira vigentes.

A dotação referente aos exercícios financeiros subsequentes será indicada oportunamente, após a aprovação da respectiva Lei Orçamentária Anual e a liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. APÊNDICES

Este termo de referência possui apêndices anexos.

16- RESPONSÁVEIS

Rodrigo Tozo
Diretor do Departamento Administrativo

Roselei Aparecido Françoso
Secretário Municipal de Educação

APÊNDICE I – Modelo de atestado de vistoria técnica

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Eu,_____, servidor público da Secretaria Municipal de _____, matrícula nº_____, atesto que o representante da Empresa_____ inscrita no CNPJ sob o nº_____, com sede à _____, fone_____, e-mail:_____ Sr. _____, inscrito no CPF nº_____, compareceu e vistoriou os locais onde serão executados os serviços objeto da licitação, tendo pleno conhecimento das condições locais, operacionais, técnicas e demais informações necessárias à elaboração da proposta, bem como com os termos do edital. A empresa se dá por satisfeita com as informações obtidas, tendo analisado todo o edital e seus anexos e conferido as informações, concordando com as condições existentes.

Visita realizada em São Carlos (SP), *(dia)* de *(mês)* de *(ano)*

_____
Assinatura e carimbo
(Representante Legal da Empresa)

_____
Assinatura do Servidor da Administração Responsável pelo Acompanhamento da Visita

Observações:
1) Emitir em papel que identifique a licitante.
2) O licitante deverá trazer 2 (duas) vias.

APÊNDICE II – Modelo de Declaração de dispensa de vistoria técnica

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA TÉCNICA

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal, _____, portador do RG nº_____, CPF nº_____, cargo_____, DECLARA, para fins de participação na licitação promovida pela Secretaria Municipal de Educação do Município de São Carlos, que **opta pela dispensa da realização da visita técnica**, declarando-se plenamente ciente das condições, características e especificidades dos locais de execução dos serviços, assumindo integral responsabilidade por eventuais equívocos ou omissões que decorram da ausência da referida vistoria.
Esta declaração é firmada para fins de habilitação no certame, ciente de que a não apresentação deste documento no momento oportuno implicará na inabilitação da licitante.

São Carlos (SP), *(dia)* de *(mês)* de *(ano)*

_____
Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Observações:
1) Emitir em papel que identifique a licitante.

APÊNDICE III – Locais da prestação dos serviços

Eventuais alterações nos locais de execução dos serviços, desde que restritas ao território do Município, não eximem a contratada do integral cumprimento das obrigações assumidas, permanecendo inalteradas as condições contratuais, por se tratar de ajuste operacional compatível com o objeto da contratação.

#	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
1	Austero Mangerona (EMEJA)	Rua Sete de Setembro, 1767	Centro	São Carlos - SP
2	CEMEI Cecília Rodrigues	Rua Delfino Martins Camargo Penteado, 100	Jardim São Carlos	São Carlos - SP
3	Creche Aracy Pereira Lopes	Rua Ananias Evangelista De Toledo, 408	Vila Prado	São Carlos - SP
4	CEMEI Carmelita R. Ramalho	Av. Sallum, 685	Vila Prado	São Carlos - SP
5	CEMEI Ruth Bloem Souto	Rua Bispo Cesar Dacorso Filho, 360	Vila Carmem	São Carlos - SP
6	Projeto Anjo Guarda (Cáritas)	Rua Pedro Raimundo, 80	Vila Carmen	São Carlos - SP
7	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos - SP
8	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos - SP
9	CEJA 1 - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
10	CEJA 2 - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Conde do Pinhal, 1549	Centro	São Carlos - SP
11	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos - SP
12	CEMEI Benedicta Stahl Sodré	Rua Antônio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
13	CRECHE Nosso Lar	Rua Helvídio Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos - SP
14	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
15	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
16	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos - SP
17	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI, s/ nº	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
18	CeMEAR	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
19	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Júlio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
20	CEMEI Dário Rodrigues	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos - SP

21	EMEB Afonso Fiocca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
22	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/Nº	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
23	CEMEI Enedina M. Blanco (Casa Azul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos - SP
24	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos - SP
25	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizzani, 400	Antenor Garcia	São Carlos - SP
26	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pizzani, 500	Cidade Aracy	São Carlos - SP
27	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos - SP
28	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos - SP
29	CEMEI Renato Jensen	Rua Deputado Antônio Donato, 580	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP
30	CEMEI Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Residencial Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
31	EMEB Ulysses Ferreira Picollo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Residencial Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
32	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	Cidade Aracy	São Carlos - SP
33	CEMEI Flávio Ciacco	Avenida Regit Arab, s/nº	Cidade Aracy	São Carlos - SP
34	CEMEI Benedito Ap. da Silva (Casa Rosa)	Rua Maria Das Graças Custódio, 126	Cidade Aracy	São Carlos - SP
35	CEMEI Regina Ap. L. Melchiades	Av. Pedro Neo, 532	Parque Novo Mundo	São Carlos - SP
36	CEMEI João Muniz	Rua Alderico Vieira Perdigão, 950	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
37	CEMEI Octávio de Moura	Rua Francisco Marigo, 940	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
38	Nave Sal da terra	Rua Deputado Antônio Donato, 428	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP
39	CEMEI João Jorge Marmorato	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos - SP
40	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67	Vila Isabel	São Carlos - SP
41	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos - SP
42	CEMEI João Batista Paino	Rua Aristides De Santi, 187	Azulville	São Carlos - SP

43	CEMEI Dep. Lauro M. da Cruz	Rua Silvério Ignara Sobrinho, 675	Vila Monteiro	São Carlos - SP
44	CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Major Manoel Antônio De Mattos, 1551	Vila Nery	São Carlos - SP
45	CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Marechal Deodoro, 3795	Vila Nery	São Carlos - SP
46	Salesianos	Rua Padre Teixeira, 3649	Vila Nery	São Carlos - SP
47	Salesianos – Museu de Pedra	Rua Rui Barbosa esquina Coronel Joaquim Cintra	Distrito de Santa Eudóxia	São Carlos - SP
48	CRECHE Centro Pe. Teixeira - Sinos de Belém	Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311	Vila Nery	São Carlos - SP
49	ASPE (DOURADINHO)	Rua Vinicius E. L. Micelli,45	Douradinho	São Carlos - SP
50	CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Parque Residencial Douradinho	São Carlos - SP
51	EMEB Antônio Stella Moruzzi	Rua Teotônio Vilela, 501	Jardim Tangará	São Carlos - SP
52	ACORDE	Rua Victório Bonucci, 1385	Jardim Tangará	São Carlos - SP
53	CEMEI Antônio Lourdes Rondon	Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133)	Maria Stella Fagá	São Carlos - SP
54	CEMEI Paulo Freire	Rua Paulo de Carvalho, 71	Residencial Itamarati	São Carlos - SP
55	Salesianos/D. Luciano SC 8	Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	São Carlos VIII	São Carlos - SP
56	CEMEI Antônio Cotrim	Rua José Tiberti, s/n	Jardim Monique	São Carlos - SP
57	CEMEI Marli de Fátima Alves	Rua Bento Da Silva Cesar,101	Santa Maria II	São Carlos - SP
58	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Antônio Spaziani, 243	Jacobucci	São Carlos - SP
59	CEMEI Pedro Pucci	Rua Antônio Spaziani, 375	Jacobucci	São Carlos - SP
60	CEMEI Helena Dornfeld	Rua Estados Unidos, 1181	Vila São José	São Carlos - SP
61	Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Costa Do Sol, 450	Tijuco Preto	São Carlos - SP
62	CEMEI Julien Fauvel	Rua Antônio Blanco, 555	Costa Do Sol	São Carlos - SP
63	APAE	Av. Prof. Luis Augusto De Oliveira,465	Vila Celina	São Carlos - SP
64	CEMEI Maria Luiza Perez	Rua Irmã Hilária Maria São Luiz, 52	Jardim Paulistano	São Carlos - SP
65	CEMEI Juliana Maria Ciarrochi Perez	Rua Rio Grande, 230	Jockey Club	São Carlos - SP
66	EMEB Dalila Galli	Rua Rio Araguaia, 840	Jockey Club	São Carlos - SP
67	CEMEI Ida Vinciguerra	Rua Rio Araguaia, 860	Jockey Club	São Carlos - SP

68	CEMEI Nilson Ap. Gonçalves	Rua Vereador Antônio de Paula Franco, 150	Jardim Embaré	São Carlos - SP
69	EMEB Dr. Alcyr Afonso Leopoldino	Rua Nicolau Chicrala, s/nº	Jardim Araucária	São Carlos - SP
70	CEMEI Vicente Botta	Rua Otto Werner Rosel, S/N	Santa Felícia	São Carlos - SP
71	CEMEI Amélia Meirelles Botta	Rua Péricles Soares, Nº 160	Conjunto Habitacional São Carlos II	São Carlos - SP
72	CEMEI Vicente P. R. Keppe	Rua Miguel Fucci, 50	Santa Felícia	São Carlos - SP
73	CEMEI Homero Frei	Rua Francisco Lopes, 406	Santa Felícia	São Carlos - SP
74	CEMEI Walter Blanco	Rua Francisco Gentil De Guzzi, 135	Santa Felícia	São Carlos - SP
75	EMEB Angelina D. de Melo	Rua José Ferreira, S/Nº	Santa Felicia	São Carlos - SP
76	CEMEI Maria Lúcia Marrara	Rua Alberto Lanzoni, 270	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
77	CEMEI José Marrara	Rua Abraão João, 15	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
78	CEMEI Aracy Leite P. Lopes	Rua Dr. Carlos De Camargo Salles, 163	Vila Lutfalla	São Carlos - SP
79	CEMEI Santo Piccin	Ernesto Pereira Lopes Filho	Distrito Água Vermelha	São Carlos - SP
80	CEMEI Jose de Brito Castro	Rua Rui Barbosa, s/n	Distrito Santa Eudoxia	São Carlos - SP
81	CEMEI Dionísio da Silva	Rua Cristóvão Martinelli, 150	Distrito Santa Eudoxia	São Carlos - SP

APÊNDICE IV – Relação das unidades educacionais, com indicação de localização, número de alunos matriculados, modalidade de ensino, tipo de cardápio e quantitativo de cozinheiras escolares (Ensino Infantil/Fundamental/EJA).

Tabela 2: Alunos matriculados da Educação Infantil (4 meses a 6 anos)

Unidade	Manhã	Tarde	Integral	Total
CEMEI ANTÔNIO DE LOURDES RONDON	73	108	93	**274**
CEMEI ARACY LEITE PEREIRA LOPES	0	0	125	**125**
CEMEI BENEDICTA STAHL SODRÉ	44	46	54	**144**
CEMEI BENEDITO APARECIDO DA SILVA	58	66	0	**124**
CEMEI BRUNO PANHOCA	0	0	98	**98**
CEMEI CARMELITA ROCHA RAMALHO	72	90	94	**256**
CEMEI CARMINDA NOGUEIRA DE CASTRO FERREIRA	80	77	37	**194**
CEMEI CECÍLIA RODRIGUES	0	0	119	**119**
CEMEI CÔNEGO MANOEL TOBIAS	0	0	103	**103**
CEMEI DÁRIO RODRIGUES	129	121	0	**250**
CEMEI DEPUTADO LAURO MONTEIRO DA CRUZ	11	22	72	**105**
CEMEI DEPUTADO VICENTE BOTTA	93	116	19	**228**
CEMEI DIONÍSIO DA SILVA	0	0	41	**41**
CEMEI DOM RUY SERRA	86	66	0	**152**
CEMEI DR. JOÃO BAPTISTA PAINO	67	75	72	**214**
CEMEI ENEDINA MONTENEGRO BLANCO	43	61	88	**192**
CEMEI HELENA DORNFELD	6	0	113	**119**
CEMEI JOÃO MUNIZ	0	7	100	**107**
CEMEI JOÃO PAULO II	0	0	58	**58**
CEMEI JOSÉ DE BRITO CASTRO	24	0	49	**73**
CEMEI JOSÉ DE CAMPOS PEREIRA	167	175	0	**342**
CEMEI JOSÉ MARRARA	16	15	81	**112**
CEMEI JULIANA MARIA CIARROCHI PERES	29	30	50	**109**
CEMEI MARIA CONSUELO BRANDÃO TOLENTINO	26	28	143	**197**
CEMEI MARIA LUIZA PEREZ	37	59	69	**165**
CEMEI MONSENHOR ALCINDO SIQUEIRA	0	0	88	**88**
CEMEI OCTÁVIO DE MOURA	67	53	120	**240**

CEMEI OLÍVIA CARVALHO	144	156	0	**300**
CEMEI OSMAR STANLEY DE MARTINI	74	91	55	**220**
CEMEI PEDRO PUCCI	0	0	66	**66**
CEMEI PROF. ANTONIO COTRIM	0	0	71	**71**
CEMEI PROF. BENTO PRADO DE ALMEIDA FERRAZ JUNIOR	41	52	29	**122**
CEMEI PROF. FLAVIO APARECIDO CIACO	0	0	103	**103**
CEMEI PROF. HOMERO FREI	27	42	112	**181**
CEMEI PROF. JOÃO JORGE MARMORATO	0	0	135	**135**
CEMEI PROF. JULIEN FAUVEL	6	0	76	**82**
CEMEI PROF. NILSON APARECIDO GONÇALVES	88	95	14	**197**
CEMEI PROF. PAULO FREIRE	65	88	55	**208**
CEMEI PROF. VICENTE DE PAULO ROCHA KEPPE	0	0	174	**174**
CEMEI PROF. VICTÓRIO REBUCCI	0	0	130	**130**
CEMEI PROFª AMÉLIA MEIRELLES BOTTA	0	0	107	**107**
CEMEI PROFª IDA VINCIGUERRA	57	80	54	**191**
CEMEI PROFª MARIA ALICE VAZ DE MACEDO	26	47	94	**167**
CEMEI PROFª MARIA LÚCIA APARECIDA MARRARA	58	62	156	**276**
CEMEI PROFª MARLI DE FÁTIMA ALVES	0	0	84	**84**
CEMEI PROFª REGINA APARECIDA LIMA MELCHIADES	28	48	33	**109**
CEMEI RENATO JENSEN	65	87	20	**172**
CEMEI RUTH BLOEM SOUTO	0	0	104	**104**
CEMEI SANTO PICCIN	47	27	35	**109**
CEMEI THEREZINHA RISPOLI MASSEI	0	0	61	**61**
CEMEI WALTER BLANCO	173	207	42	**422**

Tabela 3: Alunos matriculados da Educação Fundamental (6 a 15 anos)

Unidade	Manhã	Tarde	Integral	Noite	Total
E.M.E.B. ARTHUR NATALINO DERIGGI	528	537	0	0	**1065**
E.M.E.B. CARMINE BOTTA	507	442	0	0	**949**
E.M.E.B. DOUTOR ALCYR AFFONSO LEOPOLDINO	238	234	0	0	**472**
E.M.E.B. PROF. AFONSO FIOCA VITALI	518	506	0	0	**1024**
E.M.E.B. PROF. ANTONIO STELLA MORUZZI	279	274	0	0	**553**

E.M.E.B. PROF. ULYSSES FERREIRA PICOLO	282	235	0	0	**517**
E.M.E.B. PROFª ANGELINA DAGNONE DE MELO	393	377	0	0	**770**
E.M.E.B. PROFª DALILA GALLI	452	415	0	0	**867**
E.M.E.B. PROFª JANETE MARIA MARTINELLI LIA	0	0	175	0	**175**
E.M.E.B. PROFª MARIA ERMANTINA CARVALHO TARPANI	141	124	0	0	**265**

Tabela 4: Alunos matriculados da Educação Jovens e Adultos (EJA)

Unidade	Manhã	Tarde	Integral	Total
E.M.E.B. ARTHUR NATALINO DERIGGI	0	0	107	**107**
E.M.E.B. CARMINE BOTTA	0	0	9	**9**
E.M.E.B. PROFª DALILA GALLI	0	0	29	**29**
EMEJA AUSTERO MANGERONA	11	0	25	**36**

Tabela 5: Alunos matriculados da Educação Jovens e Adultos (EJA)

Unidade	Termo I	Termo II	1º Termo	3º Termo	Total
EMEJA AUSTERO MANGERONA	36	40	17	19	**112**

Tabela 6: Alunos matriculados das Filantrópicas

Unidade	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Total
CRECHE DIVINA PROVIDÊNCIA	14	33	46	14	**107**
CRECHE CASA DO CAMINHO	16	27	32	0	**75**
CRECHE CEJA 1	41	84	62	49	**236**
CRECHE CEJA 2	43	56	50	21	**170**
CRECHE ARACY PEREIRA LOPES	0	33	71	16	**120**
CRECHE CENTRO PROMOCIONAL DE MENORES PADRE TEIXEIRA	8	17	9	6	**40**
CRECHE NOSSO LAR	50	72	94	12	**228**
CRECHE FRANCISCO THIESEN	0	23	22	0	**45**
CRECHE ESTRELA DA MANHÃ	0	16	23	7	**46**

Tabela 7: Alunos matriculados das Conveniadas

Unidade	Complemento educacional 1*	Complemento educacional 2**	Complemento educacional 3***	Total
PROJETO ASPE	0	89	4	**93**
PROJETO SALESIANOS	0	407	113	**520**

* Correspondem aos alunos da fase 5 e 6 (4 a 5 anos)
** Correspondem aos alunos de fundamental I (6 a 10 anos)

*** Correspondem aos alunos de fundamental II (11 a 14 anos)

Tabela 8: Alunos matriculados das Conveniadas

Unidade	Números de alunos	EJA	Total
ANJO DA GUARDA – CARITAS	87	10	**97**
APAE	562	302	**864**
PROJETO MADRE CABRINI	120	0	**120**
SALESIANOS – DOM LUCIANO	194	0	**194**
SALESIANOS – SEDE	261	0	**261**
SALESIANOS – MUSEU DE PEDRA	100	0	**100**
ACORDE	100	0	**100**

Tabela 9: Alunos matriculados Projeto CeMEAR

Unidade	Números de alunos	EJA	Total
CeMEAR	100	0	**100**

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

Tabela 10: Relação de Escolas x Alunos Matriculados x Produtividade Nº de Merendeiras Por Escola

UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS - EMEB + CEMEI + EJA COM MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA								
UNIDADES ESCOLARES - EMEB +CEMEI + EJA COM MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA		Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira	Merendeiras Terceirizada Por Escola	EJA
1	EMEB AFONSO F VITALI	N	1024	2	2048	293	7	
2	EMEB ALCYR A. LEOPOLDINO	N	472	2	944	236	4	
3	EMEB ANGELINA D MELLO	N	770	2	1540	385	4	
4	EMEB ANTONIO S. MORUZZI	N	553	2	1106	221	5	
5	EMEB ARTHUR NATALINO DERIGGI	N	1172	2	2237	249	9	X
6	CEMEI AMELIA M. BOTTA	x	107	3	321	107	3	
7	CEMEI ANTONIO COTRIM	x	71	3	213	107	2	
8	CEMEI ANTONIO DE L. RONDON	x	274	3	920	153	6	
9	CEMEI ARACY L. P LOPES	x	125	2	250	125	2	
10	CEMEI BENEDITO AP SILVA	N	124	2	248	124	2	
11	CEMEI BENEDICTA S. SODRÉ	x	144	3,3	468	117	4	
12	CEMEI BENTO PRADO DE A.F. JR	x	122	2,2	273	137	2	
13	CEMEI BRUNO PANHOCA	x	98	5,0	490	123	4	
14	CEMEI CARMELITA R. RAMALHO	x	256	2,0	512	128	4	
15	CEMEI CARMINDA N. DE C. F.	x	194	2,6	499	125	4	
15	**Total Emeb + EJA + CEMEI**		**5.506**		**12.069**	**195**	**62**	

ESCOLAS MUNICIPAIS EMEB + CEMEI COM MÃO DE OBRA DA PREFEITURA (CONCURSADAS)								
UNIDADE ESCOLAR - CEMEI		Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira	Merendeiras Concursadas	EJA
1	EMEB JANETE M M LIA integral	x	175	5	875	175	5	
2	EMEB MARIA ERMANTINA C.T.	N	265	2	530	177	3	
3	EMEJA AUSTERO MANGERONA EJA	N	36	1	36	36	1	X
4	EMEB ULYSSES F. PICOLO	N	517	2	1034	172	6	

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

5	EMEB DALILA GALLI	N	896	2	1763	196	9	X
6	EMEB CARMINI BOTTA	x	958	2	1907	191	10	X
7	CEMEI CECILIA RODRIGUES	x	119	2,0	238	79	3	
8	CEMEI CONEGO M. TOBIAS	x	103	2,0	206	103	2	
9	CEMEI DARIO RODRIGUES	N	250	2,0	500	167	3	
10	CEMEI DIONISIO DA SILVA	x	41	5	205	103	2	
11	CEMEI DOM RUY SERRA	N	152	2	304	101	3	
12	CEMEI ENEDINA M. BLANCO	x	192	2,00	384	128	3	
13	CEMEI FLAVIO CIACO	x	103	3,00	309	103	3	
14	CEMEI HELENA DORNFELD	x	119	3,90	464	155	3	
15	CEMEI HOMERO FREI	x	181	3,24	586	147	4	
16	CEMEI IDA VINCIGUERRA	x	191	2,57	490	123	4	
17	CEMEI JOÃO BAPTISTA PAINO	x	215	3,33	716	143	5	
18	CEMEI JOÃO JORGE MARMORATO	x	135	4	540	135	4	
19	CEMEI JOÃO MUNIZ	x	107	6	614	123	5	
20	CEMEI JOÃO PAULO II	x	58	4	232	116	2	
21	CEMEI JOSÉ DE BRITO CASTRO	x	73	3	238	119	2	
22	CEMEI JOSÉ DE CAMPOS PEREIRA	N	336	2	672	112	6	
23	CEMEI JOSÉ MARRARA	x	116	4	464	116	4	
24	CEMEI JULIANA M CIARROCHI PERES	x	109	3	318	106	3	
25	CEMEI JULIEN FAUVEL	x	83	5	397	132	3	
26	CEMEI LAURO MONTEIRO DA CRUZ	x	105	3	276	92	3	
27	CEMEI MARIA ALICE VAZ DE MACEDO	x	167	3	522	131	4	
28	CEMEI MARIA CONSUELO B. TOLENTINO	x	197	3	537	134	4	
29	CEMEI MARIA LUCIA AP MARRARA	x	276	3	864	144	6	
30	CEMEI MARIA LUIZA PEREZ	x	165	3	468	117	4	
31	CEMEI MARLI DE FATIMA ALVES	x	83	2	166	83	2	
32	CEMEI MONSENHOR A. SIQUEIRA	x	88	4	352	117	3	
33	CEMEI PROFº NILSON AP GONÇALVES	x	197	2	422	106	4	

34	CEMEI OCTAVIO DE MOURA	x	240	3	720	144	5	
35	CEMEI OLIVIA CARVALHO	N	300	2	600	150	4	
36	CEMEI OSMAR STANLEY DE MARTINI	x	220	3	550	138	4	
37	CEMEI PAULO FREIRE	x	208	2	471	118	4	
38	CEMEI PEDRO PUCCI	x	66	4	264	132	2	
39	CEMEI REGINA A LIMA MELCHIADES	x	109	2	259	130	2	
40	CEMEI RENATO JENSEN	x	173	2	388	129	3	
41	CEMEI RUTH BLOEM SOUTO	x	104	4	416	139	3	
42	CEMEI SANTO PICCIN	x	109	3	288	96	3	
43	CEMEI THEREZINHA R MASSEI	x	61	5	305	102	3	
44	CEMEI VICENTE BOTTA	x	228	2	456	152	3	
45	CEMEI VICENTE P. R. KEPPE	x	174	4	696	139	5	
46	CEMEI VICTORIO REBUCCI	x	130	4	520	130	4	
47	CEMEI WALTER BLANCO	x	422	2	1012	127	8	
47	**Total**		**9.352**		**24.574**	**136**	**181**	

PROJETOS - UNIDADES ESCOLARES COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA (M.O. DA ONG)							
UNIDADE ESCOLAR - PROJETOS		**Escolas Integrais**	**Alunos Matriculados**	**Nº Ref. Por Aluno**	**Ref. Servidas**	**Prod. (Ref. Por Merendeira)**	**M.O. PRÓPRIA (ONG)**
1	Projeto ANJO DA GUARDA - CARITAS	N	97	2,00	194	-	0
2	Projeto APAE	N	864	2,00	1728	-	0
3	PROJETO MADRE CABRINI	N	120	2,00	240	-	0
4	Projeto CEMEAR	N	100	2,00	200	-	0
5	Projeto SALESIANOS - DOM LUCIANO	N	194	2,00	388	-	0
6	Projeto SALESIANOS - SEDE	N	261	2,00	522	-	0
7	Projeto SALESIANOS - MUSEU DE PEDRA	N	100	2,00	200	-	0
8	Projeto Associação de Amigos São Pedro Julião Eymard	N	93	2,15	200	-	0

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

9	Projeto Salesianos São Carlos	N	520	2,00	1040	-	0
10	Projeto ACORDE	N	100	1,86	186	-	0
10	Total		**2.449**		**4.898**		**0**

FILANTROPICAS - UNIDADES ESCOLARES COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA (ONGS)							
UNIDADE ESCOLAR - FILANTROPICAS Quadro 1 (Apenas Creches)		**Escolas Integrais**	**Alunos Matriculados**	**Nº Ref. Por Aluno**	**Ref. Servidas**	**Prod. (Ref. Por Merendeira**	**Merendeiras Terceirizadas Por Escola (ONGS)**
1	CRECHE ASSOCIAÇÃO AMIGOS DA PARÓQUIA DE STA. ISABEL		107	4,00	194	-	0
2	CRECHE CASA DO CAMINHO ESPIRITA CRISTÃ		75	4,00	1728	-	0
3	CRECHE CEJA UNID. 1		236	4,00	240	-	0
4	CRECHE CEJA UNIDADE 2		170	4,00	200	-	0
5	ARACY PEREIRA LOPES		120	4,00	388	-	0
6	CRECHE PADRE TEIXEIRA		40	4,00	522	-	0
7	CRECHE NOSSO LAR		228	4,00	200	-	0
8	CRECHE FRANCISCO THIESEN		45	4,00	200	-	0
9	CRECHE ESTRELA DA MANHÃ		46	4,00	200	-	0
10	EMEJA AUSTERO MANGERONA		112	4,00	186	-	0
10	Total		**1.179**		**4.130**		**0**

Resumo Das Escolas Municipais (Sem Escolas Filantrópicas e Projetos)								
Nº Escolas	**UNIDADE ESCOLAR**	**Escolas Integrais**	**Alunos Matriculados**	**Nº Ref. Por Aluno**	**Ref. Servidas**	**Prod. (Ref. Por Merendeira**	**Total Geral de Merendeiras Escolas Municipais**	**EJA**
62	**Total Geral**	**48**	**14.858**	**2**	**36.643**	151	**243**	4

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

Resumo Geral (Escolas Municipais, Filantrópicas e Projetos								
Nº Escolas	UNIDADE ESCOLAR	Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira	Total Geral de Merendeiras Filantrópicas + Projetos	EJA
82	Total Geral	0	3.628	2	9.028			4

APÊNDICE V – Modelo de cardápios e incidências
V.1. CEMEI de 1 a 3 anos (Até F3) - Integral/Parcial

COMUNICADO

Estamos vivenciando um momento de mudanças e alterações nos cardápios da Alimentação Escolar, principalmente nos alimentos servidos como lanche/café da manhã, tendo em vista o bem estar e saúde dos alunos e também para que este esteja adequado a nova Resolução CD/FNDE n°06/2020, **em que está proibida a oferta de açúcar e ultraprocessados para crianças até 3 anos.**

Com isso, aumentamos a frequência de frutas nos cardápios, principalmente na refeição lanche/café da manhã.

Assim, pedimos a colaboração de todos os envolvidos no ambiente escolar para que incentivem o consumo e busquem formas de melhor aceitação das preparações que estão sendo inseridas por serem mais adequadas e saudáveis, sabendo-se ainda que estamos diante de mudanças importantes de hábitos alimentares.

Ressaltamos ainda que essas mudanças serão benéficas aos alunos, pois são mudanças alimentares mais saudáveis, com oferta de alimentos com maior qualidade nutricional.

Estamos abertos a sugestões e possíveis soluções para estas adequações e à disposição para maiores esclarecimentos.

		CEMEI/Creche - 1 a 3 anos (Até F3 - INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
1ª semana	**Café da Manhã/ Lanche (08h)**	Leite c/ cacau + Fruta (maçã)	Suco de fruta + panqueca de aveia	Vitaminado de frutas	Leite c/ cacau + Fruta	Fruta (melão) + Bolo de Banana	**1 A 3 ANOS (Até F3 - PARCIAL)**
	Refeição principal (11h)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Pernil na panela + Berinjela c/ abobrinha	
					Fruta (laranja)		
	Lanche (13h)	Leite c/ cacau + Fruta (maçã)	Suco de fruta + panqueca de aveia	Vitaminado de frutas	Leite c/ cacau + Fruta	Fruta (melão) + Bolo de Banana	
	Refeição principal (15h)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	
					Fruta (laranja)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

		CEMEI/Creche - 1 a 3 anos (Até F3 - INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
2ª semana	**Café da Manhã/ Lanche (08h)**	Leite c/ cacau + Fruta	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (maçã) + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ cacau + Fruta (banana)	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	**1 A 3 ANOS (Até F3 - PARCIAL)**
	Refeição principal (11h)	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	
					Fruta (manga)		
	Lanche (13h)	Leite c/ cacau + Fruta	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (maçã) + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ cacau + Fruta (banana)	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	
	Refeição principal (15h)	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	
					Fruta (manga)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

		CEMEI/Creche - 1 a 3 anos (Até F3 - INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
3ª semana	**Café da Manhã/ Lanche (08h)**	Leite c/ cacau + Fruta (maçã)	Suco de fruta + panqueca de aveia	Leite c/ cacau + Fruta	Vitaminado de frutas (opção: frutas picadas)	Fruta (melão) + ovos mexidos	**1 A 3 ANOS (Até F3 - PARCIAL)**
	Refeição principal (11h)	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida	
				Fruta (abacaxi)			
	Lanche (13h)	Leite c/ cacau + Fruta (maçã)	Suco de fruta + panqueca de aveia	Leite c/ cacau + Fruta	Vitaminado de frutas (opção: frutas picadas)	Fruta (melão) + ovos mexidos	
	Refeição principal (15h)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	
				Fruta (abacaxi)			

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

		CEMEI/Creche - 1 a 3 anos (Até F3 - INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
4ª semana	**Café da Manhã/ Lanche (08h)**	Leite c/ cacau + panquequinha de aveia	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ cacau + Fruta (banana)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã	**1 A 3 ANOS (Até F3 - PARCIAL)**
	Refeição principal (11h)	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Mix de legumes (cenoura/abobrinha a/batata)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/ tomate)	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	
					Fruta (melancia)		
	Lanche (13h)	Leite c/ cacau + panquequinha de aveia	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ cacau + Fruta (banana)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã	
	Refeição principal (15h)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/tomate)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	
					Fruta (melancia)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

V.2. CEMEI de 4 a 12 meses - Integral/Parcial

Orientações nutricionais para o preparo da alimentação de crianças até 12 meses

Para os bebes com 6 meses completos e que vão iniciar a alimentação devem ser utilizados primeiramente carne de frango (Peito-Sassami ou Sobrecoxa) ou vermelha (Patinho em Tiras ou Cubos), em seguida também poderão ser oferecidos os outros tipos de carnes (peixe, carne suína- pernil) e ovos.

A consistência da refeição deve ser pastosa e espessa para fornecer a quantidade de nutrientes necessários para a criança, ou seja, devem ser apenas amassados.

Os alimentos devem ser oferecidos inicialmente em forma pastosa e espessa, passando a apresentá-los em pequenos pedaços e separados no prato dos 8 aos 11 meses. Com 12 meses, devem estar aptos a receber alimentação

na mesma consistência com que são consumidos pelos demais alunos.

Utilizar azeite nas preparações.

Não adicionar sal as refeições dos bebes até 1 ano.

Não adicionar açúcar em nenhuma preparação servida aos bebes (mamadeira, suco ou papa de fruta ou fruta) e a mesma orientação é válida para crianças até 3 anos de idade.

A alimentação nessa faixa etária é composta de cereais, leguminosas, frutas, verduras, legumes, tubérculos e carne (vermelha, frango, suína, peixe e ovos).

Alimentos ultraprocessados (biscoitos, margarina) não fazem parte da alimentação de crianças até 3 anos. Fórmulas infantis – para cada 30ml de água 1 colher medida nivelada e sem adição de açúcar.

Aleitamento Materno- incentivar o aleitamento materno, proporcionando estrutura adequada para a mãe que deseja continuar oferecendo o leite materno e/ou para receber/armazenar/manipular o leite materno na unidade escolar.

		CEMEI - 4 A 5 MESES (INTEGRAL)				
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
SEMANAL	**Desjejum**	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1
	Lanche	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1
	Papa principal	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1
	Lanche	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1
	Papa principal	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1

- ✓ Para as crianças menores de 6 meses não será oferecido nenhum alimento, somente o leite (leite materno ou fórmula infantil 1).
- ✓ A criança que recebe somente leite materno ou fórmula infantil não é necessário oferecer água. A oferta de água inicia com a introdução alimentar.

		CEMEI/Creche - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
1ª semana	**Desjejum (7h30)**	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	**6 A 12 MESES (PARCIAL)**
	Lanche (09h)	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	
	Ref. principal (11h)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Patinho tiras desfiado acebolado + cenoura	Polenta + Picadinho de frango c/ tomate + Beterraba	Arroz + Feijão + Pernil na panela desfiado + Berinjela c/ abobrinha	
	Lanche (13h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	
	Ref. principal (15h30)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Polenta + Picadinho de frango c/ tomate + Beterraba	Arroz + Feijão + Pernil na panela desfiado + Berinjela c/ abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho tiras desfiado acebolado + cenoura	

- ✓ Refeição principal: colocar os alimentos no prato separadamente e a consistência deverá seguir conforme orientações.
- ✓ Observação – de 6 a 7 meses (período de adaptação da criança) manter 1 lanche com frutas e 1 refeição principal (substituir a refeição da tarde por fórmula infantil- para período integral).
- ✓ A partir dos 7 meses servir 2 refeições principais (para período integral)
- ✓ Parcial (manhã ou tarde) - o esquema alimentar deve seguir como está na primeira parte do cardápio.

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

		CEMEI/Creche - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
2ª semana	**Desjejum (7h30)**	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	**6 A 12 MESES (PARCIAL)**
	Lanche (09h)	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	
	Ref. principal (11h)	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras picadinho com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Cenoura e abobrinha	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco picadinho + Chuchu	
	Lanche (13h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	
	Ref. principal (15h30)	Arroz + Feijão + Patinho em tiras picadinho com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco picadinho + Chuchu	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Cenoura e abobrinha	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	

- ✓ Refeição principal: colocar os alimentos no prato separadamente e a consistência deverá seguir conforme orientações.
- ✓ Observação – de 6 a 7 meses (período de adaptação da criança) manter 1 lanche com frutas e 1 refeição principal (substituir a refeição da tarde por fórmula infantil- para período integral).
- ✓ A partir dos 7 meses servir 2 refeições principais (para período integral)
- ✓ Parcial (manhã ou tarde) - o esquema alimentar deve seguir como está na primeira parte do cardápio.

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

		CEMEI/Creche - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
3ª semana	**Desjejum (7h30)**	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	**6 A 12 MESES (PARCIAL)**
	Lanche (09h)	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	
	Ref. principal (11h)	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado desfiado + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Batata	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida	
	Lanche (13h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	
	Ref. principal (15h30)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado desfiado + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Batata	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Batata	

- ✓ Refeição principal: colocar os alimentos no prato separadamente e a consistência deverá seguir conforme orientações.
- ✓ Observação – de 6 a 7 meses (período de adaptação da criança) manter 1 lanche com frutas e 1 refeição principal (substituir a refeição da tarde por fórmula infantil- para período integral).
- ✓ A partir dos 7 meses servir 2 refeições principais (para período integral)
- ✓ Parcial (manhã ou tarde) - o esquema alimentar deve seguir como está na primeira parte do cardápio.

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

		CEMEI/Creche - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
4ª semana	**Desjejum (7h30)**	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	**6 A 12 MESES (PARCIAL)**
	Lanche (09h)	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	
	Ref. principal (11h)	Arroz + Feijão + Pernil em cubinho/desfiado na panela c/ batata	Arroz + Feijão + Pernil em cubinho/desfiado na panela c/ batata	Arroz + Feijão + Picadinho de frango acebolado + Beterraba	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Refogado de abobrinha e cenoura	Arroz + Feijão branco + Patinho em tiras/desfiado + Legumes (beterraba/cenoura a)	
	Lanche (13h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 3	
	Ref. principal (15h30)	Arroz + Feijão + Pernil em cubinho/desfiado na panela c/ batata	Arroz + Feijão + Picadinho de frango acebolado + Beterraba	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Refogado de abobrinha e cenoura	Arroz + Feijão branco + Patinho em tiras/desfiado + Legumes (beterraba/cenoura a)	Arroz + Feijão + Picadinho de frango acebolado + Beterraba	

- ✓ Refeição principal: colocar os alimentos no prato separadamente e a consistência deverá seguir conforme orientações.
- ✓ Observação – de 6 a 7 meses (período de adaptação da criança) manter 1 lanche com frutas e 1 refeição principal (substituir a refeição da tarde por fórmula infantil- para período integral).
- ✓ A partir dos 7 meses servir 2 refeições principais (para período integral)
- ✓ Parcial (manhã ou tarde) - o esquema alimentar deve seguir como está na primeira parte do cardápio.

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

V.3. CEMEI de 4 a 6 anos (a partir da F4 até F6) - Integral/Parcial

COMUNICADO

Estamos vivenciando um momento de mudanças e alterações nos cardápios da Alimentação Escolar, principalmente nos alimentos servidos como lanche/café da manhã, tendo em vista o bem estar e saúde dos alunos e também para que este esteja adequado a nova Resolução CD/FNDE n°06/2020.

Com isso, aumentamos a frequência de frutas nos cardápios, diminuímos a oferta de leite com chocolate em pó 50% cacau, por este ser um alimento doce e sua frequência no cardápio está limitado, assim como de pães e biscoitos, cuja oferta também está limitada. A oferta de margarina também está limitada a apenas 2x/mês.

Assim, pedimos a colaboração de todos os envolvidos no ambiente escolar para que incentivem o consumo e busquem formas de melhor aceitação das preparações que estão sendo inseridas por serem mais adequadas e saudáveis, sabendo-se ainda que estamos diante de mudanças importantes de hábitos alimentares.

Ressaltamos ainda que essas mudanças serão benéficas aos alunos, pois são mudanças alimentares mais saudáveis, com oferta de alimentos com maior qualidade nutricional.

Estamos abertos a sugestões e possíveis soluções para estas adequações e à disposição para maiores esclarecimentos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

		CEMEI - acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
1ª semana	**Lanche/Café da Manhã (08h)**	Leite c/chocolate 50% + Biscoito Maisena	Fruta + Panqueca de aveia	Fruta + P. de forma c/ muçarela	Leite c/ fruta + Rosquinha	Fruta (melão) + Bolo de Banana	**acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - PARCIAL)**
	Refeição principal (10h30)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Pernil na panela + Berinjela c/ abobrinha	
					Fruta (laranja)		
	Lanche (13h30)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito Maisena	Fruta + Panqueca de aveia	Fruta + P. de forma c/ muçarela	Leite c/ fruta + Rosquinha	Fruta (melão) + Bolo de Banana	
	Refeição principal (15h30)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	
					Fruta (laranja)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

		CEMEI - acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
2ª semana	**Lanche/Café da Manhã (08h)**	Leite c/chocolate 50% + Biscoito água e sal	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (maçã) + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ fruta + Biscoito maisena	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	**acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - PARCIAL)**
	Refeição principal (10h30)	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	
					Fruta (manga)		
	Lanche (13h30)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito água e sal	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (maçã) + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ fruta + Biscoito maisena	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	
	Refeição principal (15h30)	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	
					Fruta (manga)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

		CEMEI - acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6- INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
3ª semana	**Lanche/Café da Manhã (08h)**	Leite c/chocolate 50% + Rosquinha	Suco de fruta + panqueca de aveia	Fruta + P. de Forma c/ Muçarela	Leite c/ fruta + Biscoito água/sal	Fruta (melão) + ovos mexidos	**acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - PARCIAL)**
	Refeição principal (10h30)	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida	
				Fruta (abacaxi)			
	Lanche (13h30)	Leite c/chocolate 50% + Rosquinha	Suco de fruta + panqueca de aveia	Fruta + P. de Forma c/ Muçarela	Leite c/ fruta + Biscoito água/sal	Fruta (melão) + ovos mexidos	
	Refeição principal (15h30)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	
				Fruta (abacaxi)			

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

		CEMEI - acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6- INTEGRAL)					
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	
4ª semana	**Lanche/Café da Manhã (08h)**	Leite c/ chocolate 50% + Biscoito água/sal	Fruta + Biscoito Maisena	Fruta + Bisnaguinha c/ manteiga	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã	**acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - PARCIAL)**
	Refeição principal (10h30)	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Mix de legumes (cenoura/abobrinha /batata)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/tomate)	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	
					Fruta (melancia)		
	Lanche (13h30)	Leite c/ chocolate 50% + Biscoito água/sal	Fruta + Biscoito Maisena	Fruta + Bisnaguinha c/ manteiga	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã	
	Refeição principal (15h30)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/tomate)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	
					Fruta (melancia)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

V.4. EMEB Janete Maria Martinelli Lia

		EMEB JANETE LIA				
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
1ª semana	**Café da Manhã (07h20)**	Leite c/chocolate 50% + Biscoito Maisena	Fruta + Panqueca de aveia	Fruta + P. de forma c/ muçarela	Leite c/ fruta + Rosquinha	Fruta (melão) + Bolo de Banana
	Lanche 1 (08h50)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Refeição principal (11h50)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Pernil na panela + Berinjela c/ abobrinha
	Lanche 2 (13h55)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito Maisena	Fruta + Panqueca de aveia	Fruta + P. de forma c/ muçarela	Leite c/ fruta + Rosquinha	Fruta (melão) + Bolo de Banana
	Refeição principal (15h40)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Pernil na panela + Berinjela c/ abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

		EMEB JANETE LIA				
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
2ª semana	**Café da Manhã (07h20)**	Leite c/chocolate 50% + Biscoito água e sal	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (tangerina) + P. Hot Dog c/ manteiga	Leite c/ fruta + Biscoito maisena	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)
	Lanche 1 (08h50)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Refeição principal (11h50)	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino
	Lanche 2 (13h55)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito água e sal	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (tangerina) + P. Hot Dog c/ manteiga	Leite c/ fruta + Biscoito maisena	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)
	Refeição principal (15h40)	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

		EMEB JANETE LIA				
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
3ª semana	**Café da Manhã (07h20)**	Leite c/chocolate 50% + Rosquinha	Suco de fruta + panqueca de aveia	Fruta + P. de Forma c/ Muçarela	Leite c/ fruta + Biscoito água/sal	Fruta (melão) + ovos mexidos
	Lanche 1 (08h50)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Refeição principal (11h50)	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida
	Lanche 2 (13h55)	Leite c/chocolate 50% + Rosquinha	Suco de fruta + panqueca de aveia	Fruta + P. de Forma c/ Muçarela	Leite c/ fruta + Biscoito água/sal	Fruta (melão) + ovos mexidos
	Refeição principal (15h40)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

		EMEB JANETE LIA				
		Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
4ª semana	**Café da Manhã (07h20)**	Leite c/ chocolate 50% + Biscoito água/sal	Fruta + Biscoito Maisena	Leite c/ fruta + P. Hot Dog c/ manteiga	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	Leite c/Fruta + Bolo de maçã
	Lanche 1 (08h50)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Refeição principal (11h50)	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Mix de legumes (cenoura/abobrinha/ batata)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/tomate)	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura
	Lanche 2 (13h55)	Leite c/ chocolate 50% + Biscoito água/sal	Fruta + Biscoito Maisena	Leite c/ fruta + P. Hot Dog c/ manteiga	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã
	Refeição principal (15h40)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/tomate)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

V.5. Orientação para a composição dos cardápios da alimentação escolar

Para bebês de 4 a 6 meses, deve ser fornecida fórmula infantil cinco vezes ao dia. Para bebês de 6 a 12 meses, devem ser ofertadas cinco refeições diárias, sendo duas com fornecimento de fórmula infantil.

Nas CEMEIs e EMEBs, os cardápios devem contemplar, em todos os períodos, um lanche e uma refeição principal. Nas EMEBs em período integral, os cardápios devem contemplar dois lanches no período da manhã, um lanche no período da tarde e duas refeições principais.

Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo Responsável Técnico (RT) do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, bem como pautar-se nos princípios da sustentabilidade, da sazonalidade, da diversificação agrícola da região e da promoção da alimentação adequada e saudável.

Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras. Estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em Atendimento Educacional Especializado (AEE), de modo a atender às suas necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas. As porções ofertadas devem ser diferenciadas por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais referentes à energia e aos macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável. Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser informadas a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários previstos no Anexo IV.

Os cardápios, com as respectivas informações nutricionais, devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais das Entidades Executoras, devendo, ainda, ser apresentados periodicamente ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), a fim de subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

Devem ser elaboradas fichas técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo, no mínimo, receituário, padrão de apresentação, composição, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e demais informações pertinentes.

Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas no Anexo IV desta Resolução, observados os seguintes percentuais mínimos:

I. no mínimo 30% das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídos em, no mínimo, duas refeições, para creches em período parcial;
II. no mínimo 70% das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídos em, no mínimo, três refeições, para creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
III. no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para estudantes matriculados em escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, excetuadas as creches;
IV. no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes da educação básica em período parcial;

V. no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para estudantes da educação básica, excetuadas as creches em período parcial;
VI. no mínimo 70% das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

Nas unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280 g por estudante, por semana, de frutas in natura, legumes e verduras, distribuídos da seguinte forma: frutas in natura em, no mínimo, dois dias por semana e hortaliças em, no mínimo, três dias por semana.

Nas unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520 g por estudante, por semana, de frutas in natura, legumes e verduras, sendo as frutas ofertadas em, no mínimo, quatro dias por semana e as hortaliças em, no mínimo, cinco dias por semana. As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme em, no mínimo, quatro dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores de sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C. É obrigatória, ainda, a inclusão de alimentos fonte de vitamina A em, no mínimo, três dias por semana.

Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I. Produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês.
II. Legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês.
III. Alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês.
IV. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)
V. Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
VI. Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
VII. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)
VIII. Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral.
IX. Doce a, no máximo, uma vez por mês.
X. Preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
XI. Margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

É proibida a oferta de alimentos ultra processados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda se no máximo:

I. 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
II. 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
III. 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
IV. 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
V. 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I. Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;
II. Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;
III. Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

A Entidade Executora deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Parágrafo único. A Entidade Executora é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

Segundo a Resolução nº 6, 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os nutricionistas (RT), ao realizarem o planejamento de cardápios, devem seguir aos valores de referência para Energia, macronutrientes e Micronutrientes, sendo:

Tabela 11: Valores de referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes – Creche (período parcial)

Creche – Período parcial (30% das necessidades diárias)									
Categoria	**Idade**	**Energia (kcal)**	**Carboidratos (g)**	**Proteínas (g)**	**Lipídeos (g)**	**Vitaminas**		**Minerais**	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET	A (mcg)	C (mcg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7-11 meses	203	28 a 33	5 a 8	6 a 8	150	15	78	2
	1-3 anos	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007; Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamina A e Ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011). Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Tabela 12: Valores de referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes – Creche (período integral)

Creche – Período parcial (30% das necessidades diárias)									
Categoria	**Idade**	**Energia (kcal)**	**Carboidratos (g)**	**Proteínas (g)**	**Lipídeos (g)**	**Vitaminas**		**Minerais**	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET	A (mcg)	C (mcg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)

Creche	7-11 meses	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
	1-3 anos	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007; Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamina A e Ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011). Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Tabela 13: Valores de referência para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação e Jovens Adultos

Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA					
Período parcial (30% das necessidades diárias)					
Categoria	**Idade**	**Energia (kcal)**	**Carboidratos (g)**	**Proteínas (g)**	**Lipídeos (g)**
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	270	37 a 44	7 a 10	8 a 11
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	329	45 a 53	8 a 12	9 a 13
	11 – 15 anos	473	65 a 77	12 a 18	13 a 18
Ensino Médio	16 – 18 anos	543	75 a 88	14 a 20	15 a 21
EJA	19 – 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 – 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Tabela 14: Valores de referência para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação e Jovens Adultos

Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA					
Período parcial (30% das necessidades diárias)					
Categoria	**Idade**	**Energia (kcal)**	**Carboidratos (g)**	**Proteínas (g)**	**Lipídeos (g)**
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	405	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	493	68 a 80	12 a 18	11 a 16
	11 – 15 anos	710	98 a 115	18 a 27	20 a 28
Ensino Médio	16 – 18 anos	815	112 a 132	20 a 31	23 a 32
EJA	19 – 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 – 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Tabela 15: Valores de referência para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação e Jovens Adultos

Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA					
Período parcial (70% das necessidades diárias)					
Categoria	**Idade**	**Energia (kcal)**	**Carboidratos (g)**	**Proteínas (g)**	**Lipídeos (g)**
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	1150	158 a 187	29 a 43	32 a 45
	11 – 15 anos	1656	228 a 269	41 a 62	46 a 64
Ensino Médio	16 – 18 anos	1902	262 a 309	48 a 71	53 a 74
EJA	19 – 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	28 a 56
	31 – 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	27 a 54

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

APÊNDICE VI – Relação de valores per capita de gêneros alimentícios

Tabela 16: Valores de referência per capita de gêneros alimentícios

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção**	Per capita*			
			Creche	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e EJA
Abacate, cru	1,51	1,00	30 g	40 g	60 g	80 g
Abacaxi, cru	1,93	1,00	40 g	70 g	130 g	150 g
Abacaxi, polpa, congelada	1,00	1,00	50 g	80 g	130 g	150 g
Abóbora, cabotiá, crua	1,31	0,95	30 g	50 g	40g	50 g
Abóbora, menina brasileira, crua	1,33	0,98	20 g	30 g	40g	50g
Abóbora, moranga, crua	1,50	0,88	20 g	30 g	40g	50g
Abóbora, pescoço, crua	1,40	0,93	20 g	30 g	40g	50g
Abobrinha, italiana, crua	1,26	0,93	20 g	35 g	40g	100 g
Abobrinha, paulista, crua	1,47	0,77	20 g	30 g	40g	50g
Açafrão, pó	1,00	1,00	0,5 g	1 g	2 g	2 g
Acelga, crua	1,43	1,00	10 g	10 g	40g	15 g
Acerola, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
Açúcar, refinado	1,00	1,00	0 g	5 g	5 g	5 g
Água de coco	1,00	1,00	100 ml	150 ml	200 ml	250 ml
Alface, americana, crua	1,21	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Alface, crespa, crua	1,46	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Alface, lisa, crua	1,31	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Alho, cru	1,08	1,00	2 g	2 g	3 g	5 g
Arroz, integral, cru	1,00	2,46	20 g	30 g	35 g	50 g
Arroz, tipo 1, cru	1,00	2,33	20 g	30 g	35 g	50 g
Aveia, flocos, crua	1,00	1,00	20 g	30 g	30 g	60 g
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	3 g	4 g	4 g	8 g
Banana, nanica, crua	1,66	1,00	1un	1un	1 un	1un
Banana, prata, crua	1,51	1,00	1un	1un	1 un	1un
Batata, inglesa, crua	1,06	0,95	20 g	30 g	40g	50g
Berinjela, crua	1,08	0,97	20 g	30 g	40g	50g
Beterraba, crua	1,53	0,88	20 g	30 g	40g	50g
Biscoito, doce, maisena	1,00	1,00	0 g	20 g	30 g	30 g
Biscoito, salgado, cream cracker	1,00	1,00	0 g	20 g	30 g	30 g
Brócolis, cru	2,12	0,95	20 g	30 g	40g	50g
Cação, posta, crua	1,18	0,77	35g	55 g	65 g	75 g
Café	1,00	1,00	0 g	5 g	10 g	10 g
Canela em pó	1,00	1,00	0,5 g	0,5 g	2 g	2 g
Canjica, branca, crua	1,04	2,33	25 g	25 g	50 g	80 g
Caqui, chocolate, cru	1,06	1,00	40 g	65 g	80 g	100 g
Cará, cru	1,35	0,95	20 g	30 g	40g	50g

Carne moída	1,00	0,75	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, acém, moído, cru	1,12	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	1,00	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, almôndegas, cru	1,00	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, coxão mole, sem gordura, cru	1,00	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, fraldinha, com gordura, crua	1,15	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, músculo, sem gordura, cru -	1,12	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, paleta, com gordura, crua	1,65	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, paleta, sem gordura, crua	1,65	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	1,12	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, cação em cubos – item incluído			35g	55g	65g	75g
Cebola, crua	1,73	1,00	4 g	4 g	6 g	6 g
Cebolinha, crua	1,18	1,00	1 g	1 g	2 g	2 g
Cenoura, crua	1,17	0,89	20 g	30 g	40g	50g
Cereais, milho, flocos, com sal	1,00	1,00	20 g	20 g	30 g	30 g
Cereais, milho, flocos, sem sal	1,00	1,00	20 g	20 g	30 g	30 g
Cereal matinal, milho	1,00	1,00	20 g	20 g	20 g	20 g
Cheiro verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru	1,31	1,00	2 g	2 g	4 g	5 g
Chuchu, cru	1,47	0,90	20 g	30 g	40g	50g
Coentro -	1,26	1,00	0,5 g	0,5 g	1,0 g	2,0 g
Couve, manteiga, crua	1,50	0,83	20 g	30 g	40g	50g
Ervilha em grão	1,03	2,08	15 g	15 g	20 g	40 g
Ervilha, em vagem	1,04	1,02	15 g	15 g	20 g	40 g
Farinha de tapioca/beiju	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de arroz, enriquecida	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de mandioca, crua	1,00	1,00	5 g	10g	15 g	20 g
Farinha, de mandioca, torrada	1,00	1,00	5 g	10g	15 g	20 g
Farinha, de milho, amarela	1,00	1,00	5 g	10g	15 g	20 g
Farinha, de fubá	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de rosca	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de trigo	1,00	1,00	10 g	06g	30 g	35 g
Feijão, carioca, cru	1,04	2,18	15 g	20 g	25g	30 g
Feijão, preto, cru	1,04	2,10	15 g	20 g	25g	30 g
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	0 g	0 g	0 g	0 g
Filé de frango	1,39	0,72	30 g	45g	50g	65g
Frango, coxa, com pele, crua	1,50	0,74	30 g	45g	50g	65g
Frango, coxa, sem pele, crua	1,00	0,74	30 g	45g	50g	65g
Frango, fígado, cru	1,20	0,74	30 g	45g	50g	65g
Frango, peito, com pele, cru	1,39	0,72	30 g	45g	50g	65g
Frango, peito, sem pele, cru	1,39	0,72	30 g	45g	50g	65g
Frango, sobrecoxa, com pele, crua	1,31	0,72	30 g	45g	50g	65g
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	1,31	0,72	30 g	45g	50g	65g

Geleia de frutas, diversos sabores	1,00	1,00	6 g	6 g	10 g	20 g
Goiaba, vermelha, com casca, crua	1,22	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Hambúrguer, bovino, cru	1,00	0,72	30 g	50g	60g	75g
Hortelã	1,36	1,00	3 g	3 g	5 g	5 g
Inhame, cru	1,40	1,02	20 g	30 g	40g	50g
Iogurte de qualquer sabor	1,00	1,00	0 ml	100 ml	180 ml	200 ml
Iogurte de qualquer sabor light	1,00	1,00	0 ml	100 ml	180 ml	200 ml
Iogurte natural	1,00	1,00	70 ml	100 ml	180 ml	200 ml
Laranja, lima, crua	1,46	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, lima, suco	1,00	1,00	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Laranja, Pêra, crua	1,50	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, Pêra, suco	1,00	1,00	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Leite de soja em pó	1,00	1,00	13 g	13 g	26 g	26 g
Leite, de vaca, desnatado, pó	1,00	1,00	15 g	15 g	26 g	30 g
Leite, de vaca, desnatado, UHT	1,00	1,00	80 ml	120 ml	150 ml	200 ml
Leite, de vaca, integral	1,00	1,00	80 ml	120 ml	150 ml	200 ml
Leite, de vaca, integral, pó	1,00	1,00	15 g	15 g	26 g	30 g
Lentilha, crua	1,03	2,31	15 g	20 g	25 g	30 g
Limão, tahiti, cru	1,66	1,00	15 g	20 g	50 g	60 g
Linguiça (suína, bovina, mista, etc.) (crua)	1,00	0,77	0 g	45 g	50g	65 g
Linhaça, semente	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g
Maçã, Fuji, com casca, crua	1,26	1,00	1un	1un	1 un	1un
Macarrão, trigo, cru	1,00	2,44	25g	30 g	35 g	55 g
Macarrão, trigo, cru, com ovos	1,00	2,44	25g	30 g	35 g	55 g
Mamão, Formosa, cru	1,38	1,00	40 g	80 g	120g	150 g
Mamão, Papaia, cru	1,39	1,00	40 g	80 g	120g	150 g
Mandioca, crua	1,31	1,10	20 g	30 g	40g	50g
Mandioca, farofa, temperada	1,00	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Manga, Haden, crua	1,61	1,00	60 g	60 g	120g	100 g
Manga, Palmer, crua	1,61	1,00	60 g	60 g	120g	100 g
Manga, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	120g	100 g
Manjericão, cru	1,52	1,00	0,5 g	0,5 g	1 g	1 g
Manteiga, com sal	1,00	1,00	5 g	5 g	7 g	7 g
Manteiga, sem sal	1,00	1,00	5 g	5 g	7 g	7 g
Maracujá, cru	2,16	1,00	40 g	65 g	120g	100 g
Maracujá, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	120g	100 g
Maracujá, suco concentrado, envasado	1,00	1,00	10 ml	15 ml	20 ml	50 ml
Margarina, com óleo interesterificado, sem sal (65% de lipídeos)	1,00	1,00	0 g	5 g	7 g	7 g
Melancia, crua	1,90	1,00	60 g	90 g	120g	150 g
Melão, cru	1,04	1,00	50 g	85 g	120g	150 g
Melão, suco natural (néctar), s/ açúcar	1,00	1,00	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Mexerica, Murcote, crua	1,30	1,00	50 g	70 g	95 g	100 g

Mexerica, Rio, crua	1,50	1,00	50 g	70 g	95 g	100 g
Milho (em grão) cru	1,00	1,07	50 g	60 g	85 g	100 g
Milho, amido, cru	1,00	1,15	10 g	10 g	30 g	50 g
Milho, fubá, cru	1,00	1,15	20 g	30 g	60 g	60 g
Milho, verde, cru	2,63	1,07	65 g	85 g	100 g	175 g
Óleo, de milho	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Óleo, de soja	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Orégano	1,00	1,00	1 g	1 g	2 g	2 g
Ovo, de galinha, inteiro, cru	1,12	0,95	45 g	45 g	0,75 g	100 g
Ovo, galinha, clara, desidratada pasteurizada	1,00	1,00	13 g	13 g	27 g	27 g
Pão de hambúrguer	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão doce	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, aveia, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, de soja	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, glúten, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, milho, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, trigo, forma, integral	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, trigo, francês	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pepino, cru	1,30	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Pimentão, verde, cru	1,26	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Queijo ralado	1,00	1,00	4 g	4 g	5 g	6 g
Queijo, minas, frescal	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, mozarela	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, prato	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, requeijão, cremoso	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	30 g
Repolho, branco, cru	1,54	0,93	20 g	30 g	40g	50g
Repolho, roxo, cru	1,54	0,93	20 g	30 g	40g	50g
Salsa, crua	1,27	1,00	1 g	1 g	1 g	1 g
Salsinha	1,27	1,00	1 g	1 g	1 g	1 g
Soja, farinha	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Tangerina, Poncã, crua	1,36	1,00	60 g	80 g	100 g	120 g
Tangerina, Poncã, suco	1,36	1,00	50 g	100 g	120g	150 g
Tomate, com semente, cru	1,25	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Tomate, salada	1,25	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Pão francês	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Tortas salgadas de qualquer sabor	1,00	1,00	45 g	50 g	100 g	150 g
Trigo para quibe, cru, Triticum spp.	1,00	1,00	20 g	20 g	25 g	30 g
Trigo, farelo	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Vagem, crua	1,41	1,02	10 g	30 g	40 g	55 g
Vinagre, maçã	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g

***Per capita:** Quantidade do alimento Preparado Por Pessoa.

****Fator de Cocção:** é uma medida que mostra o rendimento de um determinado alimento após o seu preparo. Esse indicador é interpretado como a relação entre a quantidade de alimento cozido (pronto para consumo) e, a quantidade de alimento cru e limpo usado na preparação. Ele revela o rendimento do alimento nas preparações.

Tabela 17: Composição do quadro de refeições

FASE 1 (4 A 5 MESES)		NÚMERO DE MATRICULADOS
DESJEJUM	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101
LANCHE	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101
REFEIÇÃO PRINCIPAL	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101
LANCHE	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101
REFEIÇÃO PRINCIPAL	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101

FASE 2 (6 A 12 MESES)		NÚMERO DE MATRICULADOS
DESJEJUM	FÓRMULA INFANTIL 2	784 + 361
LANCHE	FRUTA	784 + 361
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	784 + 361
LANCHE	FÓRMULA INFANTIL 2	784 + 361
LANCHE	FRUTA	784 + 361
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	784 + 361

FASE 3 (1 A 3 ANOS)		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	1042 + 409
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	1042 + 409
LANCHE TARDE	CAFÉ DA TARDE	1042 + 409
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	1042 + 409

FASE 4/5/6 (ACIMA DE 3 ANOS A 6 ANOS)		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	5880 + 125
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	5880 + 125
LANCHE TARDE	CAFÉ DA TARDE	5880 + 125
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	5880 + 125

EMEB – PERÍODO PARCIAL		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	6482 + 2159
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	6482 + 2449
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA TARDE	6482 + 2159
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	6482 + 2449

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

EMEB - INTEGRAL		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	181
LANCHE - 2	FRUTA	181
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	181
LANCHE TARDE	CAFÉ DA TARDE	181
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	181

EJA		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	181
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	181

APÊNDICE VII – Especificação técnica dos gêneros alimentares

VII.1. BEBIDAS

1. CHOCOLATE 100% CACAU - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto Cacau alcalino em pó. Produto obtido da massa (ou pasta ou líquor) de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Não Contém Glúten, composto basicamente de: 100% de cacau em pó, e no mínimo as vitaminas A, C, B2, B3, B6 e os minerais cálcio, ferro e zinco. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: **GERAIS**: O produto em pó solúvel deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto: Pó fino, homogêneo; sabor: cor: marrom; odor: característico, sabor: próprio. ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 20. **MICROSCÓPICAS**: Ausência de sujidades, parasitos, larvas, fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas. RDC n° 14, de 28 de março de 2014. **TOXICOLÓGICAS**: Ausência de corantes. Ausência do conservador ácido sórbico. Anexo da Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, item 5.5, publicada em 09.08.99. Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

2. LEITE EM PÓ INTEGRAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com 14 vitaminas e 13 minerais – o produto deverá ter o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Deverá ser de boa solubilidade. Ingredientes mínimos: leite em pó integral, mix de vitaminas e minerais (A, D, E, K1, C, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Piridoxina, Biotina, Ácido fólico, ácido pantatênico, Vit. B12, Cálcio, Cobre, Cromo, Ferro, Flúor, Fósforo, Iodo, Magnésio, Manganês, Molibdênio, Potássio, Selênio, Zinco e Colina) e emulsificante lecitina de soja (INS 322). Não contém glúten. Informação nutricional: porção de 25g. Valor energético de 130kcal, Carboidratos 10g, dos quais Açúcares totais 9,6g Açúcares adicionado 00g – Proteínas 6,6g – Gorduras totais 7g, dos quais Gorduras saturadas 3,9g, Gorduras trans 00g – Fibra alimentar 00g – Sódio 91g – Vitamina A 240µg – Vitamina D 4,5µg – Vitamina E 4,5mg – Vitamina K1 36g – Vitamina C 30g – Tiamina 0,36mg – Riboflavina 0,36mg – Niacina 4,5mg – Piridoxina 0,39mg – Biotina 9mg – Ácido fólico 120µg – Ácido pantotênico1,5mg – Vitamina B12 0,72µg – Cálcio 300mg – Cobre 270mg – Cromo 11µg – Ferro 4,2mg – Flúor 1,2mg – Fósforo 210mg – Iodo 45µg – Magnésio 126mg – Manganês 0,9mg – Molibdênio 14µg – Potássio 1050mg – Selênio 18µg – Zinco 3,3mg – Colina 165mg. Em 10(dez) dias úteis após declarado vencedor, deverá apresentar ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada), juntamente com amostra do produto. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 9. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Deverá ser apresentado a documentação técnica descrita, no prazo de 10 (quinze) dias úteis após declarado o vencedor, o que segue: ficha técnica em papel timbrado e assinada registro do produto.

3. IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA – SABORES – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido alimento fermentado a partir de leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite pode ser integral, desnatado ou padronizado, produzido por meio da ação de bactérias láticas, como o *Lactobacillus bulgaricus e o Streptococcus thermophilus.* O iogurte deverá conter os nutrientes, como proteínas, cálcio, fósforo e potássio. Ele também pode conter vitaminas e minerais. **CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: GERAIS: Embalagem Primária** deverá ser recipiente plástico atóxica, resistente com sistema fechado, ou embalagem "tetra pak", com capacidade para entre 500ml a 1.000 (um mil) mililitros. Com registro no Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Validade:** mínimo de 48 (quarenta e oito) dias fechado. Após aberto consumo imediato. **Rotulagem:** deve atender a legislação vigente.

ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: líquido espesso, homogêneo. Sabor: específico do produto ou de acordo com a fruta adicionada. Cor: branco ou de acordo com a fruta adicionada. Odor: característico. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 9. Portaria DAS/MAPA n° 1.174, de 3 de setembro de 2024 - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de bebida láctea. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. SUCO INTEGRAL DE FRUTAS PASTEURIZADO SABORES VARIADOS- SEM ADIÇÃO DE AÇÚCA - Descrição do objeto: Produto obtido a partir da expressão ou extração da fruta, integral, pasteurizado, envasado e conservado sob temperatura de acordo com a embalagem. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O suco integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. **SENSORIAIS**: Aspecto: líquido Cor: própria Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 12. **FÍSICO-QUÍMICAS**: De acordo com as normas estabelecidas na Instrução Normativa SDA n° 37 de 01/10/2018 e Portaria MAPA/DAS n° 1230 de 16/01/2025. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.2. BOLOS/BISCOITOS/PÃES/CEREAIS

1. BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, gordura trans). **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: massa levemente torrada. Aspecto: crocante. Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: FISICO-QUÍMICO: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

2. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja

(extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, gordura trans).
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: massa levemente torrada. Aspecto: crocante. Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3. BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento convenientede massa preparada com: farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros) e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, gordura trans). **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U., Seção 1, Parte I, em 24/7/78. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: massa levemente torrada. Aspecto: crocante. Cor: própria Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. BISCOITO DOCE NOS SABORES CHOCOLATE, COCO E LEITE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gorduravegetal hidrogenada, leite (ou soro), e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinhadesengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, gordura trans). Os biscoitos poderão ser do tipo amanteigado.
Sabor Chocolate: deverá conter chocolate ou cacau em pó de 50 a 100%; Sabor Coco: deverá conter coco ralado.
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: massa levemente torrada. Aspecto: crocante. Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N°

14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

5. PÃO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas.

5.1. PÃO TIPO BISNAGUINHA – 20g - Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento. O produto não deverá conter na lista de ingredientes mistura para preparo de pão, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá conter no mínimo de 5 dias de validade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos.

5.2. PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL – 20g - Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou grãos integrais, sal, fermento. O produto não deverá conter na lista de ingredientes mistura para preparo de pão, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá conter no mínimo 5 dias de validade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos.

5.3. PÃO TIPO *HOT DOG* – 50g - Pão do tipo *hot dog* com peso médio de 50 (cinquenta) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.
A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 08 (oito) dias de validade e no máximo 12 (doze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.

5.4. PÃO TIPO *HOT DOG* INTEGRAL – 50g - Pão do tipo *hot dog* com peso médio de 50 (cinquenta) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou grãos integrais, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 08 (oito) dias de validade e no máximo 12 (doze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-

Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.

5.5. PÃO DE FORMA FATIADO - O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.

5.6. PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO - O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente no momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente no momento da entrega. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente. **GERAIS**: O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC no.90, de 18/10/2000, ANVSIMS, Anexo, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000. O pão tipo hot-dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. **ORGANOLÉTICAS:** Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

6. PÃO DE QUEIJO CONGELADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: pão a base de farinha de polvilho azedo, queijo, ovos, água e sal peso aproximado de 25g por unidade, apresentando características naturais do produto e **que não contenha aditivos industriais como**: emulsificantes[1]; conservadores[2]; melhoradores de farinha[3]; corantes, aromatizantes, realçadores de sabor ou outros aditivos usados para imitar propriedades sensoriais de pães caseiros. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC n° 711, de 1° de julho de 2022. O pão de queijo congelado deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs e

limpas, de primeira qualidade, poderá conter fécula, queijo ou aroma natural de queijo, ovos, leite e sal, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação devendo ser mantido congelado até o momento da entrega. **ORGANOLÉTICAS**: De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492
2.3 FÍSICO-QUÍMICAS: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.3. CARNES E OVOS

1. CARNE SUÍNA EM TIRAS (PERNIL), CONGELADO PELO SISTEMA IQF - Carne suína em TIRAS, obtida exclusivamente do corte pernil, com aproximadamente 20mmX60mm, amaciado mecanicamente. Proveniente de animais sadios, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, sem aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. A proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. *O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, aromas artificiais, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração.* O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. **A embalagem primária deverá ser biodegradável** em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg (dois quilos). *O licitante vencedor deverá apresentar junto às amostras, laudo de biodegradação anaeróbica da embalagem do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada.* **A composição da embalagem primária em material biodegradável, segue as orientações do Decreto Nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o Art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.** A licitante melhor classificada deverá encaminhar **uma amostra** de cada item citado acima, em até 10 (dez) dias uteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada. Juntamente as amostras deverão ser entregues, **Laudos Bromatológicos com parecer conclusivo** comprovando os dados citados no termo de referência, contendo os contendo os seguintes dados: **analise bromatológica dos alimentos e análise de *biodegradação anaeróbica da embalagem primaria do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada***. Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 365 dias da entrega da documentação. *Os Laudos apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet.*

Cópia reprográfica autenticada ou via original, da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo). Documento original ou cópia autenticada ou assinada digital/eletronicamente expedido pelo Conselho de Classe CRMV, comprovando que este profissional está registrado como responsável técnico do fabricante. Cópia reprográfica autenticada do **Título de Registro do SIF/SISBI** e Cópia reprográfica autenticada da **Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses**). Cópia do Relatório de Solicitação de **Registro de Produto**, obtido através do portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.

2. CARNE BOVINA, CORTE PALETA MOÍDA CONGELADA IQF - Carne sem osso moída, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas; e no máximo 10% de sebo e gordura. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97) e Instrução normativa Nº 313, de 4 de setembro de 2024. Resolução - RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg. Embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS -** Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa
-Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa n° 313, de 4 de setembro de 2024

3. CARNE BOVINA, CORTE PALETA EM TIRAS CONGELADOS IQF - Carne sem osso em tiras de aproximadamente 30g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas; e no máximo 10% de sebo e gordura. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97) e Instrução normativa Nº 313, de 4 de setembro de 2024. Resolução - RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg. Embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS -** Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina congelada, deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou

pardacentas. Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa n° 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CARNE BOVINA, CORTE MÚSCULO EM CUBOS CONGELADOS – 1KG - Carne sem osso em cubos de aproximadamente 30g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas; e no máximo 10% de sebo e gordura. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97) Instrução normativa Nº 313, de 4 de setembro de 2024. Resolução - RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg. Embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS -** Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa n° 313, de 4 de setembro de 2024.

5. CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS, AMACIADA MECANICAMENTE, CONGELADO PELO SISTEMA IQF - Carne bovina em CUBOS obtida exclusivamente do corte Coxão mole, amaciado mecanicamente, proveniente de animais sadios, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, in natura. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. **O Processo de amaciamento mecânico deverá ser comprovado pela apresentação do Registro de Rotulo perante o MAPA**. **A embalagem primária deverá ser biodegradável** em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), Instrução normativa Nº 313, de 4 de setembro de 2024. Resolução - RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg (dois quilos). O licitante vencedor deverá apresentar junto às amostras, laudo de biodegradação anaeróbica da embalagem do produto,

emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada. Os itens deverão ser livres de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances) e/ou RDC n 326 de 03/12/2019, Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs).
A composição da embalagem primária em material biodegradável, segue as orientações do Decreto Nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o Art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. A licitante melhor classificada deverá encaminhar **uma amostra** de cada item citado acima, em até 10 (dez) dias uteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada. Juntamente as amostras deverão ser entregues, **Laudos Bromatológicos com parecer conclusivo** comprovando os dados citados no termo de referência, contendo os contendo os seguintes dados: **análise bromatológica dos alimentos e análise de *biodegradação anaeróbica da embalagem primaria do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada***. Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 365 dias da entrega da documentação. *Os Laudos apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet.* Cópia reprográfica autenticada ou via original, da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo). Documento original ou cópia autenticada ou assinada digital/eletronicamente expedido pelo Conselho de Classe CRMV, comprovando que este profissional está registrado como responsável técnico do fabricante. Cópia reprográfica autenticada do **Título de Registro do SIF/SISBI** e Cópia reprográfica autenticada da **Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses**). Cópia do Relatório de Solicitação de **Registro de Produto**, obtido através do portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.

6. FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA SEM OSSO PELO SISTEMA IQF - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa), manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, MICROBIOLÓGICOS e MICROSCÓPICAS especificadas no item 2 a seguir. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS -** A carne de frango limpa, em pedaços congelados (coxa e sobrecoxa separados) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio, sem limbo, sem brilho extremo. Cor: rosado. Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa n° 313, de 4 de setembro de 2024.

7. PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS
***CARNE DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CORTADAS EM TIRAS**
***CARNE DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CORTADAS EM CUBOS**
***CARNE DE FRANGO E SEM PELE - SASSAMI**

DESCRIÇÃO DO OBJETO; Carne de frango limpa, em pedaços (peito) (SEM OSSO), manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, MICROBIOLÓGICOS e MICROSCÓPICAS especificadas no item 2 a seguir. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS -** A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio. Cor: própria. Odor: próprio. Sabor: próprio. **MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item b, publicada no D.O.U, Seção 1, em 10/01/01. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa n° 313, de 4 de setembro de 2024.

8. CORTES DE FRANGO CONGELADO – (CUBOS) - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango congelada, filezinho sem osso e sem pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Proveniente de animais sadios, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, in natura. A proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, pele, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. *O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração.* O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. **A embalagem primária deverá ser biodegradável** em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg (dois quilos). *O licitante vencedor deverá 10 dias uteis apresentar junto às amostras, laudo de biodegradação anaeróbica da embalagem do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada.* **A composição da embalagem primária em material biodegradável, segue as orientações do Decreto Nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o Art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.** A licitante melhor classificada deverá encaminhar **uma amostra** de cada item citado acima, em até 10 (dez) dias uteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada. Juntamente as amostras deverão ser entregues, **Laudos Bromatológicos com parecer conclusivo** comprovando os dados citados no termo de referência, contendo os contendo os seguintes dados: **analise bromatológica dos alimentos e análise de *biodegradação anaeróbica da embalagem primaria do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada***. Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 365 dias da entrega da documentação. *Os Laudos*

apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet. Cópia reprográfica autenticada ou via original, da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo). Documento original ou cópia autenticada ou assinada digital/eletronicamente expedido pelo Conselho de Classe CRMV, comprovando que este profissional está registrado como responsável técnico do fabricante. Cópia reprográfica autenticada do **Título de Registro do SIF/SISBI** e Cópia reprográfica autenticada da **Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses**). Cópia do Relatório de Solicitação de **Registro de Produto**, obtido através do portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.

9. OVO BRANCO DE GALINHA – TIPO GRANDE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas, porosidades ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RIISPOA Decreto n° 9.013, de 2017 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Anima, atualizado no dia 19 de agosto de 2020 pelo Governo Federal. Portaria SDA/MAPA N°1.179, de 5 de setembro de 2024. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**: O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RIISPOA - Decreto n° 9.013, de 2017 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Anima, atualizado no dia 19 de agosto de 2020 pelo Governo Federal. **GERAIS:** não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade; Não sendo permitida: I - Ovos trincados sujos; II - Ovos que apresentarem manchas sanguíneas grandes ou numerosas na clara e na gema; III - Ovos com disco embrionário desenvolvido; IV - Ovos trincados armazenados acima de 5°C (cinco graus Celsius) por mais de 3 (três) dias; V - Ovos trincados com membrana testácea rompida (ovos vazados); VI - Ovos com sujidades na casca (sangue, fezes, parasitas, insetos, ácaros, fungos e outros); VII - Ovos com alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); VIII - Ovos mumificados ou secos; IX - Ovos podres, com coloração vermelha, negra ou branca; e X - ovos com presença de fungos ou parasitas, externa ou internamente. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 8.

VII.4. AÇÚCAR E DOCES

1. AÇÚCAR REFINADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie Saccharum officinarum L. através de processos adequados; é constituído por cristais, com exceção do açúcar líquido. **CLASSIFICAÇÃO**: O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em: I - Cristal: aquele obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e podendo ser comercializado na forma moída ou triturada; II - Refinado amorfo ou refinado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá ser

fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E, ser classificado como amorfo de primeira. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: própria do tipo de açúcar, pó branco, fino, de fácil escoamento não devendo estar melado ou empedrado. Cor: branca, própria. Odor: próprio. Sabor: doce. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: De acordo com a Instrução Normativa n° 47, de 30 de agosto de 2018. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 16. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2.

2. MANTEIGA SEM SAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/industrializadores de Alimentos, bem como a portaria 146 de 7 de março de 1996. **CLASSIFICAÇÃO: Manteiga Extra:** É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, segundo Norma FIL 99A: 1987. **Manteiga de Primeira Qualidade:** É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo a Norma FIL 99A: 1987. **ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20º C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e Odor: De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Portaria n° 146 de 07 de março de 1996. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: Matéria gorda (%m/m) - Min. 82, Umidade (%m/m) - Máx.16, Extrato seco desengordurado (%m/m) - Máx. 2, Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda) - Máx. 3, Índice de peróxido (meq. de peroxido/kg mat. gorda.) - Máx. 1, Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996. **Microbiológicas**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 9. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3. REQUEIJÃO CREMOSO, COPO DE VIDRO OU POTE PLÁSTICO VEDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 200 G A 1,0 KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: obtido a partir do leite de vaca de massa coalhada, leite fluido desnatado, sal, fermento lácteo, pasteurizado. Leite desnatado ou pasteurizado. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/industrializadores de Alimentos, bem como a portaria 146 de 7 de março de 1996. **ORGANOLÉPTICAS**: emulsão fluida cremosa, fina, lisa ou compacta, sua consistência untável Aspecto: homogênea, uniforme. Cor: branco levemente amarelado. Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: Lipídios totais: máximo de 95%. Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes. Portaria 372/MAA de04/09/97, anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no DOU., Seção I, em O8/O9/97. **Microbiológicas**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 9. **MICROSCÓPICAS**: Serão adotados

os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. GELÉIAS DE FRUTAS SEM AÇÚCAR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: é o produto preparado com frutas e/ou sucos ou extratos aquosos das mesmas, podendo apresentar frutas inteiras, partes e/ou pedaços sob variadas formas, sem adição de açucares, adoçantes ou edulcorantes, com ou sem adição de água, pectina, ácidos e outros ingredientes permitidos por estas normas; que mistura será convenientemente processada até uma consistência semissólida adequada e, finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. **CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: Simples**: quando preparadas em uma única espécie de frutas. **Mista:** quando preparada com mais de uma espécie de frutas. **CARACTERISTICAS DO PRODUTO**: partes comestíveis de frutas frescas, congeladas, desidratadas ou por meios preservadas. As geleias de frutas deverão conter, no mínimo, o equivalente a 33 partes de ingredientes de frutas frescas, por peso, para cada 100 partes do produto final, excluído qualquer açúcar ou outro ingrediente opcional utilizado, respeitadas as exceções indicadas na Tabela I das presentes normas ou as que vierem a ser estabelecidas nos padrões específicos de cada produto. **3.1ORGANOLÉPTICAS:** A cor do produto deverá ser própria, conforme os ingredientes utilizados. O sabor e o aroma dos produtos deverão ser próprios conforme os ingredientes utilizados. O produto final deverá ser semissólido, relativamente viscoso, com pequena tendência para fluir ou com características de gel macio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Acidez total titulavel. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 1. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2.

VII. 5. FARINHAS

1. AMIDO DE MILHO - ESCRIÇÃO DO OBJETO: produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O amido de milho deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação, quandocomprimido entre os dedos. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor próprio. Sabor: próprio. **FÍSICO-QUÍMICAS**: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2.

2. FARINHA DE MANDIOCA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Farinha de mandioca seca é o produto obtido das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*) sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo I. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá obedecer a Portaria n. 554, de 30/08/95 e anexos, parafarinha de mandioca seca, fina, branca, tipo I, para efeito de classificação. Deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas, parasitos e, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. **ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto: característico. Cor: própria. Odor: próprio. **Físico-químicas**: Umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p. Acidez mil equivalentes de solução normal de NaOH máximo de 3,0 Amido: mínimo de75,0 % p/p Cinzas: máximo 1,50% p/p. Portaria nº 554 do MAARA de 30/08/95. **MICROBIOLÓGICAS**:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS**: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2.

3. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* e/ou deoutras espécies do gênero **Triticum** (exceto Triticum durum) através do processo da moagem do grão de trigo limpo e degerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS**: De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zea mays, L*), degerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Resolução 12/78 da CNNP A./MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no DOU, Seção I, Parte I em 24/7/78. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS**: De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII. 6. FRUTAS

1. FRUTAS DIVERSAS - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Frutas diversas, destinadas ao consumo *in natura,* com teor de açúcar e acidez compatível a esse fim. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs; o produto deverá satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas: Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimentação e Suprimento - CAS; Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para a sua espécie e variedade,para fins comerciais: Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes: Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa; parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e ou embalagens); Umidade externa anormal; resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; não são permitidas rachaduras nas frutas, contudo são toleradas rachaduras cicatrizadas; Odor e sabor estranhos; Enfermidades. NOTA: Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 1% (um por cento) do peso total decada embalagem do produto entregue. **DESIGNAÇÃO**: O produto é designado, simplesmente, por seus

nomes comuns, Ex: "banana", "laranja", "pêssego". **CLASSIFICAÇÃO**: As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em: **Extra** - Quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Ospedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas oudefeitos na casca. **De primeira** - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epícarpo (casca), desde que não prejudiquem asua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. **De segunda** - Quando constituída por frutas de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suascaracterísticas e não prejudiquem a sua aparência. As frutas não podem ser de tamanho muito pequeno. A casca não pode estar danificada, sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deve estar intacta. **De terceira** - esta classe, destinada a fins industriais, será constituída por frutas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não é exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação e conformação. As frutas podem ser de tamanho pequeno. Não são permitidas rachaduras abertas, contudo, são toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca. **MICROBIOLÓGICAS**: Os morangos devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x102/g Salmonelas: ausência de 25g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, em todos os tipos de frutas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. **MICROSCÓPICAS**: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. **ROTULAGEM**: Quando embalada, o rótulo deverá trazer a denominação da fruta e suaclassificação. (*) - Significa período de carência de 02 anos a partir da data de publicação.

VII. 7. HORTALIÇAS

1. FRUTOS DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS E MANDIOCA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Hortaliças frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca noestado *in natura* correspondendo as seguintes espécies e híbridos: **HORTALIÇAS-FRUTO:** Abóbora seca (*Cucurbita moschala*); Abóbora paulista (*Cucurbila moschata*); Abobrinha brasileira ou italiana (*Cucurbita moschata/Cucurbita pepo*); Berinjela (*solanu melongena*); Chuchu (*Sechium edule Schwartz*); Moranga seca (*Curcubita máxima*); Pepino comum (*Curcubina sativus L*); Pimentão verde (*Capsicum annuum*); Quiabo liso (*Abelmoscus esculentus (L) Moench*); Milho verde (*Zea Mays L*); Tomate (*Lycopersicon esculentum Mill*); Feijão vagem (*Phascolus vulgaris L*); Jiló (*Solanum gilo*); Maxixe (*Cucumis anguria*). **HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS:** Batata doce rosada ou amarela(*Ipomoea batatas (L) Lam*); Beterraba (*beta vulgaris var conditia*); Cará (*Dioscorea alata L*); Cenoura (*Daucus carota L*); Inhame (*colocasia esculenta*); Mandioquinha (*Arracia xanthorrhiza Bancrolt*); Rabanete (*Raphanus sat ivus L,*); Gengibre (*Zingiber officinalis Roscoe*); As hortaliças deverão ser equivalentes as de classificação EXTRA AA; no caso da mandioquinha, AAA, do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade, no dia da compra e com, no mínimo 99% (noventa e nove por cento) de aproveitamento da caixa. Consideram-se, para determinação de aproveitamento da caixa, características como: do produto tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade de polpa e limpeza; da embalagem; acondicionamento, disposição, enchimento e limpeza.

2. MANDIOCA: A mandioca deverá ser graúda. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: I) Serem frescas e sãs; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimento e Suprimento- CAS; Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou

biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estarem isentas de: Substâncias terrosa, exceto a mandioca, Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens. Umidade externa anormal. Odor e sabor estranhos. Enfermidades. NOTA: Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

3. VERDURAS - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Verduras é a parte geral e verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: I) Serem frescas e sãs; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimento e Suprimento- CAS; Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentas de: Substâncias terrosas; Sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa; parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; Umidade externa anormal; Odor e sabor estranhos; Enfermidades. NOTA: Serão tolerados defeitos graves, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue e, pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nositens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, louro e moyashi, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.

4. SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA) - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto preparado com ervilhas em grãos, cenoura e batataem cubos, cozidos a vapor e esterilizados e embalados. **CARACTERISTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: A seleta de legumes deverá ser preparada a partir de matérias-primas sãs,limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Os cubos de batata e cenoura e as ervilhas deverão ser de tamanhos e tamanhos e formas regulares e ausência de unidades manchadas ou descoloridas. **SENSORIAL**: Aspecto: próprio dos ingredientes. Cor: própria do produto. Odor: próprio dos ingredientes. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: Umidade e substâncias voláteis (100g,) máximo 80,00. Resíduo mineral lixo (100g,) máximo 1,00 Lipídios (100g,) máximo 0,50. Proteínas (Nx6,25) (g, /100g) mínimo de 3,00 Carboidratos (100g) mínimo de 15,00 Valor calórico (Kcal/100g) mínimo 80,00. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 4. **MICROSCÓPICAS**: Ausência de sujidades, parasitos, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes com condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado.
Resolução n° 13/77, da CNNPA/MS, item 5, subitem 5.1 publicada no D.O.U., Seção I,Parte I, em 15/07/77. Verificação da presença dos elementos estóicos dos ingredientes que compõem o produto. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.8. ARROZ/FEIJÃO/GRÃOS/MACARRÃO

1. ARROZ TIPO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: Arroz polido - produto obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; tipo I, longo e fino, ‘’100% Grãos Nobres’’ (mínimo de 90% - noventa por cento – do peso dos grãos inteiros). O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e

materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173kcal a 176 kcal, carboidratos 38g a 40g, proteínas 3,7g e 3,9g, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans = 0g, fibra alimentar 0,8g a 1g, potássio 45mg a 49mg, fosforo 45mg a 48mg e tocoferol 0,05mg a 0,12mg. Descrito na embalagem 100% grão nobres, premium. Embalagem 5kg. Em 10(dez) dias úteis após declarado vencedor, deverá apresentar ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada), juntamente com amostra do produto. **CARACTERISTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: Deverá se apresentar em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde. **ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto: grãos. Cor: característica. Odor: característico. Sabor: característico. **FÍSICO-QUIMICAS**: O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de até 13% (treze por cento). O percentual de umidade tecnicamente recomendado para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento). O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas estabelecido para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de 2% (dois por cento). Instrução normativa n° 6, de 16 de fevereiro de 2009. **MICROSCÓPICAS**:Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

2. ARROZ TIPO 1 – INTEGRAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Classe longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. **CARACTERISTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: Deverá se apresentar em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde. **ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto: grãos. Cor: característica. Odor característico. Sabor característico. **FÍSICO-QUIMICAS**: O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de até 13% (treze por cento). O percentual de umidade tecnicamente recomendado para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento). O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas estabelecido para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de 2% (dois por cento). Instrução normativa n° 6, de 16 de fevereiro de 2009. **MICROSCÓPICAS**: O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de até 13% (treze por cento). O percentual de umidade tecnicamente recomendado para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento). O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas estabelecido para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de 2% (dois por cento). Instrução normativa n° 6, de 16 de fevereiro de 2009. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3. FEIJÃO - TIPO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Feijão carioca tipo 1 - constituídos, de grãos limpos (isento de sujidades) e secos. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 60gr; Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0,2g a 0,5g, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Embalagem 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Em 10(dez) dias úteis após declarado vencedor, deverá apresentar ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada), juntamente com amostra do produto. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto feijão *in natura*, deverá ser de safra

corrente. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco observadas as tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico Instrução normativa 12/2008. **ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie. Odor: próprio. **FÍSICO-QUÍMICAS**: O percentual de umidade tecnicamente recomendável para fins de comercialização do feijão será de até 14,00% (quatorze por cento). Instrução normativa 12/2008. **MICROSCÓPICAS**: De acordo com a legislação Instrução normativa 12/2008. – Tabela 1 e 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. FEIJÃO PRETO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Feijão preto, tipo I *in natura*, produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta; e constituído de, no mínimo, 90%(noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto feijão *in natura,* deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos. Estar de acordo com o regulamento técnico IN n° 12 de 28 de março de 2008. **ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie. Odor: próprio. **FÍSICO-QUÍMICAS**: O percentual de umidade tecnicamente recomendável para fins de comercialização do feijão será de até 14,00% (quatorze por cento). Instrução normativa 12/2008. **MICROSCÓPICAS**: De acordo com a legislação Instrução normativa 12/2008. – Tabela 1 e 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

5. FEIJÃO BRANCO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Feijão branco, tipo I, *in natura*, produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração branca. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto feijão *in natura*, deverá ser de safra corrente e Estar de acordo com o regulamento técnico IN n° 12 de 28 de março de 2008. **ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie. Odor: próprio. **FÍSICO-QUÍMICAS**: O percentual de umidade tecnicamente recomendável para fins de comercialização do feijão será de até 14,00% (quatorze por cento). Instrução normativa 12/2008. **MICROSCÓPICAS**: De acordo com a legislação Instrução normativa 12/2008. – Tabela 1 e 2. **TOXICOLÓGICAS**: **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

5. GRÃOS (LENTILHA, ERVILHA, GRÃO DE BICO) - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Lentilha: Constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Ervilhas em grãos:** Ervilha seca partida tipo I, grupo II. O produto deverá ser constituído de no mínimo 95 % de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas, isenta de sujidades, parasitas e larvas. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS**: De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII. 9. MACARRÃO CURTO DE SÊMOLA COM OVOS, PARA MACARRONADA

1. TIPO PARAFUSO, PENNE, ESPAGUETE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos podendo conter outras substâncias permitidas. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas,isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos, de formato curto, tipo parafuso, para o preparo de macarronada. **ORGANOLÉPTICAS**: De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FISICO-QUÍMICO:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da

Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.10. MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA COM OVOS, PARA SOPA

1. TIPO: ALFABETO, CONCHINHA, AVE MARIA, PADRE NOSSO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas,isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. a macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. a produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto, tipo ave-maria, padre-nosso, conchinha ou similar, para o preparo de sopa. **FISICO-QUÍMICO:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1° de julho de 2022. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS**: De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **MICROBIOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.11. TEMPEROS

1. ALHO E CEBOLA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Alho e Cebola no estado *in natura,* conforme especificaçãoabaixo: Alho Classe 5/6Tipo extra, caixa de 10 (dez) kg. Cebola Da Safra, saco de 20 (vinte) kg, Tamanho grande. **CARACTERÍSTICAS GERAIS**: O alho deverá estar de acordo com a Portaria nº 264 de 25/4/89, do Ministério da Agricultura; A cebola deverá estar de acordo com a Portaria nº 99, de 22/4/82, do Ministério da Agricultura; O alho e a cebola deverão proceder de espécimes genuínas e sãs e satisfazer asseguintes condições mínimas. **Aparência** fresca; de Ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado dedesenvolvimento; isentas de: Dano, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que lhes alterem a conformação; Terra aderente; Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa4 parasitos e larvas; Umidade externa anormal; resíduos de defensivos agrícolas; Odor e sabor estranhos; Enfermidades. **Cor:** uniforme, típica da espécie. **Odor:** típico da espécie. **Sabor**: típico da espécie. **Tamanho:** grande.

2. EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Lycopersicum esculentum*, por processo tecnológico adequado. O produto deverá conter basicamente: tomate, açúcar, sal. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutosmaduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais e vegetais e/ou outras substâncias que coloquem em risco a saúde do consumidor. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Odor: próprio. Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: Substância seca, menos cio reto de sódio míni mo de 18% p/p.Açúcar: máximo de 1% p/p. Cloreto de sódio (NaCl) máximo de 5% p/p.Resolução 12/78 da CN.NP.A, NTE 12/15, itens 4 e 6 b, publicada no D.O. U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. **MICROBLOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 –

Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 1. **MICROSCÓPICAS**:Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 1. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3. POLPA 100% DE TOMATE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto resultante da concentração de frutos maduros e sãos do tomateiro *Lycopersicum esculentum*, por processo tecnológico adequado. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: A polpa de tomate concentrado deverá ser preparada com frutosmaduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: massa homogênea, espessa. Cor: vermelha escura. Odor: próprio. Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: Substância seca, menos cio reto de sódio míni mo de 18% p/p.Açúcar: máximo de 1% p/p. Cloreto de sódio (NaCl) máximo de 5% p/p.Resolução 12/78 da CN.NP.A, NTE 12/15, itens 4 e 6 b, publicada no D.O. U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. **MICROBLOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 1. **MICROSCÓPICAS**:Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 1. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. ÓLEO DE SOJA REFINADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Óleo de soja refinado é o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de *Glycine Max L. (soja).* **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O produto deverá estar de acordo com a Instrução normativa n° 459 de 2006 e Resolução nº 482 de 23. O produto deverá ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos dealteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. **SENSORIAIS**: Aspecto: límpido e isento de impurezas à 25o.C. Cor: característica. Odor: característico. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS**: Densidade relativa à 20C/20°C 0,919 - 0,925 Densidade relativa à 25C/25C 0,916 - 0,922 Índice de Refração (nº 40): 1,466 - 1,470. Índice de Saponificação: 189 – 195. Acidez, g de ácido 0leico/1 00 g: máximo 0,3% Índice de peróxido, mg/kg: máximo 10 Matéria volátil à 105 C g/I 00 g: máximo 0,2%. Resolução nº 482 de 23/09/99, ANVS/MS, item 6, subitem 6.2.1 e anexo 7, item 2.2.2, publicada no D.O. U. em 13/1 0/99,e republicada em 20/06/2000 – Seção. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

5. PURÊ DE TOMATE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Lycopersicum esculentum*, por processo tecnológico adequado. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O purê de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados,sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Odor: próprio. Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FISICO-QUIMICAS**: Substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo de 9% p/p.-Açúcar: máximo de 1% p/p. Cloreto de sódio (NaCl): máximo de 5% p/resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/15 itens 4 e 6 a, publicada nº DO.II., Seção I, Parte 1, em 24/7/78. **MICROBLOLÓGICAS**: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 1. **MICROSCÓPICAS**:Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas,

seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 1. **TOXICOLÓGICAS**: Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

6. SAL REFINADO DE MESA IODADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado,com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS**: O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira n° 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira n° 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura.Decreto n° 75.697 de 06.05.1975, artigo 5° - parágrafo Único - publicado no 0.0.u., Seção I - Parte I, em 07.05.75. **ORGANOLÉPTICAS**: Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estarpegajoso ou empedrado. Cor: branca. Odor: inodoro. Sabor: característico (salino). Decreto n° 75.697 de 06.05.1975 - artigo 6° - parágrafo I, publicado no D.O.U Seção I,Parte I, em 07.05.75. **FÍSICO-QUÍMICAS**: Umidade - 0,200% plp - (máximo). Decreto n° 75.697 de 06.05.1975 - Anexo II - publicado no D.O. U, Seção I, Palie I, em07.05.75. Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto. Portaria n° 218, MS, de 24/03/99, publicada no D.O.U em 25/03/99. **MICROSCÓPICAS**: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Decreto n° 75.697 de 06 de maio de 1975, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 07.05.75, Art. 6°, Item II.

7. VINAGRE DE MAÇÃ - Composição: Composto de fermentado acético de fruta (maçã), água potável e conservador. Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição. Características Físico-químicas (IN 6/2012): Acidez volátil em ácido acético: mínimo de 4(g/100ml); Álcool (% v/v) a 20ºC: máximo 1,0; Extrato seco reduzido(g/l): mínimo 6,0; Cinzas: entre 1 a 5 g/L; Sulfatos (g/l): máximo de 1,0. Embalagem: Primária: frascos de plástico atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo 750 ml. Secundária: caixa de papelão reforçada, lacradas ou de forma que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 12 unidades. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 24 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com data de validade inferior a 12 meses da data de entrega.

APÊNDICE VIII – Especificação de materiais de higiene, sanitização e descartáveis

VIII.1. Materiais de higiene e sanitização

MATERIAL	ESPECIFICAÇÃO
Água sanitária	Água sanitária solução aquosa princípio ativo: hipoclorito de sódio, embalagem plástica contendo 1 litro. Composição: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio e água, teor ativo entre 2% e 2,5% p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Álcool	Álcool, tipo etílico hidratado, líquido, concentração 70% (p/p). Frasco de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde /ANVISA.
Balde plástico	Balde plástico resistente, para limpeza, com capacidade de 10 litros.
Borrifador plástico	Borrifador plástico resistente, para aplicação de líquidos sanitizantes com bico regulador.
Detergente líquido	Detergente líquido para lavar louça, neutro, biodegradável, em embalagem plástica de aprox. 500 ml. Deve garantir a remoção de resíduos gordurosos e sujidades em geral, enxágue rápido e inocuidade à pele. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Esponja de limpeza dupla face	Esponja de limpeza dupla face, resistente, um dos lados em fibra sintética abrasiva, outro lado em espuma de poliuretano, medidas aproximadamente de 110 X 75 X 23 mm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Fibra multiuso	Fibra multiuso, de material resistente, à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo unidos por resina à prova d'água, usada para limpeza
Fósforo de segurança	Fósforo de segurança, em palito de madeira extralongo (aprox. 9,5 cm de comprimento), com selo do INMETRO. Cada caixa contendo 50 unidades de fósforos. Em maços contendo 10 caixas cada.
Hipoclorito em pó	Hipoclorito em pó para higienização para hortifrutícolas. A embalagem com peso mínimo de 1 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, diluição; procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Pá de lixo	Pá de lixo plástica com cabo longo revestido com capa plástica (80 cm)
Palete	Palete confeccionado em plástico reforçado, com medidas de 50 x 50 x 4,5 cm aproximadamente. (Obs.: na determinação das quantidades fornecidas às unidades escolares poderá haver variação devido tamanho da cozinha e do estoque).
Pano de chão branco	Pano de chão branco, 100% algodão, alvejado, medindo no mínimo 40 x 70 cm.
Pano multiuso descartável	Pano multiuso fabricado com fibras de poliéster e viscose, resistente e absorvente, dimensões aproximadas de 30 x 50 cm, em bobina, picotado com no mínimo 50 unidades.
Ralo japonês	Ralo móvel para pias modelo japonês, com arame em rede, a fim de evitar a queda de resíduos e restos de alimentos, para impedir o entupimento de canos. Em material de aço inoxidável. O diâmetro do ralo japonês deverá ser de tamanho adequado às pias e sifões das cozinhas e lactários.
Rodo para pia	Rodo para pia, resistente, cabo de plástico, medindo, no mínimo 14 cm, com borracha fixa.
Rodo	Rodo secador com lâmina de borracha medindo, aproximadamente, 30 cm de largura, fixada a estrutura metálica ou plástica, cabo de madeira revestido em material sintético, medindo, no mínimo, 120 cm de comprimento.
Sabonete líquido antisséptico	Sabonete líquido antisséptico de alto rendimento para a, limpeza e higienização das mãos, neutro, sem aroma, biodegradável. Em galões de 5 Litros cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.

Saboneteira para sabonete líquido antisséptico	Saboneteira em material plástico resistente, para sabonete líquido antisséptico, de bancada/mesa, com válvula dosadora. Capacidade de 500 ml a 1000 ml.
Vassoura	Vassoura doméstica, com cerdas em polipropileno, medindo, no mínimo 9 cm, injetadas a uma base plástica revestida com capa externa plástica, com cabo em madeira, plastificado, encaixado na base através de rosca plástica, medindo, no mínimo, 120 cm de comprimento.

VIII.1. Materiais descartáveis

MATERIAL	ESPECIFICAÇÃO
Bobina plástica tipo açougue	Rolo de bobina plástica transparente de 40 cm, rolo plástico contínuo, sem cortes, sem picote, modelo açougue, peso aproximado de 5 kg. Material 100% virgem, próprio para alimentos.
Luvas descartáveis	Luvas descartáveis, tamanho único, confeccionadas em plástico resistente transparente, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos, próprias para manipulação de alimentos. Embalagem contendo 100 unidades cada.
Papel toalha interfolhado	Papel toalha interfolhado, branco, não reciclado, 100%; celulose, de dimensões aproximadas de 20 x 22 cm, com 2 dobras, contendo 1.000 folhas em cada pacote.
Saco plástico cristal	Saco plástico transparente, atóxico, inodoro e incolor. Produzidos em polietileno com medidas aproximadas a 40 x 60 cm, com espessura de 0,10 mm. Deverá ser embalado em pacotes com 100 unidades, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, e estar em conformidade com as normas da ABNT NB 9190/9191/13055/13056.
Saco estéril para coleta de amostra	Saco plástico cristal reforçado, estéril, com tarja branca, lacrado, dimensões aproximadas de 25 x 12 cm, para coleta de amostra de alimentos líquidos sólidos. Embalagem com 500 unidades cada.
Saco de lixo de 60 litros	Saco plástico para lixo, capacidade: 60 litros e 5 kg, resistente, com fundo reforçado, na cor preta, medidas aproximadas 70 x 80 cm, com espessura mínima de 0,09 mm, de polipropileno. Deverá ser embalado em pacotes com 10 unidades cada, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, estar em conformidade com as normas da ABNT NBR 9190/9191/13055/13056.
Saco de lixo de 100 litros	Saco plástico para lixo, capacidade: 100 litros e 20 Kg, resistente, com fundo reforçado, na cor preta, medidas aproximadas 75 x 85 cm, com espessura mínima de 0,09 mm, de polipropileno. Deverá ser embalado em pacotes com 10 unidades cada, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, estar em conformidade com as normas da ABNT NBR 9190/9191/13055/13056.
Saco plástico picotado	Saco plástico bobina picotado, virgem, translúcido, atóxico e inodoro. Com medidas aproximadas de 40 x 60 cm, com espessura de 0,15 mm. Bobina com no mínimo 300 unidades cada.
Saco plástico picotado	Saco plástico bobina picotado, virgem, translúcido, atóxico e inodoro. Com medidas aproximadas de 30 x 40cm, com espessura de 0,15 mm. Bobina com no mínimo 300 unidades cada.
Touca descartável	Touca descartável, tamanho único e unissex, confeccionada em TNT. Pacote com 100 unidades

APÊNDICE IX – Especificação e padrão mínimo necessário de utensílios e equipamentos

Para cálculo da quantidade de utensílios do pré-preparo e preparo dos alimentos, considerar número de alunos de cada unidade educacional.

IX.1. Utensílios para pré preparo e preparo dos alimentos

DESCRIÇÃO	QUANTIDADES DE UTENSÍLIOS DE ACORDO COM O NÚMERO DE ALUNOS DE CADA UNODADE ESCOLAR				
	0 A 100	101 A 300	301 A 600	601 A 900	901 A 1400
Abridor de lata reforçado	1	1	1	2	2
Assadeira de alumínio, nº5 (45 X 32 X 6 cm)	2	5	7	10	16
Bacia plástica 5 litros, cor branca	2	4	6	8	10
Bacia plástica 20 litros, cor branca	2	4	6	8	10
Bacia plástica 30 litros, cor branca	2	4	6	8	10
Balde plástico, capacidade 12 litros graduado	1	1	2	2	2
Caçarola de alumínio nº 38. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	2	2	3	3	3
Caçarola de alumínio nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	1	2	3	4	6
Caldeirão de alumínio nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	1	1	2	2	3
Caixa organizadora, branca, com tampa, para armazenar canecas (medidas aproximadas 50 cm x 30 cm x 30 cm)	1	2	3	3	4
Caneca de alumínio, nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo plástico	1	2	2	2	2
Conjunto de potes plásticos para mantimento, cor branca	1	2	3	3	4
Descascador de legumes manual com lâmina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox	2	2	2	3	3
Escorredor de arroz em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	1	1	1	2	2
Escorredor para macarrão de alumínio, nº 40, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	1	1	1	2	2
Espremedor de batata em alumínio reforçado (apenas para CMEIS Parcial e Entidades conveniadas)	1	1	1	2	2
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	1	2	2	3	3
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo plástico de alta resistência	1	2	2	3	3

Faca de serra (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	1	1	1	2	2
Frigideira de alumínio Nº 45, industrial, reforçada, com cabo e alças laterais	1	1	1	2	2
Frigideira de alumínio Nº 28, linha Hotel, reforçada, com alças laterais	2	2	1	1	1
Garfo tridente para arroz, com 60 cm de comprimento	1	1	1	1	2
Jarra medidora para líquidos	2	2	2	2	2
KIT de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa)	1	1	1	1	1
Leiteira nº 18, 4 litros	1	1	1	2	2
Lixeira plástica, capacidade 100 litros, com tampa lisa, rodinhas e pedal de metal	2	2	2	2	3
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca	1	1	1	2	2
Pá de altileno, com 30 cm de comprimento	1	1	1	2	2
Colher de altileno (45 x 55 x 10 cm)	1	2	2	3	3
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento	1	2	2	3	3
Palet plástico medindo 49,5 X 24,5 cm	2	2	3	4	5
Panela de pressão, capacidade 07 litros	1	1	0	0	0
Panela de pressão, capacidade 12 litros	1	1	1	2	2
Panela de pressão, capacidade 20 litros	0	0	2	2	4
Peneira plástica com alça, 18 cm de diâmetro e 33,5cm de comprimento	1	1	2	2	2
Placa de altileno (50 x 30 x 15 cm) – cor branca	2	2	2	3	3
Ralador reforçado de inox – 04 faces	1	1	2	2	2
Termômetro digital espeto para fins alimentícios -50º a 300º C	1	1	1	1	1
Tesoura multiuso 8 polegadas	1	1	1	2	2

IX.2. Utensílios para distribuição das refeições

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR UNIDADE ESCOLAR	UNIDADE
Bandeja de polietileno (51 x 30 x 9 cm0, empilhável, cor branca	8	Un.
Caneca de plástico reforçado, com alça, em polipropileno, 330 ml	Número de refeições do maior período + 5%	Un.
Cumbuca de plástico reforçado, com aba, em polipropileno, 350 a 400 ml	Número de refeições do maior período + 5%	Un.
Colher de arroz, em inox, para servir	2	Un.
Colher inox de sobremesa	Número de refeições do maior período + 5%	Un.
Concha de alumínio, tipo Hotel nº 10 - 10 cm de diâmetro x 35 cm de comprimento	2	Un.

Escumadeira de alumínio, tipo Hotel nº 11 – 11 cm de diâmetro x 35 cm de comprimento	2	Un.
Jarra plástica (2 litros), com tampa	4	Un.
Pegador de salada com garra	2	Un.
Prato de vidro temperado, transparente e incolor, fundo, com aproximadamente 19 cm de diâmetro e 3,7 de altura, resistente e com superfície lisa	Número de refeições do maior período + 5%	Un.
Monobloco com tampa, cor branca para servir alimentos	6	Un.
Monobloco para pães, cor branca	3	Un.

IX.3. Equipamentos

- ✓ 01 un. de fogão industrial, com 04 ou 06 queimadores duplos (dependendo do número de alunos) e grelhas de 30 cm, com 1 forno inferior, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo), com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 28 cm.
- ✓ 01 un. de freezer horizontal 2 portas, capacidade de 410 a 510 L.
- ✓ 01 un. de refrigerador tipo duplex, *frost free*, capacidade de 400 a 500 L.
- ✓ 01 un. de liquidificador industrial, com capacidade de 10 L, fabricado em conformidade cm a Norma Regulamentadora do Ministério do trabalho e Emprego NR 12 – Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos.
- ✓ 01 un. de liquidificador doméstico com lâminas em aço inox, jarra em polietileno com capacidade de 1,5 L e potência mínima de 500 W. (Apenas em caso de atendimento a alunos com dietas especiais, mediante solicitação da Divisão de Alimentação Escolar).
- ✓ 01 un. de picador de legumes grande, com tripé, corpo em alumínio fundido, lâminas em aço inox de 10 mm, colunas em aço maciço. Com duas molas. Dimensões aproximadas: 35 cm x 73 cm x 53 cm.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE X – Inventário de equipamentos por unidade escolar

Nome da Escola	CEMEI SANTO PICCIN	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	CEMEI Victório Rebucci	CEMEI Professora Maria Alice Vaz de Macedo	CEMEI Pedro Pucci	CEMEI Dario Rodrigues	CEMEI BENTO PRADO	CEMEI José de Brito Castro	CEMEI Regina Ap. Lima Melchíades	CEMEI Profª Ida Vinciguerra	CEMEI JULIANA MARIA CIARROCHI PERES	CEMEI PROFESSORA NILSON APARECIDO GONÇALVES	EMEB PROF AFONSO FIOCA VITALI	CEMEI Homero Frei	CEMEI Renato Jensen	CEMEI PROF. ANTÔNIO COTRIM	CEMEI Enedina Montenegro Blanco	CEMEI José Marrara	CEMEI Deputado Lauro Monteiro da Cruz	EMEB Ulysses Ferreira Picolo
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	2	1	1	0	2	1	1	0	1	0	2	0	0	1	0	1	1	2	1	0
AFIADOR DE FACAS	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	1
AMASSADOR DE BATATAS MANUAL	2	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	2	0
ASSADEIRA GRANDE	0	1	1	0	1	2	1	2	5	1	3	10	3	1	4	10	0	2	2	0
ASSADEIRA MÉDIA	0	2	3	4	6	0	1	3	2	2	2	8	3	1	0	6	3	0	3	2
BACIA PLÁSTICA - PEQUENA	0	2	0	4	0	0	0	0	0	1	0	4	1	0	0	2	0	2	0	0
BACIA PLÁSTICA - MÉDIA	0	0	0	2	2	2	0	0	0	1	0	4	0	4	0	3	0	2	0	0
BACIA PLÁSTICA - GRANDE	0	1	1	2	1	3	3	0	1	3	0	4	0	0	1	3	1	2	2	0
BALANÇA DIGITAL - 3 KG	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0
BALANÇA DIGITAL - 100 KG	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BALCÃO TÉRMICO	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BALDE	4	2	0	0	3	0	2	0	1	0	0	2	2	1	0	4	6	3	1	1

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

BATEDEIRA TIPO MIX	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - PEQUENA	0	0	0	1	0	1	2	1	0	0	0	0	2	0	0	3	0	1	1	0
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - MÉDIA	0	0	2	1	2	4	2	1	2	0	1	0	3	2	2	3	0	2	0	2
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA -GRANDE	0	0	2	2	2	3	2	4	0	0	0	0	1	1	2	0	3	2	0	1
CAIXA MONOBLOCO COM TAMPA	2	0	0	0	2	0	0	3	2	0	3	0	0	0	0	0	2	3	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 8,5 L	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	3	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 13 L	0	0	0	16	0	0	2	3	0	1	3	0	2	0	4	3	0	0	4	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 19 L	0	0	0	0	1	0	0	2	0	1	3	0	1	0	0	0	0	0	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 26 L	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	13	3	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 28 L	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 56 L	0	0	2	0	7	0	4	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 78 L	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CALDEIRÃO DE INOX COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO		3	2	3	0	5	1	4	1	3	0	0	3	1	2	2	0	1	4	0
CANECA POLIPROPILENO (BALCÃO)	12	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0
CANECA VIDRO	0	35	60	34	6	0	20	70	0	30	30	24	0	30	10	24	36	0	1	40
CANECÃO OU FERVEDOR	2	4	2	7	2	4	2	6	3	2	2	0	2	3	2	5	2	4	2	2
CARRINHO DE TRANSPORTE COZINHA	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
CILINDRO DE GÁS	0	2	2	4	2	4	2	4	6	2	2	2	10	5	2	3	0	2	2	4
COLHER DE ARROZ	2	2	3	0	2	0	3	1	0	2	2	2	4	10	4	5	1	3	3	1
COLHER INOX (BALCÃO)	2	0	0	1	2	2	2	2	1	1	80	0	200	0	200	0	0	2	2	1
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	2	0	0	1	0	2	1	0	0	2
COLHER POLIAMIDA MÉDIA	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	2	0	0	1	2	2	1	0	2	2
COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0	3	3	0	0	0	1	0	0	2	0	0	1	0	0	2	0	1	2
COLHER POLIPROPILENO (BALCÃO) - Colher de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	6	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
CONCHA PEQUENA	1	2	0	3	0	4	2	2	0	1	1	0	0	0	4	0	0	1	0	1
CONCHA MÉDIA	1	2	1	0	7	0	2	3	1	1	2	2	2	10	0	3	1	1	2	2
CONCHA GRANDE	0	0	0	1	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	1	2	3	3	1	2
CUMBUCA POLIPROPILENO (BALCÃO)	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
DESCASCADOR DE LEGUMES MANUAL	2	0	2	1	2	3	0	0	1	1	2	0	2	2	2	0	0	0	2	0
ESCORREDOR DE MASSAS	2	1	0	0	1	2	0	1	2	2	1	0	3	1	1	4	1	0	2	0
ESCORREDOR DE PRATOS INOX	2	0	1	1	4	2	3	1	1	0	1	4	1	1	2	3	3	4	0	2

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

ESCORREDOR DE PRATOS PLÁSTICO	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0
ESCUMADEIRA PEQUENA	0	0	0	0	3	3	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESCUMADEIRA MÉDIA	2	0	3	6	1	0	2	2	1	1	2	0	0	5	1	2	2	1	2	2
ESCUMADEIRA GRANDE	0	3	0	7	0	0	3	2	0	0	0	0	0	5	0	4	1	2	1	0
ESPÁTULA CURVA	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ESPÁTULA RETA	1	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
FACA DE CORTE - PEQUENA	1	2	0	2	6	2	1	3	4	0	3	0	0	4	1	2	2	0	2	3
FACA DE CORTE - MÉDIA	1	2	1	5	6	3	2	2	5	0	3	1	2	4	2	4	2	2	2	2
FACA DE CORTE - GRANDE	1	2	2	5	3	0	0	2	1	1	0	0	0	2	0	2	2	3	1	2
FACA DE PÃO	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	0	1	0	0	2	0	1	2	2
FACA INOX - BALCÃO	1	0	0	0	48	0	0	2	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
FACA INOX - BALCÃO	0	0	0	0	48	0	0	2	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
FACA POLIPROPELENO - Faca de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FOGÃO DOMÉSTICO	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	2	1	1	1	1	1	1
FOGÃO INDUSTRIAL SEM FORNO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
FREEZER HORIZONTAL	0	0	1	1	2	1	1	2	0	1	1	1	2	2	0	1	1	1	2	2
FREEZER VERTICAL	0	2	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIGIDEIRA PEQUENA	0	0	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	1
FRIGIDEIRA MÉDIA	0	0	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	0	1	0	2	0	2	2	2
FRIGIDEIRA GRANDE	0	2	1	0	2	2	1	2	0	2	2	2	2	1	1	0	2	2	0	2
GALÃO TÉRMICO - 8 LITROS	0	2	0	0	0	2	0	0	2	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
GALÃO TÉRMICO - 12 LITROS	2	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	3	0	2	1
GARFO INOX	0	0	0	2	48	0	0	0	6	0	0	6	2	20	0	10	30	70	80	50
GARFO POLIPROPILENO - Garfo de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX	0	0	0	0	2	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1
JARRA GRADUADA 1L	1	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	1	0	2	0	0	0	6	1	2
JARRA GRADUADA 3 L	0	2	4	2	0	2	1	2	0	1	0	5	0	2	0	4	2	2	1	2
JARRA GRADUADA 5 L	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	3	1	2
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO	0	1	0	1	2	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	2	1	2	1	0
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 8 LITROS	1	2	0	1	0	1	2	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 12 LITROS	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

LIXEIRA COM TAMPA	6	2	0	6	2	1	1	1	1	0	1	1	0	2	1	1	0	1	1	2
LUVA TÉRMICA	3	1	0	1	2	2	1	2	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1
PÁ PARA CALDEIRÃO	0	0	0	0	0	0	3	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0
PANELA DE PRESSÃO 10 L	0	1	0	3	1	0	3	1	1	0	1	1	0	0	0	2	0	1	1	0
PANELA DE PRESSÃO 12 L	0	0	1	6	2	2	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	4	0	0	2
PANELA DE PRESSÃO 15 L	0	0	2	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0	1	0	1	0	0	2	0
PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0	1	6	0	0	0	1	0	0	0	1	4	3	3	1	2	0	2	1
PANELA DE PRESSÃO 8 L	0	1	2	1	2	0	2	1	0	0	2	0	1	0	2	0	0	2	0	2
PEGADOR DE MACARRÃO	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	2	0
PEGADOR DE SALADA	0	0	2	1	0	0	1	0	1	0	0	0	2	3	1	0	0	2	0	0
PEGADOR UNIVERSAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENEIRA INOX	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENEIRA PLÁSTICA	2	1	0	1	1	2	1	0	3	2	2	6	0	2	1	2	2	1	2	0
PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ	0	1	1	1	0	0	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1	0
PORTA TALHERES	3	1	1	1	2	0	1	1	1	0	1	2	0	0	0	4	2	3	2	2
PRATO POLIPROPILENO (BALCÃO) - Prato plástico duro para alimentação	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRATO VIDRO FUNDO	0	60	60	129	192	250	0	80	90	0	60	30	100	240	150	130	100	100	110	100
PRATO VIDRO RASO	0	0	0	0	0	0	0	50	0	50	20	24	0	0	0	60	20	88	40	0
RALADOR DE INOX	3	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	3	1	4	1	0	1	0
REFRIGERADOR DUPLEX - DOMÉSTICO	0	0	0	2	1	1	3	1	0	0	0	2	1	3	1	2	2	2	1	0
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 2 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 4 PORTAS	0	0	1	1	1	1	0	1	1	2	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 6 PORTAS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TABUA DE CORTE GRANDE	1	20	3	2	4	0	1	2	3	1	2	1	3	2	0	2	2	2	2	1
TABUA DE CORTE MÉDIA	0	0	3	3	2	2	1	1	0	1	1	1	3	2	2	2	2	0	1	1
TERMÔMETRO DIGITAL – TIPO CULINÁRIO/ESPETO	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FORNO A LASTRO	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
EXTRATOR DE SUCO	1	0	1	2	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

COIFA	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1
REFRESQUEIRA / SUQUEIRA	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COPO TIPO AMERICANO	0	6	0	0	0	0	0	30	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0
COPO PLÁSTICO RESISTENTE	0	0	0	0	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0	0

Nome da Escola	CEMEI PAPA JOÃO PAULO II	EMEB Dr. Alcyr Affonso Leopoldino	CEMEI MARIA LÚCIA APARECIDA MARRARA	CEMEI PROF. JULIEN FAUVEL	CEMEI CÔNEGO MANOEL TOBIAS	EMEB Angelina Dagnone de Melo	CEMEI Cecília Rodrigues	CEMEI Bruno Panhoca	CEMEI OLIVIA CARVALHO	CEMEI José de Brito Castro	C.E.M.E.I. OSMAR STANLEY DE MARTINI	CEMEI Maria Luiza Perez	CEMEI DOM RUY SERRA	EMEB Maria Ermantina Carvalho Tarpani	Profª Amélia M. Botta	CEMEI CARMELITA ROCHA RAMALHO	EMEB PROFª JANETE MARIA MARTINELLI LIA	CEMEI José de Campos Pereira	CEMEI Walter Blanco
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	0	1	1	0	01	1	0	1	0	1	1	1	00	1	1	0	0	2
AFIADOR DE FACAS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	00	0	0	0	2	0
AMASSADOR DE BATATAS MANUAL	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	00	0	0	0	2	2
ASSADEIRA GRANDE	2	4	04	3	04	04	6	1	3	2	1	0	3	02	3	5	8	2	2
ASSADEIRA MÉDIA	3	6	02	2	01	06	1	2	4	3	3	3	3	02	2	3	2	2	3
BACIA PLÁSTICA - PEQUENA	0	0	04	0	0	01	3	0	0	0	0	2	2	00	0	2	2	4	0
BACIA PLÁSTICA - MÉDIA	2	0	04	0	01	01	2	0	1	1	2	2	0	00	0	1	2	4	0
BACIA PLÁSTICA - GRANDE	1	0	0	1	02	02	3	0	6	0	0	3	1	04	0	1	7	4	0
BALANÇA DIGITAL - 3 KG	0	0	06	2	0	0	1	0	0	1	1	1	0	01	0	1	0	2	0

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

BALANÇA DIGITAL - 100 KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	1
BALCÃO TÉRMICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
BALDE	2	4	03	2	0	02	5	0	0	2	0	2	0	00	0	2	5	4	3
BATEDEIRA TIPO MIX	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	00	1	0	0	2	1
BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - PEQUENA	2	0	04	0	06	02	2	0	1	1	3	2	3	00	3	0	0	2	2
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - MÉDIA	2	0	03	2	04	03	2	0	3	1	3	2	3	00	2	0	0	2	2
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA -GRANDE	2	0	04	1	02	03	4	0	1	4	1	1	2	00	1	0	0	2	1
CAIXA MONOBLOCO COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	3	0	00	0	0	0	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 8,5 L	0	0	0	0	0	0	3	0	0	2	0	0	0	00	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 13 L	0	0	0	2	0	0	5	0	0	3	0	8	4	00	0	0	0	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 19 L	0	0	0	0	0	0	6	0	0	2	0	2	0	00	0	0	0	4	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 26 L	0	0	02	0	0	01	3	0	0	0	2	2	0	02	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 28 L	0	0	0	0	0	03	0	0	1	1	0	5	1	00	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 56 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	8	0	00	0	3	0	0	6
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 78 L	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	00	0	0	1	0	0
CALDEIRÃO DE INOX COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	00	0	0	0	0	0
CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO	0	2	02	2	02	02	3	0	2	4	3	3	2	03	1	1	3	2	2
CANECA POLIPROPILENO (BALCÃO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	4	2
CANECA VIDRO	0	150	80	50	0	200	120	50	24	70	80	40	125	30	60	150	150	0	18
CANECÃO OU FERVEDOR	1	0	03	3	08	04	5	0	3	6	0	6	3	02	2	1	0	4	2
CARRINHO DE TRANSPORTE COZINHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	00	0	0	0	0	1
CILINDRO DE GÁS	2	2	02	2	0	03	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	4
COLHER DE ARROZ	3	1	06	2	04	02	3	2	2	1	0	4	2	04	1	3	6	2	3
COLHER INOX (BALCÃO)	55	200	04	2	01	400	150	0	5	2	0	230	2	100	0	0	200	0	450
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	0	0	0	0	02	0	0	2	2	1	0	3	0	00	0	0	0	2	0
COLHER POLIAMIDA MÉDIA	1	0	0	0	02	0	0	0	2	3	0	0	2	00	1	0	0	4	0
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	0	02	0	02	0	0	0	2	1	4	0	1	00	0	0	0	0	0
COLHER POLIPROPILENO (BALCÃO) - Colher de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	00	0	0	0	0	0
CONCHA PEQUENA	1	0	06	2	0	01	0	1	0	2	0	1	0	00	1	0	0	2	2
CONCHA MÉDIA	3	0	0	0	04	02	5	0	5	3	0	2	3	04	0	0	2	3	2
CONCHA GRANDE	0	0	0	2	0	01	2	0	3	3	1	0	0	00	0	0	0	0	0
CUMBUCA POLIPROPILENO (BALCÃO)	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	4	0

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

DESCASCADOR DE LEGUMES MANUAL	3	0	04	2	0	03	3	1	2	0	0	0	2	04	0	0	0	4	5
ESCORREDOR DE MASSAS	3	2	01	2	01	01	4	1	1	1	1	1	1	01	0	1	0	0	1
ESCORREDOR DE PRATOS INOX	0	4	03	2	01	0	4	0	2	1	0	2	3	01	0	3	0	0	3
ESCORREDOR DE PRATOS PLÁSTICO	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
ESCUMADEIRA PEQUENA	0	0	0	1	0	01	2	4	0	1	0	0	0	00	2	0	1	0	3
ESCUMADEIRA MÉDIA	4	0	06	0	02	02	3	0	5	2	0	3	4	04	0	1	1	0	3
ESCUMADEIRA GRANDE	0	0	0	1	01	0	0	0	2	2	5	1	1	00	0	0	0	0	5
ESPÁTULA CURVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	2	0
ESPÁTULA RETA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	1	2	0
FACA DE CORTE - PEQUENA	2	2	02	2	02	05	6	0	5	3	0	2	5	00	2	1	0	2	5
FACA DE CORTE - MÉDIA	1	2	04	3	02	0	6	2	2	2	2	8	4	04	2	1	1	4	3
FACA DE CORTE - GRANDE	3	4	02	0	02	02	8	2	3	2	2	0	2	02	0	3	2	0	1
FACA DE PÃO	1	2	0	2	0	0	3	0	1	2	0	3	1	03	2	1	2	2	3
FACA INOX - BALCÃO	6	30	0	0	0	50	0	0	0	2	0	41	0	100	0	0	0	0	70
FACA INOX - BALCÃO	6	0	0	0	0	50	0	0	0	2	0	0	0	100	0	0	0	0	70
FACA POLIPROPELENO - Faca de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	00	0	0	0	0	0
FOGÃO DOMÉSTICO	1	0	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO	1	1	01	1	01	01	1	1	2	1	1	1	1	01	1	1	1	1	1
FOGÃO INDUSTRIAL SEM FORNO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	00	0	0	0	0	0
FREEZER HORIZONTAL	1	2	02	1	02	02	0	1	1	2	1	1	1	01	2	1	1	0	1
FREEZER VERTICAL	0	0	02	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	00	0	1	0	0	1
FRIGIDEIRA PEQUENA	0	1	0	1	01	0	0	1	2	1	0	1	1	02	0	0	1	0	0
FRIGIDEIRA MÉDIA	2	1	01	3	0	0	2	0	4	2	0	2	1	02	2	0	1	0	2
FRIGIDEIRA GRANDE	1	1	0	0	02	02	3	1	0	2	0	0	2	00	0	0	1	0	0
GALÃO TÉRMICO - 8 LITROS	2	1	0	2	0	01	2	1	0	0	2	0	0	00	0	0	2	0	0
GALÃO TÉRMICO - 12 LITROS	0	1	02	0	0	0	1	0	0	0	1	0	2	00	0	0	0	0	0
GARFO INOX	6	30	06	0	0	400	0	4	0	12	1	72	0	100	12	0	0	0	70
GARFO POLIPROPILENO - Garfo de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX	1	0	0	1	01	0	2	1	1	3	0	2	2	03	0	0	0	0	2
JARRA GRADUADA 1L	0	0	0	1	01	0	0	0	0	0	0	3	2	03	0	0	1	4	2
JARRA GRADUADA 3 L	4	0	02	4	01	0	1	1	4	2	0	0	3	04	0	0	0	0	2
JARRA GRADUADA 5 L	0	0	0	0	01	0	3	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	2

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO	2	1	02	0	01	0	3	0	3	1	1	0	2	00	0	0	1	2	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 8 LITROS	0	1	01	1	01	01	0	1	0	0	0	1	0	01	0	0	1	0	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 12 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	1	0	0	0	0
LIXEIRA COM TAMPA	1	4	0	1	02	01	1	0	0	1	1	1	2	01	1	1	0	0	2
LUVA TÉRMICA	2	1	01	0	01	01	1	0	1	2	0	1	1	01	0	0	2	4	0
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO	0	0	0	1	01	0	1	1	2	0	0	1	1	00	1	0	0	2	1
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	1	0	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
PÁ PARA CALDEIRÃO	0	0	01	1	05	03	0	0	2	1	0	2	0	02	0	0	0	0	0
PANELA DE PRESSÃO 10 L	0	0	0	2	01	03	0	0	3	1	0	0	2	02	0	1	0	0	2
PANELA DE PRESSÃO 12 L	0	3	03	0	01	03	2	1	1	0	0	1	2	02	0	1	1	2	0
PANELA DE PRESSÃO 15 L	0	0	0	0	01	0	0	0	1	1	0	0	2	00	0	0	0	0	0
PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	2	01	0	0	0	0	0	0	1	2	1	2	02	0	0	1	0	2
PANELA DE PRESSÃO 8 L	0	1	0	2	01	01	3	0	1	1	0	3	2	00	0	0	1	0	1
PEGADOR DE MACARRÃO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	00	0	2	2	0	0
PEGADOR DE SALADA	2	1	0	2	01	01	1	0	1	0	0	1	0	03	0	0	1	2	1
PEGADOR UNIVERSAL	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
PENEIRA INOX	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
PENEIRA PLÁSTICA	4	0	01	0	03	0	4	1	1	0	0	2	3	01	0	0	0	0	0
PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ	1	2	01	2	02	02	1	2	2	1	1	1	1	02	0	2	1	0	1
PORTA TALHERES	3	0	01	1	0	0	3	0	2	1	0	0	2	02	0	0	0	0	2
PRATO POLIPROPILENO (BALCÃO) - Prato plástico duro para alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
PRATO VIDRO FUNDO	62	0	100	128	100	400	130	70	154	80	190	84	75	150	0	150	120	0	80
PRATO VIDRO RASO	28	0	0	0	0	0	31	0	96	50	0	0	0	00	0	0	0	0	0
RALADOR DE INOX	1	1	0	2	02	0	2	0	1	1	0	2	2	03	0	0	2	0	1
REFRIGERADOR DUPLEX - DOMÉSTICO	2	0	01	0	0	0	2	0	1	1	0	0	2	00	0	1	0	0	1
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 2 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	01	0	0	1	0	0
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 4 PORTAS	1	1	01	1	01	02	0	1	1	1	0	1	1	00	1	1	0	0	1
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 6 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
TABUA DE CORTE GRANDE	2	0	02	0	03	03	3	2	1	2	1	2	3	02	0	0	0	0	1
TABUA DE CORTE MÉDIA	3	2	0	2	02	0	3	0	4	1	0	0	3	02	0	1	2	2	4

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

TERMÔMETRO DIGITAL – TIPO CULINÁRIO/ESPETO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
FORNO A LASTRO	0	0	0	0	0	01	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
EXTRATOR DE SUCO	2	0	01	0	01	01	1	1	1	1	0	0	1	00	0	2	0	0	1
COIFA	0	1	0	0	0	01	0	1	1	0	0	0	0	00	1	0	0	0	1
REFRESQUEIRA / SUQUEIRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
COPO TIPO AMERICANO	0	0	0	0	0	0	18	0	24	30	0	6	0	00	50	0	0	0	0
COPO PLÁSTICO RESISTENTE	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0

Nome da Escola	**CEMEI Julien Fauvel**	**CEMEI Professora Marli de Fátima Alves**	**CEMEI João Muniz**	**EMEB CARMINE BOTTA**	**EMEJA Austero Mangerona**	**CEMEI OCTAVIO DE MOURA**	**CEMEI PROF. JOÃO JORGE MARMORATO**	**CEMEI ANTONIO DE LOURDES RONDON**	**CEMEI Ruth Bloem Souto**	**E.M.E.B. Antonio Stella Moruzzi**	**EMEB ARTHUR NATALINO DERIGGI**	**CEMEI HELENA DORNFELD**	**CEMEI BENEDITO AP. DA SILVA**	**EMEB Profª Dalila Galli**	**CEMEI Paulo Freire**	**CEMEI PROF. VICENTE DE PAULA ROCHA KEPPE**	**CEMEI Dionísio da Silva**	**CEMEI João Batista Paino**	**CEMEI MARIA CONSUELO BRANDÃO TOLENTINO**
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	1	3	0	2	2	1	1	0	1	1	0	2	1	1	1	03	0	0
AFIADOR DE FACAS	0	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
AMASSADOR DE BATATAS MANUAL	1	1	0	0	1	0	0	2	0	2	0	0	1	0	1	0	01	0	0
ASSADEIRA GRANDE	3	4	2	2	2	4	2	9	4	5	10	4	3	1	0	6	03	4	3
ASSADEIRA MÉDIA	2	2	0	2	2	0	2	0	1	4	0	4	2	7	6	0	04	4	4

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

BACIA PLÁSTICA - PEQUENA	0	0	0	5	3	0	0	0	0	3	0	2	0	1	0	0	01	2	0
BACIA PLÁSTICA - MÉDIA	0	0	0	0	1	1	0	4	0	6	0	0	1	1	0	0	05	2	3
BACIA PLÁSTICA - GRANDE	1	2	0	3	1	2	1	2	0	3	4	0	0	2	0	0	0	4	2
BALANÇA DIGITAL - 3 KG	2	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	01	0	0
BALANÇA DIGITAL - 100 KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BALCÃO TÉRMICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	1	0	0	0	0	0
BALDE	2	1	0	8	0	0	0	0	2	3	1	2	0	2	0	2	0	2	0
BATEDEIRA TIPO MIX	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	01	1	1
BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - PEQUENA	0	2	0	3	2	2	0	5	0	2	2	1	2	1	0	3	05	1	2
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - MÉDIA	2	2	0	3	2	2	3	4	0	2	2	1	1	2	0	2	04	1	3
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA -GRANDE	1	2	0	5	1	2	3	3	0	6	5	1	4	2	0	4	04	2	3
CAIXA MONOBLOCO COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	0	2	03	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 8,5 L	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 13 L	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	1	1	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 19 L	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	1	2	0	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 26 L	0	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	1	6	0	1	2	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 28 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	1	3	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 56 L	0	0	0	2	0	1	0	2	0	1	0	1	0	0	1	3	04	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 78 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0
CALDEIRÃO DE INOX COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO	2	0	0	6	1	0	0	2	0	4	0	5	2	2	1	5	03	1	2
CANECA POLIPROPILENO (BALCÃO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CANECA VIDRO	50	41	0	183	45	96	30	0	0	60	246	0	80	80	100	108	12	185	0
CANECÃO OU FERVEDOR	3	1	0	3	1	2	2	0	1	5	2	2	0	1	2	4	04	0	1
CARRINHO DE TRANSPORTE COZINHA	0	0	0	1	0	0	0	2	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1
CILINDRO DE GÁS	2	2	0	2	2	2	2	4	0	6	8	2	0	4	0	2	02	0	3
COLHER DE ARROZ	2	2	4	4	2	1	0	5	1	150	5	4	2	0	0	4	03	2	8
COLHER INOX (BALCÃO)	2	0	3	119	20	2	2	0	0	8	90	100	36	40	2	1	03	150	0
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	6	0	2	0	2	1	0	0	0
COLHER POLIAMIDA MÉDIA	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	1	3	2	1	2	1	01	3	0
COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0	2	0	0	0	2	2	0	2	0	1	0	2	0	2	0	4	4
COLHER POLIPROPILENO (BALCÃO) - Colher de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

CONCHA PEQUENA	2	1	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	3	18	0	0
CONCHA MÉDIA	0	0	2	3	2	0	2	2	0	4	3	2	0	1	1	2		2	0
CONCHA GRANDE	2	0	0	1	1	5	2	4	2	2	1	0	3	3	0	1	04	0	11
CUMBUCA POLIPROPILENO (BALCÃO)	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	70
DESCASCADOR DE LEGUMES MANUAL	2	1	0	0	1	0	0	0	2	2	15	1	0	1	0	0	01	0	0
ESCORREDOR DE MASSAS	2	1	0	3	1	2	1	2	3	3	0	1	1	2	0	0	03	0	7
ESCORREDOR DE PRATOS INOX	2	1	0	4	4	2	2	3	2	2	1	4	0	1	4	2	02	0	3
ESCORREDOR DE PRATOS PLÁSTICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESCUMADEIRA PEQUENA	1	0	0	0	1	0	0	1	4	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0
ESCUMADEIRA MÉDIA	0	1	0	9	4	2	2	5	0	1	0	4	0	3	3	2	0	0	0
ESCUMADEIRA GRANDE	1	1	0	2	2	3	1	2	0	5	1	0	1	0	3	1	05	1	23
ESPÁTULA CURVA	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESPÁTULA RETA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FACA DE CORTE - PEQUENA	2	3	0	0	4	0	0	1	0	6	0	4	2	0	0	4	03	3	0
FACA DE CORTE - MÉDIA	3	1	1	0	2	0	2	2	4	4	2	4	0	2	4	2	03	0	0
FACA DE CORTE - GRANDE	0	2	0	9	1	2	3	2	5	2	5	4	2	1	0	3	02	2	3
FACA DE PÃO	2	1	2	2	0	2	2	1	2	1	0	1	2	1	2	1	03	0	0
FACA INOX - BALCÃO	0	0	0	0	45	0	0	0	1	0	79	0	3	50	0	0	50	0	0
FACA INOX - BALCÃO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	50	0	0	0	0	0
FACA POLIPROPELENO - Faca de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FOGÃO DOMÉSTICO	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	01	1	2
FOGÃO INDUSTRIAL SEM FORNO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FREEZER HORIZONTAL	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	3	2	1	2	1	1	01	1	1
FREEZER VERTICAL	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0
FRIGIDEIRA PEQUENA	1	1	1	0	0	3	2	0	2	0	2	0	0	0	0	1	02	1	1
FRIGIDEIRA MÉDIA	3	2	2	4	0	0	0	1	0	1	4	0	2	1	2	1	02	1	0
FRIGIDEIRA GRANDE	0	1	2	0	1	0	2	1	0	0	1	1	0	2	0	2	01	1	1
GALÃO TÉRMICO - 8 LITROS	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
GALÃO TÉRMICO - 12 LITROS	0	1	12	0	0	5	2	0	0	0	0	2	0	1	0	0	01	0	1
GARFO INOX	0	1	0	121	20	0	0	0	3	165	96	30	0	40	12	0	0	1	3
GARFO POLIPROPILENO - Garfo de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX	1	0	0	3	2	2	0	0	3	0	2	2	0	0	0	0	02	0	0
JARRA GRADUADA 1L	1	2	0	1	1	0	1	0	0	0	9	4	0	0	0	4	02	0	4
JARRA GRADUADA 3 L	3	4	4	0	3	2	2	2	0	0	6	4	3	0	10	3	04	3	0
JARRA GRADUADA 5 L	0	0	0	2		0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	3	05	0	0
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	2	0	1	0	02	1	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 8 LITROS	1	1	1	0	0	0	1	1	2	0	0	1	0	1	0	0	01	1	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 12 LITROS	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
LIXEIRA COM TAMPA	1	1	1	1	1	1	1	0	1	2	0	0	1	0	1	1	02	0	2
LUVA TÉRMICA	0	1	1	3	1	0	0	0	1	2	0	2	1	1	1	0	01	0	0
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	01	1	1
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
PÁ PARA CALDEIRÃO	1	0	1	0	0	0	0	0	0	4	7	0	0	2	0	1	01	0	1
PANELA DE PRESSÃO 10 L	2	1	4	2	0	0	0	2	0	1	1	1	3	1	2	1	01	2	2
PANELA DE PRESSÃO 12 L	0	0	0	1	2	4	4	2	0	0	1	1	3	1	0	1	02	0	0
PANELA DE PRESSÃO 15 L	0	0	0	2	0	0	0	2	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0
PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	1	0	5	0	2	0	2	0	3	4	1	1	1	0	1	0	1	1
PANELA DE PRESSÃO 8 L	2	0	2	0	0	0	0	2	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1
PEGADOR DE MACARRÃO	0	1	1	0	0	1	2	0	2	1	0	1	0	0	0	2	0	0	1
PEGADOR DE SALADA	2	1	01	2	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	0	2	01	0	0
PEGADOR UNIVERSAL	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENEIRA INOX	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
PENEIRA PLÁSTICA	0	2	0	0	3	0	2	0	1	1	1	0	2	0	0	2	13	0	0
PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ	2	1	0	3	1	2	1	0	0	2	0	1	1	2	1	1	02	1	1
PORTA TALHERES	1	2	0	0	2	1	0	0	2	1	0	2	2	0	0	2	04	2	2
PRATO POLIPROPILENO (BALCÃO) - Prato plástico duro para alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRATO VIDRO FUNDO	128	69	160	190	35	101	120	0	72	214	712	48	80	100	120	30	150	130	178
PRATO VIDRO RASO	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0
RALADOR DE INOX	2	1	0	4	1	1	0	0	1	1	2	2	2	1	1	2	02	0	0
REFRIGERADOR DUPLEX - DOMÉSTICO	0	1	0	0	1	0	2	2	2	1	0	1	0	0	2	0	02	0	2
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 2 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 4 PORTAS	1	0	2	1	0	2	0	1	1	1	1	0	0	1	1	2	0	1	1

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 6 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TABUA DE CORTE GRANDE	0	3	2	3	0	2	2	2	4	1	2	6	2	2	2	4	04	2	1
TABUA DE CORTE MÉDIA	2	0	0	3	2	0	2	3	1	3	3	2	2	2	2	3	0	0	2
TERMÔMETRO DIGITAL – TIPO CULINÁRIO/ESPETO	0	0	0	1	0	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	01	0	0
FORNO A LASTRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EXTRATOR DE SUCO	0	1	00	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	01	0	0
COIFA	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	2
REFRESQUEIRA / SUQUEIRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
COPO TIPO AMERICANO	0	15	0	0	0	0	0	0	74	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0
COPO PLÁSTICO RESISTENTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

APÊNDICE XI – Tabela de referência para manutenção preventiva e corretiva

MANUTENÇÃO CONTRATADA X PREFEITURA		
ITEM	**RESPONSABILIDADE CONTRATADA**	**RESPONSABILIDADE PREFEITURA**
Adequação de Tomada		X
Balcão Térmico	X	
Fechadura das Portas		X
Danos na Cozinha ocasionados por problemas de utensílios/equipamentos/Falha de Procedimento da **Contratada**	X	
Encanamento Entupido/Vazamento		X
Ligação nova de Gás (Mangueira Do Gás /conexões/ Registros interno e externo)	X	
Ligação nova de Gás (parte estrutural - Paredes, piso e abrigo do gás)		X
Troca de Mangueira do Gás /conexões/ Registros (interno e externo)	X	
Limpeza de Exaustor		X
Limpeza de Luminária		X
Manutenção de Equipamentos E Utensílios	X	
Manutenção do Teto		X
Parte Elétrica da Cozinha		X
Pia com vazamento (Cuba E Sifão)		X
Pia com vazamento (Descolamento Da Cuba)		X
Pintura parede/ Porta e Teto		X
Reforma Parte Estrutural Cozinha e Estoque		X
Rodinho nas portas		X
Tela milimétrica		X
Torneira Fluxo de Água		X
Torneira (vazamento/troca)		X
Instalação filtro na cozinha		X
Troca elemento filtrante (filtro cozinha)		X
Troca de Lâmpada Queimada Cozinha E Estoque		X
Troca de Porta Cozinha e Estoque		X
Troca de Pisos		X
Troca de Ralos		X

APÊNDICE XII - Minuta de ordem de início de serviços

ORDEM DE SERVIÇOS N.º ____/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº _____/2025

INTERESSADA: Secretaria Municipal de Educação
CONTRATO Nº _____/2025
EMPENHO Nº _____
EMPRESA: _____.

Autorizamos a prestação de serviços de _____.

CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO

01. Os serviços não aprovados pela Secretaria Municipal de Educação serão comunicados à empresa Contratada para as necessárias substituições, com as informações que motivaram sua rejeição. É de responsabilidade da Contratada, substituir qualquer serviço impugnado em até 02 (dois) dias após o recebimento da impugnação.
02. A impugnação dos serviços não aprovados pela Secretaria Municipal de Educação em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa Contratada suspenda a prestação dos serviços.
03. Os serviços correspondem o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas dependências das unidades escolares desta municipalidade.
04. Os serviços deverão ser executados em dias e horários previamente definidos em cronograma elaborado juntamente com a CONTRATANTE.
05. A CONTRATADA deverá nomear um responsável pela execução dos serviços, que acompanhará todos os procedimentos.
06. A execução dos serviços de fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) deve ser acompanhada por um servidor designado pela Unidade para a fiscalização dos trabalhos.
07. O fornecimento de produtos e demais insumos necessários para a execução do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA.
08. Após a aprovação dos serviços pela Secretaria Municipal de Educação, a empresa Contratada emitirá a fatura.
09. O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.
10. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número desta licitação, da Ata ou do Contrato, obrigatoriamente.

São Carlos, *dia* de *mês* de *ano*.
Secretaria Municipal de Educação

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE XIII – Planilha composição de custo – Mão de obra

Discriminação dos Serviços		
A	Data de apresentação da proposta	
B	Município	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço		
Tipo de Serviço	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)	Unidade de Medida

Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
3	Salário Mínimo Regional ou Mínimo Federal Vigente	
4	Salário Nominativo da Categoria Profissional	
5	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
6	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
7	Carga Horária	

MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	**Composição da Remuneração**	**%**	**VALOR (R$)**
A	Salário Base		
D	Adicional Insalubridade		
E	Adicional Periculosidade		
F	Adicional Noturno		
G	Adicional de Hora Reduzida		
H	Outros (especificar)		
TOTAL DO MÓDULO 1			

MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS			
2.1	**13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**	**%**	**VALOR (R$)**
A	13º (Décimo-terceiro) salário		
B	Adicional de Férias		
TOTAL SUBMÓDULO 2.1			

2.2	**GPS, FGTS e Outras Contribuições**	**%**	**VALOR (R$)**
A	INSS		
B	Salário Educação		
C	SAT (Seguro Acidente de Trabalho) (RAT x FAP)		
D	SESC ou SESI		
E	SENAI - SENAC		
F	SEBRAE		
G	INCRA		

H	FGTS		
TOTAL SUBMÓDULO 2.2			

2.3	**Benefícios Mensais e Diários**	**%**	**VALOR (R$)**
A	Transporte		
B	Auxílio-Refeição/Alimentação		
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Seguro de Vida		
E	Outros (especificar)		
TOTAL SUBMÓDULO 2.3			

QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 2 - ENCARGOS, BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS		
2	**Encargos, Benefícios Anuais, Mensais e Diários**	**VALOR (R$)**
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e Outras Contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
TOTAL DO MÓDULO 2		

MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	**Provisão para Rescisão**	**%**	**VALOR (R$)**
A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado		
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
D	Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência de GPS, FGTS e Outras Contribuições sobre Aviso Prévio Trabalhado		
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
TOTAL DO MÓDULO 3			

MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4.1	**Substituto nas Ausências Legais**	**%**	**VALOR (R$)**
A	Substituto na cobertura de Férias		
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais		
C	Substituto na cobertura de Licença Paternidade		
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho		
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade		
F	Substituto na cobertura de outros ausências (especificar)		
TOTAL SUBMÓDULO 4.1			

4.2	**Substituto na Intrajornada**	**%**	**VALOR (R$)**
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação		
TOTAL SUBMÓDULO 4.2			

QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	**Custo de Reposição do Profissional Ausente**	**%**	**VALOR (R$)**

4.1	Substituto nas Ausências Legais (total submódulo 4.1)		
4.2	Substituto na Intrajornada		
TOTAL DO MÓDULO 4			

MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS			
5	**Insumos Diversos**	**%**	**VALOR (R$)**
A	Uniformes		
B	Materiais		
C	Equipamentos		
D	Outros a Especificar		
TOTAL DO MÓDULO 5			

MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
6	**Custos Indiretos, Tributos e Lucro**	**%**	**VALOR (R$)**
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	**TRIBUTOS**		
C.1	PIS		
C.2	COFINS		
C.3	ISS		
TOTAL DO MÓDULO 6			

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
Mão-de-Obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)			**VALOR (R$)**
A	MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
B	MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS		
C	MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO		
D	MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
E	MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS		
Subtotal (A + B + C + D + E)			
F	MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		
PREÇO TOTAL POR EMPREGADO			

OBS.: Deverá ser apresentado memória de cálculo de todos os itens que compõe a planilha de custo da mão de obra, bem descrevendo leis e formas de cálculo, deverá a vencedora também juntar a convecção coletiva de trabalho pertinente, sob pena de desclassificação da proposta.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE XIV – Planilha de custos detalhada

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS										
LOCAIS	**ITEM**	**ENSINO**	**SERVIÇOS**	**QTDE**	**PV - Unit.**	**Custo Alim.**	**Mão de Obra**	**Desp. Op.**	**Invest.**	**BDI**
Escolas Municipais (EMEB + CEMEI+ EJA) com Mão de Obra Terceirizada	1	CEMEI - 4 A 5 MESES	Desjejum (Mamadeira)	24.400						
			Lanche (Mamadeira)	24.400						
			Papa Principal (Mamadeira)	24.400						
			Lanche (Mamadeira)	24.400						
			Papa Principal (Mamadeira)	24.400						
	2	CEMEI/ CRECHE – 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	Desjejum (Mamadeira)	37.400						
			Lanche (Fruta)	37.400						
			Refeição Principal	37.400						
	3	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	Desjejum (Mamadeira)	16.800						
			Lanche (Fruta)	16.800						
			Refeição Principal	16.800						
			Lanche (Mamadeira)	16.800						
			Lanche (Fruta)	16.800						
			Refeição Principal	16.800						
	4	CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	49.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	49.200						
	5	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã/Lanche	129.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	129.400						
	6	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã/Lanche	16.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	16.200						
			Lanche	16.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	16.200						
	7	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	Lanche/Café Manhã (Desjejum)	701.000						
			Refeição Principal	701.000						
	8	ENSINO EJA	Refeição Principal (Jantar)	19.400						
Escolas Municipais (CEMEI+ EMEB + EJA) com Mão de Obra da Prefeitura	9	CEMEI - 4 A 5 MESES	Desjejum (Mamadeira)	32.400						
			Lanche (Mamadeira)	32.400						
			Papa Principal (Mamadeira)	32.400						
			Lanche (Mamadeira)	32.400						
			Papa Principal (Mamadeira)	32.400						
	10	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	Desjejum (Mamadeira)	61.800						
			Lanche (Fruta)	61.800						
			Refeição Principal	61.800						
	11	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	Desjejum (Mamadeira)	25.600						
			Lanche (Fruta)	25.600						
			Refeição Principal	25.600						
			Lanche (Mamadeira)	25.600						
			Lanche (Fruta)	25.600						
			Refeição Principal	25.600						
	12	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	82.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	82.400						

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

	13	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	56.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	56.400						
			Lanche (Leite + Fruta)	56.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	56.400						
	14	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã / Lanche	613.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	613.400						
	15	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã / Lanche	302.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	302.000						
			Lanche	302.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	302.000						
	16	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	Lanche/Café Manhã (Desjejum)	468.800						
			Refeição Principal	468.800						
	17	ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL	Lanche / Café da Manhã (Desjejum)	31.600						
			Lanche 1 (Fruta)	31.600						
			Refeição Principal	31.600						
			Lanche 2	31.600						
			Refeição Principal	31.600						
	18	ENSINO EJA	Refeição Principal (Jantar)	13.400						
Creches Filantrópicas com Mão de Obra Própria	19	CEMEI - 4 A 5 MESES	Desjejum (Mamadeira)	31.000						
			Lanche (Mamadeira)	31.000						
			Papa Principal (Mamadeira)	31.000						
			Lanche (Mamadeira)	31.000						
			Papa Principal (Mamadeira)	31.000						
	20	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	Desjejum (Mamadeira)	32.600						
			Lanche (Fruta)	32.600						
			Refeição Principal	32.600						
	21	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	Desjejum (Mamadeira)	32.600						
			Lanche (Fruta)	32.600						
			Refeição Principal	32.600						
			Lanche (Mamadeira)	32.600						
			Refeição Principal	32.600						
	22	CEMEI / CRECHE – 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	37.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	37.000						
	23	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	37.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	37.000						
			Lanche (Leite + Fruta)	37.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	37.000						
	24	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã / Lanche	11.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	11.200						
	25	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã / Lanche	11.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	11.200						
			Lanche	11.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	11.200						
	26	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	Lanche/Café Manhã (Desjejum)	20.200						

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

			Refeição Principal	20.200						
Projetos ONGs com Mão de Obra própria	27	ENSINO EMEB - PROJETOS ONG	Lanche/Café Manhã (Desjejum)	442.000						
			Refeição Principal	442.000						
TOTAL GERAL				**8.243.000**						

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE XV – Modelo de proposta comercial

PROPOSTA COMERCIAL

Objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas unidades escolares da rede pública municipal de São Carlos (CEMEI, EMEB, EJA) por um período de 60 (sessenta) meses.

A empresa contratada deverá preparar e distribuir refeições nas unidades escolares da rede pública do Município de São Carlos, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com este Termo de Referência, seus Anexos e com os padrões nutricionais e dispositivos legais higiênico-sanitários vigentes.

Para atendimento do objeto, a empresa contratada deverá fornecer mão de obra paramentada (uniformes e equipamentos de proteção individual-EPI's), gêneros alimentícios, gás de cozinha, material de limpeza e higienização e materiais descartáveis. A empresa contratada deverá também fornecer utensílios e equipamentos, além de realizar manutenção (corretiva e preventiva) e reposição por depreciação. A mão de obra deverá ser capacitada e supervisionada por nutricionistas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS						
LOCAIS	**ITEM**	**ENSINO**	**SERVIÇOS**	**QTDE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL 200 DIAS**
ESCOLAS MUNICIPAIS (EMEB + CEMEI+ EJA) COM MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA	1	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	24.400		
			LANCHE (MAMADEIRA)	24.400		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	24.400		
			LANCHE (MAMADEIRA)	24.400		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	24.400		
	2	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	37.400		
			LANCHE (FRUTA)	37.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	37.400		
	3	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	16.800		
			LANCHE (FRUTA)	16.800		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	16.800		
			LANCHE (MAMADEIRA)	16.800		
			LANCHE (FRUTA)	16.800		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	16.800		
	4	CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	49.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	49.200		
	5	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE	129.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	129.400		
	6	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE	16.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	16.200		
			LANCHE	16.200		

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	16.200		
	7	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	701.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	701.000		
	8	ENSINO EJA	REFEIÇÃO PRINCIPAL (JANTAR)	19.400		
ESCOLAS MUNICIPAIS (CEMEI+ EMEB + EJA) COM MÃO DE OBRA DA PRFEITURA	9	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.400		
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.400		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	32.400		
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.400		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	32.400		
	10	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	61.800		
			LANCHE (FRUTA)	61.800		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	61.800		
	11	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	25.600		
			LANCHE (FRUTA)	25.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	25.600		
			LANCHE (MAMADEIRA)	25.600		
			LANCHE (FRUTA)	25.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	25.600		
	12	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	82.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	82.400		
	13	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	56.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	56.400		
			LANCHE (LEITE + FRUTA)	56.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	56.400		
	14	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	613.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	613.400		
	15	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	302.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	302.000		
			LANCHE	302.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	302.000		
	16	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	468.800		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	468.800		
	17	ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL	LANCHE / CAFÉ DA MANHÃ (DESJEJUM)	31.600		
			LANCHE 1 (FRUTA)	31.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	31.600		
			LANCHE 2	31.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	31.600		
	18	ENSINO EJA	REFEIÇÃO PRINCIPAL (JANTAR)	13.400		
CRECHES FILANTRÓPICAS COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA	19	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	31.000		
			LANCHE (MAMADEIRA)	31.000		

			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	31.000		
			LANCHE (MAMADEIRA)	31.000		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	31.000		
	20	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.600		
			LANCHE (FRUTA)	32.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600		
	21	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.600		
			LANCHE (FRUTA)	32.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600		
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600		
	22	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	37.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000		
	23	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	37.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000		
			LANCHE (LEITE + FRUTA)	37.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000		
	24	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	11.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200		
	25	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	11.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200		
			LANCHE	11.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200		
	26	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	20.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	20.200		
PROJETOS ONGs COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA	27	ENSINO EMEB - PROJETOS ONG	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	442.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	442.000		
TOTAL GERAL				**8.243.000**		

- ✓ Fornecimento Parcial (insumos e demais)
- ✓ Fornecimento Integral (insumos/demais e mão de obra)

_____, _____ de _____de _____