Contrato de Fornecimento

Nº. 012901/2026

ARP Nº: 021211/2024-SF06
PA DE ORIGEM: 58336/2023
PA EMPENHO Nº: 1118.2026/0033296-2
CONTRATADA: AMORE AL DENTE CUCINA ITALIANA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.
CÓDIGO: 104395
OBJETO: Pães tipo bisnaga e pão de forma.

1. PREÂMBULO

1.1 PARTES: MUNICÍPIO DE GUARULHOS, com sede à Av. Bom Clima, 91 - Jd. Bom Clima – Guarulhos/SP, inscrito no CNPJ sob nº. 46.319.000/0001-50, a seguir denominado simplesmente **CONTRATANTE**, representado pelo **Secretário de Educação, Sr. RAFAEL DE SOUZA CARVALHO,** e a empresa **AMORE AL DENTE CUCINA ITALIANA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.,** inscrita no CNPJ nº 33.538.966/0001-36, estabelecida à Rua Areial, 516 - Cid. Satélite - Guarulhos/SP – CEP07224-020, **Fone:** (11) 4637-5627 / 98415-0909, **e-mail:** comercial@amorealdente.com.br, neste ato representada pelo signatário ao final identificado, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA,** ficando as partes subordinadas às disposições da Lei Federal 14.133/2021 e alterações, e condições constantes deste contrato.

1.2 FUNDAMENTO: Este contrato decorre da **Ata de Registro de Preços nº 021211/2024-SF06,** que se acha juntada ao Processo Administrativo nº 58336/2023.

2. DESCRIÇÃO E CONDIÇÕES

2.1 NATUREZA DO CONTRATO: A CONTRATADA obriga-se ao fornecimento conforme abaixo relacionado.

GRUPO 01					
Item	**Quant.**	**Unid.**	**Descrição do(s) produto(s) / Serviço(s)**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
01	998.962	Un.	PÃO TIPO BISNAGA **Marca/Modelo:** Própria	R$ 1,88	R$ 1.878.048,56
02	185.476	Un.	PÃO TIPO BISNAGUINHA COM FARINHA INTEGRAL **Marca/Modelo:** Própria	R$ 0,80	R$ 148.380,80
03	8.840	Pct.	PÃO DE FORMA COM FARINHA INTEGRAL **Marca/Modelo:** Própria	R$ 13,40	R$ 118.456,00
04	720.000	Un.	PÃO TIPO BISNAGA SEM AÇÚCAR **Marca/Modelo:** Própria	R$ 6,00	R$ 4.320.000,00
05	260.536	Un.	MINI PÃO COM VEGETAIS **Marca/Modelo:** Própria	R$ 0,89	R$ 231.877,04
06	551	Pct.	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN VEGANO **Marca/Modelo:** Própria	R$ 27,00	R$ 14.877,00
07	1.500	Pct.	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN VEGANO COM VEGETAIS **Marca/Modelo:** Própria	R$ 27,00	R$ 40.500,00

2.2 PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO: As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, conforme cronograma a ser estabelecido pelo Departamento de Planejamento da Educação.

2.3 LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO: s produtos deverão ser entregues nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme relação a ser enviada pela Unidade Requisitante.

2.4 Correrá por conta da CONTRATADA todas as despesas diretas, indiretas, bem como todos os impostos e tributos que houver.

2.5 GESTÃO E FISCALIZAÇÃO: Nos termos do Artigo 117 da Lei Federal 14.133/21, e em observância ao regulamentado pelo Decreto Municipal nº 33912, de 16 de janeiro de 2017, que estabelece as atividades e os procedimentos a serem observados pelas unidades gestoras e pelos fiscais de contratos firmados pelos órgãos da Administração Municipal Direta e Indireta, e com o fim de dar cumprimento ao quanto disposto no art. 6º, o Titular do Órgão demandante (Ordenador da Despesa) designou como Gestor e Fiscal deste contrato os servidores da **Secretaria de Educação**. A nomeação se deu por meio de despacho exarado nos autos do Processo Administrativo em referência**.**

3. PRAZOS

3.1 PRAZO DE VIGÊNCIA: Este contrato tem vigência de **06 (seis) meses**, contados da data de sua assinatura, ou menor prazo, mediante conclusão de contratação através do processo 1118.2026/0003275-6.

4. VALOR, RECURSOS, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTES

4.1 VALOR: O valor estimado deste Contrato é de **R$ 6.752.139,40 (seis milhões, setecentos e cinquenta e dois mil, cento e trinta e nove reais e quarenta centavos).**

4.2 RECURSOS: A despesa onerará, inicialmente, a(s) seguinte(s) dotação(ões):

0810.1236100212.058.05.2200021.339030.0403

0810.1236600212.058.05.2200002.339030.0175

0810.1236500212.058.05.2100003.339030.0174

0810.1236500212.058.05.2100001.339030.0008

0810.1236500212.058.05.2100002.339030.0050

0810.1236100212.058.05.2200006.339030.0006

0810.1236100212.058.05.2200001.339030.0008

0810.1236600212.058.05.2200001.339030.0008

4.3 FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado pelo órgão gestor no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados do recebimento da nota fiscal ou fatura de serviços, devidamente atestada pela unidade requisitante.

a) O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, preferencialmente no Banco Bradesco S/A, a ser indicada pela contratada;

b) A nota fiscal deverá ser compatível com o contrato social sob pena de não efetuar o pagamento.

c) O órgão Gestor deverá observar as instruções normativas contidas na Portaria nº 03/2017-SF;

d) Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

e) A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da manutenção de regularidade fiscal;

f) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária referente ao Imposto de Renda previsto na legislação aplicável, em especial a Instrução Normativa RFB n° 1234/12, e alteração posterior através da Instrução Normativa RFB n° 2145/23, devidamente regulamentada através do Decreto Municipal 40432/23 e demais regulamentações sobre a matéria, exceto aos optantes do Simples Nacional, na forma da Instrução Normativa RFB nº 765, de 02 de agosto de 2007, quando aplicável.

g) No caso de atraso, os valores devidos à CONTRATADA serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de 0,000082192% ao dia, de correção monetária, de acordo com a meta de inflação fixada pela Resolução nº 4918/2021 do Banco Central do Brasil para o ano de 2024, mediante aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga;
I = Índice de compensação financeira:
I = (TX)
I = (3/100)/365
I = 0,000082192
TX = Percentual da taxa anual = 3%

4.4 REAJUSTAMENTO: O(s) preço(s) expresso(s) nestre instrumento serão irreajustáveis.

5. RESPONSABILIDADES

5.1 São obrigações da CONTRATANTE:

a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos;

b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

c) Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

e) Efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

f) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro e/ou de repactuação de preços, feitos pela CONTRATADA, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis, automaticamente, por igual período.

g) Cientificar o Departamento de Licitações e Contratos para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA, para aplicação de sanções motivadas pela inexecução parcial ou total do Contrato, nos termos do Decreto Municipal que regulamenta os procedimentos de aplicação de penalidades, se o caso;

h) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

i) A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados,

prepostos ou subordinados.

5.2 A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelo pagamento dos encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e outros que decorram dos compromissos assumidos neste contrato, não se obrigando a CONTRATANTE a fazer-lhe restituições ou reembolso de qualquer valor despendido com estes pagamentos.

5.3 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

a) Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

b) A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

c) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

d) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, devidamente comprovados, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela CONTRATANTE, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

g) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CONTRATANTE, ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, § único, da Lei Federal 14.133/21;

h) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE;

i) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

j) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

k) Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

l) Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

m) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

n) Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

o) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

p) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

q) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei Federal 14.133/21);

r) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, sendo este, no mínimo, de 10 (dez) dias úteis, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, § único, da Lei Federal 14.133/21);

s) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

t) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei Federal 14.133/21.

u) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

5.4 Os serviços deverão ser prestados de acordo com as especificações constantes neste contrato, no ato convocatório e na forma prevista na proposta, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas sanções previstas.

5.5 Executado o objeto contratual, será ele recebido em conformidade com as disposições contidas no Art. 140 da Lei Federal 14.133/21:

a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

5.6 As responsabilidades das partes na execução deste Contrato são as comuns nele implícitas ou expressas, com base na Lei de Licitações, e aos demais instrumentos legais que regem o assunto.

5.7 Outras responsabilidades são aquelas relacionadas no **Termo de Referência.**

6. SANÇÕES E EXTINÇÃO

6.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal 14.133/21, a CONTRATADA que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) deixar de entregar a documentação exigida para a execução do contrato;

e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

f) apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

g) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, durante a execução do contrato;

i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13 (Lei Anticorrupção), durante a execução do contrato.

6.2 Por descumprimento de quaisquer das cláusulas deste instrumento e pela inexecução parcial ou total do seu objeto, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

6.2.1 ADVERTÊNCIA, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea “a”, “b” e “c” do item 6.2.4;

6.2.2 IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR, com o Município de Guarulhos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c”, “d” e “e”, do item 6.1 acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea “a”, “b” ou “d” do item 6.2.4;

6.2.3 DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR, com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “f”, “g”, “h”, “i” e “j” do item 6.1 acima, bem como nas alíneas “b”, “c”, “d” e “e” também do item 6.1, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea “d” do item 6.2.4;

6.2.4 MULTA, aplicada da seguinte forma:

a) Nos casos de atraso na execução do objeto ou na inexecução parcial, que se prolongue até o **10º (décimo) dia**, contado daquele imediatamente posterior ao previsto no contrato, será aplicada multa moratória de **0,5%** ao dia, calculado sobre o valor da parcela inadimplida;

b) Nos casos de atraso na execução do objeto ou inexecução parcial, que se prolongue do **11º (décimo primeiro) ao 30º (trigésimo) dia**, contado daquele imediatamente posterior ao previsto no contrato, será aplicada multa moratória de **0,7%** ao dia, calculado sobre o valor da parcela inadimplida;

c) Pela recusa da CONTRATADA em corrigir/substituir produto ou serviço eventualmente rejeitado pela CONTRATANTE ou pela correção/substituição fora do prazo estipulado, aplicar-se-á multa de **10%** a **20%** sobre o valor da parcela inadimplida, a ser definida conforme item 6.8;

d) Nos casos de **inexecução total da obrigação**, que se configura com a mora na entrega do objeto por prazo **superior a 30 (trinta) dias**, contados do dia imediatamente posterior ao previsto no instrumento contratual ou, ainda, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “f”, “g”, “h”, “i” e “j” do item 6.1 acima, bem como nas alíneas “b”, “c”, “d” e “e” também do item 6.1, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, incidirá multa de **20%** a **30%** sobre o valor do Contrato, a ser definida conforme item 6.8.

6.2.5 Para aplicação das multas elencadas nas alíneas “a” e “b” acima, tão logo constatado o atraso injustificado, o Gestor deste Contrato acionará o Departamento de Licitações e Contratos, para que proceda os trâmites necessários à aplicação da penalidade, nos termos do Decreto Municipal que regulamenta os procedimentos de aplicação de penalidades, onde o valor apurado será descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE, ainda que inexista relação de causa e efeito entre o valor faturado e o fato gerador da multa, ou descontado de eventual garantia prestada. Não havendo pagamentos devidos pela CONTRATANTE ou garantia prestada pela CONTRATADA, o prazo para pagamento será de **15 (quinze) dias úteis** a contar da intimação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

6.2.6 A Contratada ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Guarulhos, pelo prazo de até **03 (três) anos**, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis à espécie, caso venha a descumprir a avença, total ou parcialmente, conforme item 6.2.2 acima e poderá, a critério da Administração, ser aplicada em conformidade com os prazos a seguir:

a) 06 (seis) a 12 (doze) meses nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato e/ou deixar de entregar, em prazo estabelecido, todos os documentos e anexos exigidos, quer por meio eletrônico, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva, conforme a forma estipulada para a apresentação do documento, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução parcial, a ser definido conforme item 6.8;

b) 13 (treze) a 18 (dezoito) meses nos casos em que a CONTRATADA, der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, quando ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do contrato sem motivo justificado, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução parcial que cause grave dano, a ser definido conforme item 6.8;

c) 19 (dezenove) a 36 (trinta e seis) meses nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução total do contrato ou deixar de recolher aos cofres públicos os valores atinentes a penalidade pecuniária aplicada, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução total, a ser definido conforme item 6.8;

6.2.7 A aplicação da penalidade prevista nos itens 6.2.2 e 6.2.3 implicará o imediato descredenciamento da empresa do cadastro de fornecedores do Município de Guarulhos, pelo prazo em que durar o apenamento.

6.2.8 Para o pagamento das multas elencadas nas alíneas “c” e “d”, do item 6.2.4 acima, bem como as indenizações cabíveis impostas à CONTRATADA, o valor apurado será descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE. Caso o valor seja superior aos pagamentos que a mesma tenha a receber da CONTRATANTE, o saldo remanescente será descontado de eventual garantia prestada e, se ainda assim, não forem suficientes, restando saldo, o prazo para pagamento será de **15 (quinze) dias úteis** a contar da intimação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

6.3 A Contratada somente deixará de sofrer as penalidades descritas no presente instrumento nas seguintes hipóteses:

a) comprovação da ocorrência de caso fortuito ou força maior, que tenham tornado impossível o cumprimento da obrigação, e/ou;

b) manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE.

6.4 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE;

6.5 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, não se restringindo às cumulações descritas no item 6.2, podendo ser combinadas de forma distinta, de acordo com os critérios elencados no item 6.8.

6.6 Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 166 da Lei Federal 14.133/21, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data da intimação.

6.6.1 Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Departamento de Licitações e Contratos por meio eletrônico, **até o último dia útil do prazo**, ou protocolados diretamente na Rua do Rosário, 300 - Macedo - Guarulhos/SP, **das 8h30 às 16h45, respeitado o último dia útil do prazo**.

6.6.2 Não serão conhecidos recursos enviados por meio eletrônico que forem recebidos **após as 23h59 do último dia útil do prazo estipulado**, sendo considerado o horário de recebimento exibido pelo servidor de e-mail ou sistema eletrônico, ou **protocolados fisicamente após o horário determinado do último dia útil do prazo estipulado**, conforme estabelecido no item anterior.

6.6.3 Após o vencimento do prazo recursal, os valores serão cobrados nos moldes do subitem 6.2.8.

6.7 Para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei Federal 14.133/21, deve ser observado o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da mesma lei.

6.8 Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a CONTRATANTE;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.9 A rescisão contratual poderá ser por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa, bem como amigavelmente.

a) Nesta hipótese aplicam-se também os artigos 138 e 139, sem prejuízo das sanções enumeradas no artigo 155 do mesmo diploma legal.

6.11 A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

6.11.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

6.12 A rescisão, sempre que possível, será precedida:

a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

c) Indenizações e multas.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 CONDIÇÕES INTEGRANTES: São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

a) O Termo de Referência que embasou a contratação;

b) O Edital de Licitação, a Autorização de Contratação Direta e/ou o Aviso de Dispensa Eletrônica, conforme o fundamento acima;

c) A Proposta da CONTRATADA; e

d) Eventuais anexos dos documentos supracitados.

7.2 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Federal 14.133/21.

7.3 É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto contratado.

7.4 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

7.5 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal 14.133/21 e alterações, demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos, devendo sua aplicação ser precedida da devida análise jurídica.

7.6 Os dados presentes neste documento ou coletados para as finalidades aqui previstas serão utilizados única e exclusivamente para cumprir com a finalidade a que se destinam e em respeito a toda a legislação aplicável sobre segurança da informação, privacidade e proteção de dados, inclusive, mas não se limitando a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei Federal nº 13.709/2018) e ao Decreto Municipal nº 38.145/2021 e alterações.

7.7 A CONTRATADA, ao assinar o presente contrato, DECLARA que está ciente acerca da Política de Segurança da Informação, instituída pelo Decreto Municipal nº 39371, de 18 de agosto de 2022, e concorda em cumprir todas as diretrizes e responsabilidades estabelecidas, se aplicável, e se compromete a:

a) Proteger as informações confidenciais da CONTRATANTE e dos cidadãos do Município, acessadas ou gerenciadas no decorrer da prestação dos serviços;

b) Utilizar os recursos de tecnologia da informação fornecidos pela CONTRATANTE apenas para os fins autorizados e em conformidade com as políticas estabelecidas;

c) Relatar imediatamente à CONTRATANTE qualquer incidente de segurança da informação ou suspeita de violação das políticas;

d) Participar de treinamentos e capacitações relacionados à segurança da informação quando solicitado pela CONTRATANTE;

e) Colaborar com a equipe de segurança da informação do município para implementar e manter as medidas de segurança adequadas;

f) Dar ciência aos seus colaboradores do fiel cumprimento da PSI.

7.8 FORO: As partes elegem, em comum acordo, o Foro desta Comarca de Guarulhos, como seu domicílio legal, para qualquer procedimento relacionado com o cumprimento deste contrato.

Estando as partes concordes com as cláusulas transcritas no presente Contrato, assinam os representantes, digitalmente, mediante acesso com senha pessoal, conforme normas estabelecidas pela Legislação vigente.

Guarulhos, data da última assinatura digital (será considerado o próximo dia útil, caso a última assinatura ocorra em dia que não haja expediente no órgão ou entidade competente).

RAFAEL DE SOUZA CARVALHO

Secretário de Educação

AMORE AL DENTE CUCINA ITALIANA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Nome: ADRIANO ALAN FRANÇA

Cargo: Sócio Proprietário

Documento assinado eletronicamente por **Rafael de Souza Carvalho**, **Secretário (a) Municipal**, em 03/07/2026, às 14:14, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **ADRIANO ALAN FRANÇA**, **Usuário Externo**, em 03/07/2026, às 15:00, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.guarulhos.sp.gov.br/sei/web/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5113028** e o código CRC **F9F214DF**.

TERMO DE REFERÊNCIA

A. FUNDAMENTO

Termo de referência elaborado a partir do Estudo Técnico Preliminar nº 04

B. OBJETO

Registro de preços para aquisição de pães e bolos, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

C. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A presente aquisição visa atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar; que preconiza a oferta de alimentação variada e balanceada aos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Educação. O cardápio oferecido aos alunos é elaborado pela equipe técnica do Departamento de Planejamento da Educação, de acordo com as orientações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, composto por itens variados, em proporções adequadas e cumprindo os limites fixados na legislação vigente, com vistas a promover o aumento de aporte de nutrientes.

A aquisição de pães e bolos visa melhorar a palatabilidade e aceitação das refeições servidas .

O quantitativo a ser adquirido está de acordo com o número de alunos matriculados e frequência no cardápio e per capita.

D. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

PÃO TIPO BISNAGA

Descrição: Produto resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, fermento biológico, sal podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans, ovo e leite ou traços de leite. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).

Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de bisnaga com peso unitário médio de 50g.

FÍSICO-QUÍMICAS:

Valor energético (kcal):..... mínimo 280kcal
Carboidratos:..... mínimo 50g
Proteínas: .....mínimo 6g
Gorduras totais:.....máximo 6g
Fibra alimentar:.....mínimo 3g
Sódio.....máximo 600mg/100g

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA.

Microscópicas:

Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Ácaros mortos.....máximo 5.
Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.
Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo até 10 unidades.
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 4Kg.
Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.
Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:
A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

PÃO TIPO BISNAGUINHA COM FARINHA INTEGRAL

Descrição: Produto resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo, açúcar, óleo e/ou gordura vegetal, fermento biológico, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans, ovo e leite ou traços de leite. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).
Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. O peso unitário médio de cada unidade deverá ser 20 g (+/-2g).
FÍSICO-QUÍMICAS:
Valor energético (kcal):..... mínimo 350 kcal
Carboidratos:..... mínimo 60g
Proteínas: .....mínimo 8g
Gorduras totais:.....máximo 8g
Fibra alimentar:.....mínimo 4g
Sódio.....máximo 350mg/100g
Microbiológicas
Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA
Microscópicas e ou Macroscópicas:

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.
Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo até 20 unidades.
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 5Kg.
Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.
Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:
A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

MINI PÃO COM VEGETAIS

Descrição: Produto resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo e/ou gordura vegetal, açúcar, fermento biológico, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans e ser isento de ovo, leite e traços de leite. Deverá ser apresentado em 02 sabores entre cenoura, mandioquinha, beterraba e espinafre. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).
Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. O peso unitário médio de cada unidade deverá ser 20 g (+/-2g).
FÍSICO-QUÍMICAS:
Valor energético (kcal):..... mínimo 300 kcal
Carboidratos:..... mínimo 60g
Proteínas: .....mínimo 7g
Gorduras totais:.....máximo 7g
Fibra alimentar:.....mínimo 3g
Sódio.....máximo 400mg/100g

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Microbiológicas
Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA
Microscópicas e ou Macroscópicas:
Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.
Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.
Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo até 20 unidades.
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 5Kg.
Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.
Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:
A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

PÃO DE FORMA COM FARINHA INTEGRAL

Descrição: Produto resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo integral e/ ou fibra de trigo e/ou cevada, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, fermento biológico, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).
Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de pão de forma fatiado em 20 a 22 fatias com peso variado de 20 a 25g a fatia.
FÍSICO-QUÍMICAS:
Valor energético (kcal):..... mínimo 290kcal
Carboidratos:..... mínimo 50g
Proteínas:..... mínimo 7g

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Gorduras totais:.....máximo 5g
Fibra alimentar:.....mínimo 3g
Sódio.....máximo 150mg/100g

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA

Microscópicas e ou Macroscópicas:

Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 8 dias.

Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo 1 unidade com peso até 500g fatiado em 20 a 22 fatias com peso variado de 22 a 25g a fatia.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 3Kg.

Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

PÃO TIPO BISNAGA SEM AÇUCAR

Descrição: Produto resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, fermento biológico, sal podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans, ovo, açúcar e leite ou traços de leite. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de bisnaga com peso unitário médio de 50g.

FÍSICO-QUÍMICAS:

Valor energético (kcal):..... mínimo 250kcal
Carboidratos:..... mínimo 45g
Proteínas: .....mínimo 6g
Gorduras totais:.....máximo 5g
Fibra alimentar:.....mínimo 3g
Sódio.....máximo 600mg/100g

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA.

Microscópicas:

Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.

Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo até 10 unidades.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 4Kg.

Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN VEGANO

Descrição: Produto para atendimento de alunos com necessidades alimentares especiais, resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinhas sem glúten, açúcar, óleo e/ou gordura vegetal, fermento biológico, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans, ovo

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE OAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

e leite ou traços de leite. Deverá apresentar formato característico de pão de forma fatiado com peso variado de 20 a 25g a fatia.
Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).
Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais.
FÍSICO-QUÍMICAS:
Valor energético (kcal):..... mínimo 240 kcal
Carboidratos:..... mínimo 40 g
Proteínas: .....mínimo 4g
Gorduras totais:.....máximo 7g
Fibra alimentar:.....mínimo 4g
Sódio.....máximo 500 mg/100g
Microbiológicas
Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA
Microscópicas e ou Macroscópicas:
Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.
Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.
Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo até 20 fatias.
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 5Kg.
Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.
Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:
A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN VEGANO COM VEGETAIS

Descrição: Produto para atendimento de alunos com necessidades alimentares especiais, resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET 1:MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

com: farinhas sem glúten, açúcar, óleo de coco e/ou gordura vegetal, leite de origem vegetal (coco, oleaginosas, soja, arroz), fermento biológico, vegetais, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans e deverá ser isento de ingredientes de origem animal. Deverá ser apresentado em 02 sabores entre cenoura, beterraba, mandioquinha e espinafre. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).

Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de pão de forma fatiado com peso variado de 20 a 25g a fatia.

FÍSICO-QUÍMICAS:

Valor energético (kcal):..... mínimo 240 kcal
Carboidratos:..... mínimo 40 g
Proteínas: .....mínimo 4,5 g
Gorduras totais:.....máximo 7g
Fibra alimentar:.....mínimo 4g
Sódio.....máximo 500 mg/100g

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA

Microscópicas e ou Macroscópicas:

Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.

Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo até 20 fatias.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 5Kg.

Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

H) Informação nutricional (embalagem primária)

MINI BOLO

Descrição: Produto resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, fermento, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final.

Deverá ser apresentado nos sabores: baunilha, coco e laranja. O produto não deverá ter gordura do tipo trans. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).

Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de mini bolo com peso unitário de aproximadamente 40g.

FÍSICO-QUÍMICAS:

Valor energético (kcal):..... mínimo 350kcal
Carboidratos:..... mínimo 50g
Proteínas: .....mínimo 5g
Gorduras totais:.....máximo 11 g
Sódio.....máximo 350mg/100g

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA

Microscópicas:

Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.

Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado contendo 1 unidade de aproximadamente 40g

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 100 unidades.

Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

MINI BOLO DE MAÇÃ

Descrição: Produto resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, maçã, ovo, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, fermento, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto final.
O produto não deverá ter gordura do tipo trans e lactose. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).
Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de minibolo com peso unitário de aproximadamente 40g.
FÍSICO-QUÍMICAS:
Valor energético (kcal):..... mínimo 390 kcal
Carboidratos:..... mínimo 45g
Proteínas: .....mínimo 6 g
Gorduras totais:.....máximo 19 g
Fibra:.....mínimo 2g
Sódio.....máximo 180 mg
Microbiológicas
Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA
Microscópicas:
Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.
Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.
Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado contendo 1 unidade de aproximadamente 40g
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 100 unidades.
Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.
Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:
A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

MINI BOLO DE CENOURA

Descrição: Produto resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cenoura, ovo, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, fermento, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final.
O produto não deverá ter gordura do tipo trans e lactose. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).
Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de minibolo com peso unitário de aproximadamente 40g.
FÍSICO-QUÍMICAS:
Valor energético (kcal):..... mínimo 350 kcal
Carboidratos:..... mínimo 50g
Proteínas: .....mínimo 5 g
Gorduras totais:.....máximo 15 g
Fibras: ..... mínimo 1 g
Sódio.....máximo 300 mg
Microbiológicas
Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA
Microscópicas:
Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.
Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.
Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado contendo 1 unidade de aproximadamente 40g
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 100 unidades.
Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

MINI BOLO DIETÉTICO COM FARINHA INTEGRAL

Descrição: Produto destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, ovo, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, fermento, edulcorante xilitol, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente desde que não descaracterizem o produto final.

Deverá ser apresentado nos sabores: baunilha, coco e laranja. O produto não deverá ter gordura do tipo trans e açúcar. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).

Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de mini bolo com peso unitário de aproximadamente 40g.

FÍSICO-QUÍMICAS:

Valor energético (kcal):..... mínimo 300kcal
Carboidratos:..... mínimo 50g
Proteínas: .....mínimo 7g
Gorduras totais:.....máximo 12 g
Fibra: ..... mínimo 1,5 g
Sódio.....máximo 350mg/100g

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA

Microscópicas:

Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.

Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado contendo 1 unidade de aproximadamente 40g

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 100 unidades.

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

MINI BOLO SEM AÇÚCAR

Descrição: Produto destinado para crianças menores de 3 anos de idade, resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, fermento, adoçado com maçã ou geleia de maçã ou purê de frutas, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final.

O produto não deverá ter gordura do tipo trans e ser isento de açúcar e/ou edulcorante natural ou artificial. Deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).

Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de mini bolo com peso unitário de aproximadamente 40g.

FÍSICO-QUÍMICAS:

Valor energético (kcal):..... mínimo 320kcal
Carboidratos:..... mínimo 30g
Proteínas: .....mínimo 9 g
Gorduras totais:.....máximo 17 g
Sódio.....máximo 380/100g

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA

Microscópicas:

Fragmentos de insetos.....225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 10 dias.

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado contendo 1 unidade de aproximadamente 40g
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 100 unidades.
Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.
Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:
A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

MINI BOLO SEM GLÚTEN E LACTOSE

Descrição: Produto destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha sem glúten, açúcar, ovo, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, leite vegetal, ovo, fermento, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans e ser isento de glúten, leite e traços de leite.
Deverá ser apresentado 02 sabores e deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).
Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de mini bolo com peso unitário aproximadamente 40g.
FÍSICO-QUÍMICAS (100g):
Valor energético (kcal):..... mínimo 200 kcal
Carboidratos:..... mínimo 30 g
Proteínas: .....mínimo 5 g
Gorduras totais:.....máximo 5 g
Fibras: ..... mínimo 1 g
Sódio.....máximo 300mg/100g
Microbiológicas
Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA
Microscópicas e ou Macroscópicas:
Fragmentos de insetos.....225 em 225g

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%
Ácaros mortos.....máximo 5.
Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 45 dias.
Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo 1 unidade de aproximadamente 40g
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 100 unidades.
Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.
Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:
A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do lote, se utilizado.
H) Informação nutricional (embalagem primária)

MINI BOLO SEM GLÚTEN VEGANO

Descrição: Produto destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, resultante do processamento e cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com: farinha sem glúten, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, leite vegetal, fermento, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto final. O produto não deverá ter gordura do tipo trans e ser isento de ingredientes de origem animal.
Deverá ser apresentado 02 sabores e deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial RDC 26/15, RDC 493/21, RDC 604/22, RDC 711/22 e RDC 712/22 (ANVISA).
Características: Produto deverá ser elaborado com matérias sãs, limpa, isenta de matéria terrosa, parasita e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar formato característico de mini bolo com peso unitário aproximadamente 40g.
FÍSICO-QUÍMICAS (100g):
Valor energético (kcal):..... mínimo 300 kcal
Carboidratos:..... mínimo 40 g
Proteínas: .....mínimo 5 g
Gorduras totais:.....máximo 12 g
Fibras: ..... mínimo 4 g
Sódio.....máximo 250mg/100g
Microbiológicas

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724/22, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/22 - ANVISA

Microscópicas e ou Macroscópicas:

Fragmentos de insetos.....225 em 225g

Cinzas insolúveis em ácido.....1,5%

Ácaros mortos.....máximo 5.

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 45 dias.

Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldada contendo 1 unidade de aproximadamente 40g

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacrada com fita adesiva plastificada contendo até 100 unidades.

Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, casos utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do lote, se utilizado.

H) Informação nutricional (embalagem primária)

GARANTIA

A Contratada deverá substituir no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a municipalidade, o(s) produto(s) que estiver(em) em desacordo, conforme abaixo:

- Peso e/ou tipo de embalagem e/ou rotulagem estiver em desacordo com o especificado;
- Na análise sensorial, o produto apresentar características organolépticas alteradas;
- Quando, apurado por laudo, o produto apresentar diferença nas características físico-químicas;
- Quando, apurado por laudo, análise microbiológica, demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto.

Se, mesmo após o recebimento definitivo, constatar-se que os fornecimentos foram executados em desacordo com o especificado, os responsáveis/gestores pela contratação notificarão a Contratada para que a mesma providencie a correção necessária dentro dos prazos de recebimento. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

CLASSIFICAÇÃO E DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

Dispomos de recursos para aquisição pretendida e que a indicação da fonte de recursos será informada posteriormente.

CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

LOCAL DE ENTREGA

As entregas ocorrerão no município de Guarulhos, nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme Anexo I, ponto a ponto e unidades que, eventualmente, venham a ser inauguradas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

PRAZO DE ENTREGA

As entregas deverão ocorrer conforme cronograma a ser estabelecido pelo Departamento de Planejamento da Educação (DPE).

Fica reservado ao DPE o direito de alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do prazo de entrega estipulado no cronograma.

Os arquivos digitais contendo as guias de remessa, com as quantidades a serem entregues nas unidades escolares serão fornecidas na semana anterior à entrega, sendo que a impressão ficará a cargo da Contratada.

As guias de remessa deverão ser devolvidas ao DPE, devidamente assinadas e carimbadas pelas unidades escolares receptoras.

CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da data do recebimento do pedido/cronograma.

Os veículos utilizados para o transporte deverão estar em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Portaria CVS nº 005/2013, respeitando todas as regras que garantam a integridade e qualidade dos produtos.

Os funcionários responsáveis pela entrega deverão usar uniformes (camisa ou camiseta, calça, sapato fechado ou tênis, boné e crachá de identificação), conforme art. 20 da Portaria CVS nº 005/2013.

O objeto deste Termo de Referência será dado como recebido na ocasião da entrega das guias de remessa devidamente assinadas e carimbadas, acompanhados de Nota Fiscal, da seguinte forma:

a. provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação;
b. definitivamente, após a verificação da quantidade do material e qualidade.

Havendo divergências com relação às especificações, a Contratante procederá conforme previsto no item 5 (prazo de garantia), por meio de notificação à Contratada, nos termos do Art. 119 da Lei nº 14.133/2021.

A Contratada se comprometerá, a qualquer tempo, quando exigido pela Contratante, a providenciar ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais, para a boa execução do objeto do contrato, cujas despesas correrão por conta da contratada, conforme Art. 140 da Lei nº 14.133/21.

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, a contar do recebimento da Nota Fiscal, devidamente atestada.

O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, preferencialmente, no Banco do Bradesco S/A, indicada pela contratada.

A Nota Fiscal deverá ser compatível com o contrato social, sob pena de não efetuar o pagamento.

Para fins de liquidação e pagamento de despesas deverão ser atendidas as exigências constantes na Portaria 03/2017-SF, publicada no Diário Oficial do Município de Guarulhos, em 20/01/2017, páginas 22 e 23, que poderá ser consultada em www.guarulhos.sp.gov.br.

Obrigações da CONTRATADA:

- Fornecer os produtos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;
- Zelar pelo cumprimento integral estabelecido neste Termo de Referência, respeitando carga horária, conteúdo e cronogramas de atividades previamente acordadas;
- Promover a organização técnica e administrativa das atividades que integram o processo de produção e de logística, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com as especificações e exigências que integram este Termo de Referência;
- Efetuar a embalagem de forma a garantir a integridade do produto até seu destino, sendo que não serão aceitos produtos que estiverem com caixas amassadas ou fora da conformidade solicitada neste descritivo;
- Responsabilizar-se pela perfeita entrega dos generos alimenticios, em condições de pleno uso, ou seja, sem avarias e dentro do prazo de validade;
- Promover, no prazo de 72 horas a contar da notificação da CONTRATANTE, as correções e/ou substituições de produtos que, porventura, apresentem desconformidade com as especificações e exigências que integram este Termo de Referência;
- Designar funcionário responsável pela inserção de dados relativos à logística/entrega no sistema de controle e acompanhamento da CONTRATANTE;
- Fornecer à CONTRATANTE o cronograma prévio de entregas, bem como as guias de remessa em até 3 (três) dias úteis após a entrega, por meio eletrônico (e-mail), devidamente assinadas e datadas pelos responsáveis das unidades escolares;
- Encaminhar as guias de remessa originais para o Departamento de Planejamento da Educação, na ocasião da emissão da nota fiscal de venda;
- Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo contratante e responder prontamente a eventuais reclamações sobre os serviços;
-Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus empregados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, garantindo a não interrupção dos serviços prestados;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, dissídios coletivos, previdenciários e fiscais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;
- Cumprir, além dos postulados legais vigentes do âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança do trabalho estabelecidas pela CONTRATANTE;
- Apresentar recrutamento de vistoria do(s) veículo(s) a ser(em) utilizado(s) na entrega dos

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

produtos expedido pelo órgão competente, em atendimento ao determinado na Portaria CVS nº 04 de 21/03/2011, ou, alternativamente, documento(s) equivalente(s) emitido(s) pela Vigilância Sanitária do Município da sede da CONTRATADA, sempre que solicitado.

Obrigações da CONTRATANTE:

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, por servidor ou comissão especialmente designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas e posterior encaminhamento dos apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

As sanções a serem aplicadas, por descumprimento de quaisquer exigências do processo licitatório ou das cláusulas contratuais serão as padronizadas pelo Departamento e Licitações e Contratos.

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

ANEXO III -A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 04

A. Descrição da necessidade:
Aquisição de pães e bolos, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Educação, através da oferta de refeições balanceadas e diversificadas, em atendimento da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020.

B. Histórico:
Não houve problemas nas contratações anteriores do objeto licitado.

C. Soluções existentes no mercado:
Os itens foram escolhidos para compor os cardápios a serem ofertados, de acordo com o preconizado pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020, aos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino.
Os pães e bolos foram escolhidos levando em consideração a variedade, a fim de evitar a monotonia, bem como para atender os alunos com necessidades alimentares especiais e alunos menores de 3 anos com produtos sem adição de açúcar.

E. Estimativa do valor da contratação
A estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores das Atas de Registro de Preços nº 6511/2023, firmadas em fevereiro de 2023. Ressaltamos que a pesquisa de preços será realizada, junto com a pesquisa no Banco de Preços, com fornecedores regionais e em sítios eletrônicos especializados, obtendo assim o preço de mercado. A estimativa do valor da contratação é em torno de R$ 21.125.000,00 (vinte e um milhões, cento e vinte e cinco reais).

F. Levantamento e análise de riscos
A descrição dos itens se encontra dentro dos padrões de desempenho, habitualmente comercializados no mercado, possibilitando a participação ampla de interessados no certame licitatório.

G. Definição do objeto
Aquisição de pães e bolos, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência.

H. Justificativa da escolha da solução
A presente aquisição visa atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar; que preconiza a oferta de alimentação variada e balanceada aos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Educação. O cardápio oferecido aos alunos é elaborado pela equipe técnica do Departamento de Planejamento da Educação, de acordo com as orientações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, composto por itens variados, em proporções adequadas e cumprindo os limites fixados na legislação vigente, com vistas a promover o aumento de aporte de nutrientes.
A aquisição de pães e bolos visa compor o lanche oferecido aos alunos.
O quantitativo a ser adquirido está de acordo com o número de alunos matriculados e frequência no cardápio e per capita.
Optamos pela utilização de Registro de Preços para a sua aquisição, considerando a imprevisibilidade da demanda que poderá variar de acordo com a quantidade de alunos matriculados à época dos pedidos, devido à constante movimentação (transferências e novas matrículas) durante o ano letivo. Também levamos em consideração a possibilidade de inauguração de novas unidades escolares ao longo da vigência da pretendida ata, o que impactará diretamente na necessidade das contratações.
Ainda com relação à modalidade de Registro de Preços aqui pretendida, há de se reconhecer tratar-se de procedimento instituído e lastreado em Lei Federal específica, que uma vez

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAIZ e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAIZ. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

enquadrado nos critérios objetivos fixados pelo próprio ordenamento, acha-se legitimado para cumprir seus propósitos e produzir seus jurídicos e legais efeitos.

Considerando ainda que é dever desta Secretaria manter instrumentos pelos quais possibilitem dar atendimento às demandas da Rede Municipal de Ensino, a qualquer tempo, sejam elas para atendimento aos educandos e profissionais, programas e projetos constantes no calendário escolar ou quaisquer materiais necessários ao funcionamento adequado das unidades escolares. Sobre previsão de consumo, esclarecemos que sendo este um procedimento licitatório para fins de registro de preços, onde prevalece a imprevisibilidade, não há como antever quantidades, tampouco em que momento serão necessárias as contratações. O registro de preços em questão será utilizado para futuras e eventuais aquisições, de acordo com a necessidade de cada órgão participante, durante a vigência da ARP.

E, após a realização do estudo foi verificada a viabilidade da contratação, levando-se em conta as questões orçamentárias e de disponibilidade de empresas consolidadas no ramo da venda de alimentos para a Administração Pública Municipal, visando a garantia do fornecimento

I. Estimativa de quantidades

As quantidades solicitadas foram calculadas com base nos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino.

LOTE 01 e 02			
Item	**Produto**	**Unidade**	**Quantidade anual estimada**
01	Pão tipo bisnaga	unidade	3.000.000
02	Pão tipo bisnaguinha com farinha integral	unidade	3.000.000
04	Pão de forma com farinha integral	pacote	90.000
05	Pão tipo bisnaga sem açúcar	unidade	1.500.000
06	Mini pão com vegetais	unidade	3.000.000
07	Pão de forma sem glúten vegano	pacote	2.000
08	Pão de forma sem glúten vegano com vegetais	pacote	2.000

LOTE 02			
Item	**Produto**	**Unidade**	**Quantidade anual estimada**
01	Mini bolo	unidade	1.200.000
02	Mini bolo de maçã	unidade	300.000
03	Mini bolo de cenoura	unidade	300.000
03	Mini bolo sem açúcar	unidade	350.000
04	Mini bolo dietético com farinha integral	unidade	10.000
03	Mini bolo sem glúten, sem lactose	unidade	10.000
04	Mini bolo sem glúten vegano	unidade	10.000

J. Justificativa para parcelamento, agrupamento e subcontratação

Os itens foram aglutinados em um lote único por tratar-se de produtos compatíveis, sendo a licitação por lote mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por consolidar as entregas a partir de um único fornecedor vencedor do referido LOTE, gerando assim maior eficiência na gestão contratual, bem como no processo de entrega, garantindo o abastecimento dos 257 pontos de entrega dentro dos prazos estabelecidos, haja vista que é notório o fato de

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

que ao se utilizar de muitos fornecedores para entrega, aumenta-se a incidência de possibilidades de atrasos. Além disso, o agrupamento por lote será mais vantajoso do que a aquisição por item, já que temos alguns itens com valor unitário baixo e itens com quantidades pequenas a serem adquiridas, inviabilizando a entrega ponto a ponto devido o custo da logística. Será permitida a subcontratação de empresa para realizar a entrega dos itens nas unidades escolares.

K. Legislação sobre o assunto

- Lei nº 14.133/21 – Lei de licitações e contratos administrativos;
- Resolução RDC nº 724 de 01 de julho de 2022 – Dispõe sobre o padrão microbiológico dos alimentos e sua aplicação;
- IN nº 161 de 01 de julho de 2022 – estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos;
- Resolução RDC nº 623/22 de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade;
- Resolução RDC nº 429/20 de 08 de outubro de 2020 - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;
- Instrução normativa nº 75/20 dc 08 de outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados;
- Resolução RDC nº 727/20 de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados;
- Resolução RDC nº 136 de 08 de fevereiro de 2017 - Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos;
- Resolução RDC nº 711, de 01de julho de 2022 - Requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães,
- Resolução RDC nº 712, de 01 de julho de 2022 - Requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.
- Resolução nº 383, de 5 de agosto de 1999 – Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para categoria de alimentos – produtos de panificação e biscoitos;
- Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 27, de 26 de maio de 2009 - Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário;
- Resolução RDC nº 91, de 11/05/2001 - Aprovar o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução;
- Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- Lei nº 10.674, de 16/05/2003 ANVISA/MS - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca;
- Resolução RDC nº 722 de 01de julho de 2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade;

L. Complementos adicionais à contratação

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

A aquisição de pães e bolos será feita por meio de Pregão Eletrônico, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência anexo, para ser oferecido aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.

Os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Fornecimento de pães e bolos, de acordo com o especificado, atendendo os requisitos de embalagem, unidade de medida e prazo de validade estabelecido;
- Comprovar a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado, através da apresentação de certidão expedida por pessoa jurídica público ou privado;
- Os produtos entregues deverão apresentar as características constantes nas especificações do edital;
- Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem e transporte.

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

ANEXO III –B

RELAÇÃO DE ESCOLAS DA REDE PRÓPRIA E DA REDE PARCEIRA

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

PREFEITURA DE GUARULHOS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DE ESCOLAS DA REDE PRÓPRIA

	ESCOLA	ENDEREÇO
1	EPG ALFREDO VOLPI	R. ANITA GARIBALDI, 60 - CEP: 07123-071 - VILA RIO - Tel: (11) 2456-9028
2	EPG ALVARES DE AZEVEDO	AV. MORADA NOVA, S/N - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2446-1847
3	EPG ALVARO MESQUITA	R. GUIMARAES ROSA, 124 - CEP: 07152-071 - BANANAL - Tel: (11) 2469-0066
4	EPG AMADEU PEREIRA LIMA	R. RERIUTABA, 51 - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2482-0563
5	EPG AMADOR BUENO	R. MARIA ELISA, 10 - CEP: 07140-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2402-4067
6	EPG AMELIA DUARTE DA SILVA	R. MARIA QUITERIA DE JESUS MEDEIROS, 584 - CEP: 07179-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-0521
7	EPG ANISIO TEIXEIRA	R. DOM SILVERIO, 22 - CEP: 07242-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-3750
8	EPG ANITA MALFATTI	R. JOSE SARGENTINI, 35 - CEP: 07032-070 - PONTE GRANDE - Tel: (11) 2414-1590
9	EPG ANSELMO DUARTE	R. MANOEL REIS DA SILVA, 87 - CEP: 07178-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-6683
10	EPG ANTONIO APARECIDO MAGALHAES, VEREADOR	R. VITOR COSTA, S/N - CEP: 07123-071 - PARAVENTI - Tel: (11) 2443-1149
11	EPG ANTONIO GONÇALVES DIAS	R. AUGUSTA DOS SANTOS AUGUSTO, 160 - CEP: 07076-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2497-1324
12	EPG ANTONIO HOUAISS	R. DIVA, 0 - CEP: 07062-070 - TORRES TIBAGY - Tel: (11) 9731-2345
13	EPG ARISTIDES CASTELO HANSSEN	AV. COQUEIRAL, 90 - CEP: 07150-071 - CIDADE SERÓDIO
14	EPG ASSIS FERREIRA	R. JOSE MANOEL MARTINS DA CUNHA, 109 - CEP: 07191-071 - FÁTIMA - Tel: (11) 2468-3649
15	EPG BARBARA ANDRADE TENORIO DE LIMA	R. O QUATRO, 67 - CEP: 07174-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2431-2520
16	EPG BARBARA CRISTINA	R. TREZE, S/N - CEP: 07263-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2408-7621

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

17	EPG BENEDITO VICENTE DE OLIVEIRA	R. JOAQUINA DE JESUS, S/N - CEP: 07140-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2405-1681
18	EPG BRAGUINHA	AV. MAUES, S/N - CEP: 07196-071 - BOM CLIMA - Tel: (11) 2475-2937
19	EPG CANDIDO PORTINARI	R. BAYEUX, 66 - CEP: 07151-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-6596
20	EPG CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	AV. MARCIAL LOURENCO SERODIO, 469 - CEP: 07151-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-2342
21	EPG CARLOS FRANCHIN, VEREADOR	AV. ATALAIA DO NORTE, 544 - CEP: 07240-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2412-0228
22	EPG CARMEN MIRANDA	R. DA CRECHE, 63 - CEP: 07262-072 - ITAIM - Tel: (11) 2480-2806
23	EPG CAROLINA MARIA DE JESUS	R. CAUDILHO, 78 - CEP: 07263-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-2434
24	EPG CASIMIRO DE ABREU	R. ITAGUAI, 85 - CEP: 07083-070 - PICANÇO - Tel: (11) 2457-3725
25	EPG CASSIANO RICARDO	R. RERIUTABA, 95 - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2446-3717
26	EPG CASTRO ALVES	R. IZABEL CAMARERO LOSANO, 141 - CEP: 07179-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-1667
27	EPG CELSO FURTADO	R. MANOEL REIS DA SILVA, 87 - CEP: 07178-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-6683
28	EPG CERQUEIRA CESAR	AV. DOMINGOS FANGANIELLO, 171 - CEP: 07032-070 - PONTE GRANDE - Tel: (11) 2421-0859
29	EPG CESAR LATTES	AV. MARIA GEBIN DE MORAES, S/N - CEP: 07084-070 - CABUÇU
30	EPG CHICO MENDES	R. IATI, 55 - CEP: 07241-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2303-4872
31	EPG CHIQUINHA GONZAGA	R. HIDEO SINZATO, S/N - CEP: 07142-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2406-9761
32	EPG CLEMENTINA DE JESUS	R. SANTA CRUZ DESCALVADO, 346 - CEP: 07175-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-4355
33	EPG CORA CORALINA	R. DEZ, 296 - CEP: 07075-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2405-2652
34	EPG CRISPINIANO SOARES	R. PROFESSOR VASCO DE QUEIROZ GUIMARAES, 289 - CEP: 07122-071 - BOM CLIMA - Tel: (11) 2468-1803
35	EPG DA EMILIA	R. JOAO LOPRETE, 234 - CEP: 07044-070 - ITAPEGICA - Tel: (11) 2421-3225
36	EPG D'ALMEIDA BARBOSA	R. ANANIAS JOSE DE VASCONCELOS, 162 - CEP: 07020-070 - GOPOÚVA - Tel: (11)

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

		2468-1763
37	EPG DALVA MARINA RONCHI MINGOSSI, PROFESSORA	R. APORE, 354 - CEP: 07193-071 - VILA BARROS - Tel: (11) 2402-1662
38	EPG DARCY RIBEIRO	R. SAO FERNANDO, 34 - CEP: 07152-071 - BANANAL - Tel: (11) 2469-4498
39	EPG DEUCELIA ADEGAS PERA, PROFESSORA	AV. PALMIRA ROSSI, S/N - CEP: 07144-071 - CABUÇU - Tel: (11) 2229-6066
40	EPG DJANIRA DA MOTA E SILVA	R. MEDITERRANEO, 324 - CEP: 07133-071 - BELA VISTA - Tel: (11) 2492-2556
41	EPG DOLORES GILABEL HERNANDES POMPEO	AV. ALEXANDRE GRANDISOLI, 254 - CEP: 07084-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2457-5166
42	EPG DONA BENTA	R. TAIPU, 176 - CEP: 07151-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2466-5083
43	EPG DORCELINA DE OLIVEIRA FOLADOR	R. UMUARAMA, 290 - CEP: 07244-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2480-1464
44	EPG DORIVAL CAYMMI	AV. DA GRANJA, S/N - CEP: 07262-072 - ITAIM - Tel: (11) 2484-0753
45	EPG EDSON ALVES DA COSTA, DOUTOR	R. MARIA LUIZA PERICO, 137 - CEP: 07144-010 - JARDIM ACÁCIO
46	EPG EDSON NUNES MALECKA, PROFESSOR	AV. LUIZ GONZAGA DO NASCIMENTO, S/N - CEP: 07179-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2439-8542
47	EPG ELIS REGINA	R. JOSE FREITAS, S/N - CEP: 07251-072 - ÁGUA CHATA - Tel: (11) 2480-5383
48	EPG ERICO VERISSIMO	R. HELIO DE SOUZA, 1500 - CEP: 07153-071 - FORTALEZA - Tel: (11) 2471-6757
49	EPG EUCLIDES DA CUNHA	R. LUIZ CAPUTO, 1215 - CEP: 07153-071 - JARDIM FORTALEZA - Tel: (11) 2467-4033
50	EPG EUGENIO CELESTE FILHO	AV. PROFESSOR JOSE MUNHOZ, 15 - CEP: 07033-070 - PONTE GRANDE - Tel: (11) 2421-7631
51	EPG EVANIRA VIEIRA ROMAO	R. SANTA FILOMENA, 130 - CEP: 07025-070 - VILA AUGUSTA - Tel: (11) 2421-4116
52	EPG FAUSTINO RAMALHO, VEREADOR	AV. PALMIRA ROSSI, S/N - CEP: 07144-071 - CABUÇU - Tel: (11) 2492-3893
53	EPG FELICIO MARCONDES	R. SOLDADO JOAO ALBERTO ALVES, 216 - CEP: 07060-070 - TORRES TIBAGY - Tel: (11) 2459-1093
54	EPG FRANCISCO ANTUNES FILHO	R. SAO JOAO, 25 - CEP: 07024-070 - VILA SOROCABANA - Tel: (11) 2414-1216
55	EPG GABRIEL JOSE ANTONIO, CAPITAO	R. EDSON DE SOUZA, 724 - CEP: 07097-070 - PICANÇO - Tel: (11) 2459-1761
56	EPG GABRIELA MISTRAL	R. ITORORO, 56 - CEP: 07144-071 - CABUÇU - Tel: (11) 2492-0128

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

57	EPG GIANFRANCESCO GUARNIERI	R. MARCONDES MUNHOZ, S/N - CEP: 07261-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 3988-2560
58	EPG GILMAR LOPES, VEREADOR	R. DIAS GOMES, 268 - CEP: 07152-071 - BANANAL - Tel: (11) 2466-5909
59	EPG GIOVANI ANGELINI	R. IVAN EDMUNDO SCARAMELI, 301 - CEP: 07162-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-4740
60	EPG GISELI LAZARINI DA SILVA PORTELA	R. TREZE, SN(00013) - CEP: 07263-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2441-4663
61	EPG GLORINHA PIMENTEL	R. PEDRA LAVADA, 829 - CEP: 07182-071 - CUMBICA - Tel: (11) 2279-5785
62	EPG GONZAGUINHA	R. SAO GERALDO DA PIEDADE, S/N - CEP: 07262-072 - ITAIM - Tel: (11) 2442-8819
63	EPG GRACILIANO RAMOS	R. JURAMENTO, 582 - CEP: 07243-072 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2484-8448
64	EPG GRACIRA MARCHESI TRAMA, PROFESSORA	R. IVINHEMA, 170 - CEP: 07215-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2412-2623
65	EPG HAMILTON FELIX DE SOUZA	AV. ATALAIA DO NORTE, 544 - CEP: 07240-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2408-7605
66	EPG HEITOR MAURICIO DE OLIVEIRA, DOUTOR	R. GUARATUBA, 500B - CEP: 07122-071 - BOM CLIMA - Tel: (11) 2468-9074
67	EPG HELENA ANTIPOFF	R. TELHA, 45 - CEP: 07273-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-1625
68	EPG HERALDO EVANS	R. FRANCISCO FOOT, 9 - CEP: 07051-070 - GOPOÚVA - Tel: (11) 2440-8646
69	EPG HERBERT DE SOUZA - BETINHO	R. DA CRECHE, 97 - CEP: 07262-072 - ITAIM - Tel: (11) 2496-0325
70	EPG INEZ RIZZATTO RODRIGUES	R. PADRE MARCOS, 437 - CEP: 07250-072 - ARACÍLIA - Tel: (11) 2480-2120
71	EPG IONE GONÇALVES DE OLIVEIRA DE CONTI, PROFESSORA	ESTR. DO SACRAMENTO, 751 - CEP: 07263-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2480-0545
72	EPG IZOLINA ALVES DAVID	R. DIVA, 245 - CEP: 07062-070 - TORRES TIBAGY - Tel: (11) 2468-0924
73	EPG JEAN PIAGET	R. GERALDO JOSE DE MOURA, 37 - CEP: 07144-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2406-3342
74	EPG JEANETE BEAUCHAMP, PROFESSORA	ESTR. DO CAMINHO VELHO, 351 - CEP: 07252-072 - ÁGUA CHATA - Tel: (11) 2489-3510
75	EPG JOAO ALVARES, PADRE	AV. ESTILAC LEAL, 325 - CEP: 07013-070 - CENTRO - Tel: (11) 2440-6671
76	EPG JOAO BALBINO FILHO	R. BARAO DE COTEGIPE, S/N - CEP: 07033-070 - PONTE GRANDE - Tel: (11) 2422-6051
77	EPG JOAO GUIMARAES ROSA	R. JOAO ROBERTO MIRANDA, 299 - CEP: 07251-070 - PARQUE [illegible] - Tel: (11) 2453-2325

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

78	EPG JOCYMARA DE FALCHI JORGE	R. FLOR DA SERRA, 314 - CEP: 07178-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-4362
79	EPG JORGE AMADO	AV. JOAO BASSI, S/N - CEP: 07172-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2409-7143
80	EPG JOSAFA TITO FIGUEIREDO	R. JOAO SIMAO, S/N - CEP: 07142-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2405-1728
81	EPG JOSE CARLOS DA SILVA, PROFESSOR	R. JOAO GOMES, 367 - CEP: 07135-071 - MORROS - Tel: (11) 2406-2743
82	EPG JOSE JORGE PEREIRA	R. DEUS DO SOL, S/Nº, VILA ITAPEGICA , GUARULHOS - SP, CEP 07044-090
83	EPG JOSE MAURICIO DE OLIVEIRA, DOUTOR	R. ORIXA, 111 - CEP: 07131-071 - MORROS - Tel: (11) 2403-4646
84	EPG LINO FERREIRA DE OLIVEIRA	R. MARIA LUIZA PERICO, 263 - CEP: 07144-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2405-1792
85	EPG LUIZA DO NASCIMENTO OTERO	AV. SANTA BARBARA, 352 - CEP: 07191-071 - FÁTIMA - Tel: (11) 2440-7799
86	EPG MACHADO DE ASSIS	AV. DAS MARGARIDAS, 900 - CEP: 07161-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-6728
87	EPG MANOEL BOMFIM	AV. JOSE BRUMATTI, 3160 - CEP: 07160-071 - LAVRAS - Tel: (11) 2087-4998
88	EPG MANOEL DE PAIVA, PADRE	AV. FRANCISCO CONDE, 600 - CEP: 07070-070 - VILA GALVÃO - Tel: (11) 2451-2385
89	EPG MANOEL REZENDE DA SILVA	R. BENEDICTO THIESO, 213 - CEP: 07159-071 - MATO DAS COBRAS - Tel: (11) 2436-2298
90	EPG MANUEL BANDEIRA	R. JUTAI, 459 - CEP: 07242-072 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2484-1288
91	EPG MARFILHA BELLOTI GONÇALVES	AV. ESTADOS UNIDOS, 97 - CEP: 07183-071 - CUMBICA - Tel: (11) 2433-1951
92	EPG MARGARIDA MARIA DA CONCEIÇAO	R. JOSE ROBERTO LIOTTA, S/N - CEP: 07081-070 - PICANÇO - Tel: (11) 2304-0957
93	EPG MARIA FIRMINA DOS REIS	AV. PASCHOAL THOMEU, 0 - CEP: 07175-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 9664-1070
94	EPG MARIA ISABEL DE ASSIS	R. ANDROMEDA, 0 - CEP: 07145-071 - INVERNADA
95	EPG MARIAZINHA REZENDE FUSARI	R. ITAPARANTIM, 1321 - CEP: 07171-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2431-9158
96	EPG MARIO LAGO	R. ANDROMEDA, 98 - CEP: 07145-071 - INVERNADA - Tel: (11) 2406-3217
97	EPG MARIO QUINTANA	R. ISMAEL MANOEL DA SILVA, S/N - CEP: 07082-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2457-2165
98	EPG MARLENE APARECIDA DE CARVALHO MARTINS, PROFESSORA	AV. JOSE BRUMATTI, 3620 - CEP: 07160-071 - LAVRAS - Tel: (11) 2466-5934

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

99	EPG MARTINS PENA	R. SANTA MARIA DO SALTO, 70 - CEP: 07243-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2486-1522
100	EPG MAURO ROLDAO NETO	R. JACUTINGA, 536 - CEP: 07244-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2486-7442
101	EPG MILTON ALMEIDA DOS SANTOS	CAM. QUATRO, 0 - CEP: 07263-072 - JARDIM MARIA LOURDES - Tel: (11) 9719-9599
102	EPG MILTON LUIZ ZILLER, PROFESSOR	R. PITANGA, S/N - CEP: 07097-070 - PICANÇO - Tel: (11) 2452-7129
103	EPG MONICA APARECIDA MOREDO	R. MONICA APARECIDA MOREDO, 173 - CEP: 07177-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-6676
104	EPG MONTEIRO LOBATO	R. JOAO DE SOUZA, 435 - CEP: 07195-071 - MONTE CARMELO - Tel: (11) 2402-0732
105	EPG MOREIRA MATOS	R. VITORINO FREIRE, 179 - CEP: 07071-070 - VILA GALVÃO - Tel: (11) 2451-8936
106	EPG NADJA MARIA SEABRA SANTOS, PROFESSORA	R. CRISSIUMAL, 61 - CEP: 07055-070 - JARDIM VILA GALVÃO - Tel: (11) 2455-3809
107	EPG NAZIRA ABBUD ZANARDI	R. SANTINA, 214 - CEP: 07144-071 - CABUÇU - Tel: (11) 2404-0636
108	EPG NELSON DE ANDRADE	R. BERILO, 190 - CEP: 07243-072 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2484-7993
109	EPG NICOLINA BISPO	R. NELSON MAGALHAES DE SOUZA (BONSUCESSO), 100 - CEP: 07178-071 - Tel: (11) 9991-9310
110	EPG NISE DA SILVEIRA	R. MUCAMBO, 0 - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 9416-5636
111	EPG NOEL ROSA	R. GARCA, 169 - CEP: 07132-071 - BELA VISTA - Tel: (11) 2407-2090
112	EPG OFELIA ECHEVERRI LOPES, IRMA	R. ADOLFO NORONHA, S/N - CEP: 07141-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2409-0422
113	EPG OLAVO BILAC	R. JACOB, 479 - CEP: 07051-070 - TRANQUILIDADE - Tel: (11) 2414-0077
114	EPG OTOYA SATO	R. GENERAL SILVA, 346 - CEP: 07170-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2229-9787
115	EPG PATRICIA GALVAO - PAGU	R. NATALINA DE MELO GOUVEIA NORKIVICIUS, S/N - CEP: 07085-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2456-7844
116	EPG PAULO AUTRAN	AV. SITIO NOVO, 55 - CEP: 07151-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-3214
117	EPG PAULO FREIRE	R. TAUBATE, 374 - CEP: 07161-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2467-3603
118	EPG PEDRINHO E NARIZINHO	R. AGUAS VERMELHAS, 03 - CEP: 07134-071 - BELA VISTA - Tel: (11) 2402-4569

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

119	EPG PEDRO GERALDO BARBOSA, PROFESSOR	R. CARNAUBAIS, 451 - CEP: 07160-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2467-4989
120	EPG PERACIO GRILLI, PASTOR	AV. DAS MARGARIDAS, 894 - CEP: 07161-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-2669
121	EPG PERSEU ABRAMO	R. BELA VISTA DO PARAISO, S/N - CEP: 07171-071 - LAVRAS - Tel: (11) 2432-2614
122	EPG PIMENTAS	ESTR. DO CAMINHO VELHO, 351 - CEP: 07252-072 - ÁGUA CHATA - Tel: (11) 2489-3510 (DENTRO DO CEU PIMENTAS)
123	EPG PIXINGUINHA	R. TRES, 140 - CEP: 07263-072 - ITAIM - Tel: (11) 2499-5594
124	EPG PROCOPIO FERREIRA	R. PORTO ALEGRE, 378 - CEP: 07261-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-2858
125	EPG RACHEL DE QUEIROZ	R. LÍDIA GALLONI MERCÚRIO, 221, CEP 07142-219, JARDIM SANTA LÍDIA TELEFONE 2404-1775
126	EPG RAUL CORTEZ	R. ASTEROIDE, 27 - CEP: 07145-071 - INVERNADA - Tel: (11) 2406-5751
127	EPG ROGERIO DAMIAO DE FREITAS	R. PEDRA LAVADA, 829 B - CEP: 07182-071 - CUMBICA - Tel: (11) 2304-7189
128	EPG RUBEM ALVES	R. BELMONTE, 88 - CEP: 07173-071 - JARDIM MARIA DIRCE - Tel: (11) 9963-5525
129	EPG SÃO DOMINGOS	ESTRADA DO ELENCO, S/N, JARDIM SANTA LÍDIA (DENTRO DO CEU SÃO DOMINGOS)
130	EPG SEBASTIAO LUIZ DA FONSECA, PASTOR	AV. MONTE ALEGRE, S/N - CEP: 07161-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-4619
131	EPG SELMA COLALILLO MARQUES	AV. SALGADO FILHO, 3437 - CEP: 07115-071 - VILA RIO - Tel: (11) 2458-4579
132	EPG SILVIA DE CASSIA MATIAS, PROFESSORA	R. CONCEICAO DA BARRA, S/N - CEP: 07141-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2486-5223
133	EPG SIQUEIRA BUENO	PCA. NOSSA SENHORA APARECIDA, 324 - CEP: 07055-070 - JARDIM VILA GALVÃO - Tel: (11) 2451-3031
134	EPG SITIO DO PICA-PAU AMARELO	AV. BRIGADEIRO FARIA LIMA, 1846 - CEP: 07130-071 - COCAIA - Tel: (11) 2402-4840
135	EPG SOPHIA FANTAZZINI CECCHINATO	R. ANTONIO ELIAS RODRIGUES, 323 - CEP: 07260-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2480-2291
136	EPG SVAA EVANS, VEREADOR	AV. BENJAMIM HARRIS HUNNICUTT, 1854 - CEP: 07124-071 - VILA RIO - Tel: (11) 2456-4132
137	EPG TARSILA DO AMARAL	R. SANTA CECILIA, 160 - CEP: 07241-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2486-2272

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

138	EPG TERESINHA MIAN ALVES, PROFESSORA	R. JOSE DE SOUZA ABRANTES, S/N - CEP: 07176-071 - SADOKIM - Tel: (11) 2436-2332
139	EPG TIA CARMELA	R. CORDEIROS, S/N - CEP: 07175-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-4312
140	EPG TIA NASTACIA	R. VILA LOBOS, 62 - CEP: 07121-071 - PARAVENTI - Tel: (11) 2475-2336
141	EPG TIZUKO SAKAMOTO	R. SEIS, S/N - CEP: 07263-072 - CONJUNTO MARCOS FREIRE - Tel: (11) 2480-1604
142	EPG TOM JOBIM	AV. COQUEIRAL, 90 - CEP: 07150-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2466-5076
143	EPG UNDINA CAPELLARI NUNES, MISSIONARIA	AV. MORADA NOVA, 208 - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2488-8928
144	EPG VICENTE FERREIRA SILVEIRA, DOUTOR	R. CINCO B, S/N - CEP: 07252-072 - JARDIM NOVA CIDADE - Tel: (11) 2486-8437
145	EPG VINICIUS DE MORAIS	R. EDMAR BRESSAM, 149 - CEP: 07179-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-5840
146	EPG VIRGILINA SERRA DE ZOPPI	R. GALAXIA, 49 - CEP: 07145-071 - INVERNADA - Tel: (11) 2407-4883
147	EPG VISCONDE DE SABUGOSA	R. PONTE BRANCA, 131 - CEP: 07182-071 - CUMBICA - Tel: (11) 2446-3087
148	EPG WALTER EFIGENIO	R. JOAQUIM MOREIRA, S/N - CEP: 07260-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2421-2490
149	EPG WILSON PEREIRA DA SILVA, PROFESSOR	R. ITAJUIBE, 531 - CEP: 07173-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2431-2841
150	EPG YUJE HIRATA	ALAMEDA DAS MAGNÓLIAS S/N - CEP: 07190-055 - PARQUE CECAP
151	EPG ZELIA GATTAI	AV. JOAO BASSI, S/N - CEP: 07172-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2414-1057
152	EPG ZILDA FURINI FANGANIELLO	R. ARACAJU, 458 - CEP: 07272-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-2023
153	EPG ZULMA CASTANHEIRA DE OLIVEIRA, PROFESSORA	AV. ODAIR SANTANELLI, 1000 - CEP: 07190-071 - CECAP - Tel: (11) 2408-6225
154	EPG ZUMBI DOS PALMARES	AV. BOM JESUS DA LAPA, 610 - CEP: 07175-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-2792
155	EPG ZUZU ANGEL	ESTR. PIMENTAS SAO MIGUEL, S/N - CEP: 07210-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2411-1432

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

PREFEITURA DE GUARULHOS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DE ESCOLAS DA REDE PARCEIRA

	ESCOLA	ENDEREÇO
1	100% FAMÍLIA - UNIDADE I	R. GALÁXIA 115 PARQUE PRIMAVERA 2088-0185
2	100% FAMÍLIA - UNIDADE II	R.MENA 175 JARDIM SANTA MENA 4307-2204
3	ABAN - UNIDADE III	R. JOSÉ COUTINHO DA SILVA 1055/ 1069 JD. FORTALEZA TELEFONE 2087-5848
4	ABECAM (ANTIGO PASSOS DE LUZ)	AV. RIO DE JANEIRO 10 JARDIM MARIA DIRCE, TELEFONE 2600-5429
5	ABIS - UNIDADE I	RUA CRATEUS, Nº 248 (PRIMEIROS PASSOS) JARDIM PRESIDENTE DUTRA TELEFONE 2432-2247
6	ADONAI - UNIDADE I	R. JOÃO DE FARIAS, 738 PIMENTAS CEP 07260-210 TELEFONE 4372-0178
7	ADONAI - UNIDADE II	R. TARUACA 1218, JARDIM CUMBICA GUARULHOS, CEP 070240-180
8	ADONAI - UNIDADE III	RUA JOÃO DE FARIA, 738 – PQ SÃO MIGUEL – TELEFONE 2859-4401
9	ALFREDO CARIA DE CARVALHO	R. ARACY 144 JARDIM LEBLON CEP 07272-040 TELEFONE 2499-6262
10	ALLAN KARDEC	R. IPACAETÁ 51 JARDIM PRESIDENTE DUTRA CEP 07171-150 TELEFONE 2859-4401
11	AMAA AGUA AZUL - UNIDADE IV	EST. ACÁCIO ANTONIO BATISTA 270 NOVA BONSUCESSO TELEFONE 2436-4710
12	AMAA AGUA AZUL - UNIDADE II	R. IMBITUBA, 108 JARDIM SÃO JOÃO BATISTA CEP 07134-050 TELEFONE 3988-2066
13	AMAA AGUA AZUL - UNIDADE I	AV. LYDIA DE JESUS MENDONÇA 1.146 ÁGUA AZUL CEP 07159-190 TELEFONE 3988-2082
14	ANALIA FRANCO - UNIDADE I	R. VEREADOR ANTONIO GROTKOWSKI 402 JARDIM SÃO ROBERTO CEP 07121-000 TELEFONE 2441-9618
15	ANALIA FRANCO - UNIDADE III	ALAMEDA AMÉLIA, 805, GOPOUVA CEP 07092-010 TELEFONE 2304-4859
16	ANALIA FRANCO - UNIDADE II	R. ANÁLIA FRANCO 365 JARDIM CITY CEP 07084-385 TELEFONE 2456-5531
17	ANCORA DE GUARULHOS	R. JOSÉ PEDRO DA SILVA 210 CABUÇÚ CEP 07084-300 TELEFONE 94020-5026

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

18	APAE - UNIDADE I	AV. SALGADO FILHO 3411 VILA RIO DE JANEIRO CEP 07115-000 TELEFONE 2464-0258 TELEFONE 2409-1050
19	APAE - UNIDADE II	R. SEGUNDO TENENTE ALUISIO FARIAS 141 JARDIM SANTA MENA CEP 07096-090 TELEFONE 2442-6439
20	ASSOCIAÇÃO CRISTÃ PAZ ESPERANÇA E ADJACENTES	RUA MANGARATIBA, 214 – PARQUE SÃO MIGUEL
21	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PIPAS	RUA CASCATA, 664 – PARQUE SÃO MIGUEL
22	AVIC	R. MATA DE SÃO JOÃO 82 JD. PRESIDENTE DUTRA CEP 07170-180 TELEFONE 4307-8180
23	BAMBI ÁGUA AZUL	R. JOÃO GOMES DA SILVA 106 VILA NOVA BONSUCESSO TELEFONE 3820-3782
24	BIQUINHA CABUÇU - UNIDADE II	AV. NOVA TABOÃO 181 JD.NOVA TABOÃO 4803-3513
25	BOM PASTOR ASSISTENCIA UNIVERSAL	AV. PALMIRA ROSSI 9 RECREIO SÃO JORGE CEP 07144-170 TELEFONE 2404-5464
26	BOTA FOGO INSTITUTO DE CIDADANIA	R. EDMUNDO PEREIRA, BAIRRO JARDIM FORTALEZA - CEP: 07153-050 - TEL: (11) 95382-4727
27	BRASIL VIVO CENTRO SOCIAL	AV. NOVA CUMBICA 919/945 JARDIM NOVA CUMBICA CEP 07231-000 TELEFONE 2412-1238
28	CAVALCANTE ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE	R. BOM JARDIM, 366, VILA PARAÍSO, CEP 07241-290
29	CIDA POPPI - UNIDADE I	ESTRADA DO CAPÃO BONITO 118 PIMENTAS TELEFONE 2600 - 5844
30	CIDA POPPI - UNIDADE II	RUA IRUÁ, Nº 58, VILA BARROS 95067 - 6367
31	CIDA POPPI - UNIDADE III	R. PANORAMA, 147 - JARDIM SANTO AFONSO - PIMENTAS - CEP: 07215-060
32	CONECTADOS	R. ARMANDO ROSSO, 59, VILA NOVA BONSUCESSO, CEP 07176-540
33	INSTITUTO DIAS & MARTINS	ESTRADA DO ELENCO, 1355 – PARQUE MIKAIL II
34	INSTITUTO SOCIAL E EDUCACIONAL FLORESCER	R. BARRA DE SANTO ANTONIO, 169, CEP 07270-190 - PIMENTAS - TELEFONE (11) 2496-1697
35	GIRASSOL - UNIDADE II	R. VICTORINO BENTO LORENA DA SILVA 331 JARDIM ANGÉLICA I CEP 07260-470 TELEFONE 2303-5065
36	GIRASSOL - UNIDADE III	R. BARRA DA CHOÇA 174 JARDIM SÃO GABRIEL CEP 07270-470 TELEFONE 2486-9230
37	GIRASSOL - UNIDADE IV	R. BREJO GRANDE, 99, JARDIM SANTA MARIA 98123-2462
38	GUADALUPE - UNIDADE I	R. BASTOS 46 JD. SÃO DOMINGOS 3820 - 3494
39	GUADALUPE - UNIDADE II	AV. SALGADO FILHO, 2809 VILA RIO DE JANEIRO CEP 07115-00 TELEFONE 99514-6511

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

40	GUADALUPE - UNIDADE III	R. JOÃO ASSUNÇÃO, 632, CEP 07260-140, PARQUE SÃO MIGUEL
41	IAC - UNIDADE I	R. DONA MARIA I, 378 VILA GALVÃO CEP 07054-130 96680-8119 /4803- 6777
42	IAC - UNIDADE II	AV. PEDRO DE SOUZA LOPES 615 VILA GALVÃO 2600-1508
43	ICVV (ANTIGO BEZERRA DE MENEZES)	AV. RÉGIS 186 JARDIM CUMBICA CEP 07180-120 TELEFONE 2481-3575
44	IECE - UNIDADE I	R. DOUTOR JORGE QUEIROZ DE MORAIS 73 PARQUE MIKAIL II DANILO 96876-4175 2279 -0711
45	IECE - UNIDADE II	R. LÁCTEA 216/249 BAIRRO INVERNADA CEP 07145-210 TELEFONE 99430-6110
46	IGEVE - UNIDADE I	ESTRADA VELHA PIMENTAS SÃO MIGUEL X AV. JOSÉ MIGUEL ACKEL VILA ALZIRA, TELEFONE 5555-5643
47	IGEVE - UNIDADE II	R. DILERMANDO REIS 89 INOCOOP CEP 07174-265 TELEFONE 2431-9696
48	INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL FORÇA E VIDA	RUA APENINOS, 75 – PARQUE JUREMA
49	IRMA ELEONORA	R. SOLDADO FRANCISCO DE ALMEIDA 69 JARDIM LEDA (VILA YAYÁ) CEP 07060-021 TELEFONE 2459-2718
50	JARDIM PALMIRA - UNIDADE I	AV. MONTEIRO LOBATO 5052 JARDIM CUMBICA 2656 - 8731
51	JARDIM PALMIRA - UNIDADE II	R. AURORA DO NORTE 115 VILA BARROS 94005-2789 2600 - 8808
52	JARDIM SÃO FRANCISCO	AV. ARACAJÚ 177 JARDIM SANTA RITA 4307-3061
53	JARDIM TESTAI	R. HENRIQUE JOSÉ TESTAI 247 JARDIM TESTAI 96367-2275 / 3820 - 3886
54	JESUS MENINO	R. ONÓRIO MARSELHA, 282 - CEP 07175-320 - JARDIM TRIUNFO
55	JOANA D'ARC	R. TAGUAÍ 101 JARDIM SÃO PAULO CEP 07131-040 TELEFONE 2401-5906 / 2404 - 3052
56	JOSE PIRES	R. PEREIRO 192 BAIRRO VILA NOVA CUMBICA 4963 - 1346
57	LONAN	R. SÃO BENTO DO TRAIRI nº 251 TELEFONE 2087 - 4744 JD. SÃO JOÃO TELEFONE 2046-9564
58	LONAN - UNIDADE II	R. VALDERICE THEREZINHA DA MOTA CAMPOS MARCHINI, 62, CEP 07152-490 - BANANAL - Tel: (11) 2087-4744
59	LUIZ CARLOS LEITE	R. SÃO LUIZ, 567, VILA ROSÁLIA CEP 07072-000 TELEFONE 96366-4220
60	LUZ DE UM NOVO MUNDO	RUA TERESA RAVAZIO MANI, 226 – JARDIM FORTALEZA
61	MARIA SANTANA	R. ORLANDO SEGALA 261 JARDIM ADRIANA GUARULHOS SP TELEFONE 4803 - 1630

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

62	MISAEL CARDOSO	R. GUARANHUNS 61 JD. BOM CLIMA CEP 07122-300 TELEFONE 971561019
63	MOVIMENTO SOLIDÁRIO (AMOS)	AV. JOSÉ BRUMATTI, 3310 LAVRAS CEP 7160170 TELEFONE 99666-5334
64	NOSSA SENHORA DAS DORES	RUA ALEGRE N 801 , SÃO RAFAEL GUARULHOS, TELEFONE 2443-4733
65	NOSSA SENHORA DE FATIMA	R. SOROCABA 212 JARDIM BELA VISTA CEP 07132-340 TELEFONE 2402-3752
66	NOSSA SENHORA DE LOURDES	AV. VENUS 24, ITAPEGICA , TELEFONE 2421-5955
67	NOVO RECREIO - UNIDADE I	R. SANTINA, 717, CEP 07144-490, RECREIO SÃO JORGE, TELEFONE 2405-5298
68	NOVO RECREIO - UNIDADE III	AV. ANNA RODRIGUES DE CARVALHO 291 JARDIM MONTE ALTO CEP 07075-220 TELEFONE 2407-0670
69	NOVO RECREIO - UNIDADE IV	R. HANS HEITEL HOHL 58 CABUÇU CEP 07144-287 TELEFONE 2402-9394
70	NOVO RECREIO - UNIDADE V	R. LEBOLI REGIS, 189, JD. SÃO DOMINGOS, TELEFONE (11) 95412-8506
71	NÚCLEO BATUÍRA - UNIDADE I	R.SEGUNDO TENENTE RENATO OMETI 65 JARDIM CUMBICA CEP 07181-010 TELEFONE 2412-2186
72	NÚCLEO BATUÍRA - UNIDADE II	RUA CARLOS MARIGUELA, Nº 404 ANITA GARIBALDI CEP 07179-825 TELEFONE 2439-9240
73	NÚCLEO BATUÍRA - UNIDADE III	RUA GERÂNIO, 355, PARQUE RESIDENCIAL BAMBI - GUARULHOS , TELEFONE 3988 - 6745
74	NÚCLEO BATUÍRA - UNIDADE IV	R. ITÁ, 295, JARDIM ANSALCA GUARULHOS, TELEFONE 96838-7084
75	OLHANDO POR NÓS	R. JOÃO CAMARA 124, JD. LENIZE, CEP 07151-590 TELEFONE 4970 - 4092
76	PARQUE JUREMA - UNIDADE II	AV. SANTANA DO MUNDAU 65 PARQUE ALVORADA CEP 07242-190 TELEFONE 4574 - 5300
77	PARQUE JUREMA - UNIDADE III	AV. SANTANA DO MUNDAU 50PARQUE ALVORADA CEP 07242-190 TELEFONE 4574 - 5300
78	PARQUE MIKAIL	R. ERVAL VELHO 48 JARDIM SÃO DOMINGOS CEP 07142-045 TELEFONE 2401-8466
79	PARQUE SANTOS DUMONT - UNIDADE I	R. OSWALDO DE OLIVEIRA ALVES 75 PQ.SANTOS DUMONT TELEFONE 2469-0252
80	PARQUE SANTOS DUMONT - UNIDADE II	R. SÃO JOÃO DO SABUJI 161 PQ.SANTOS DUMONT TELEFONE 2469-6421
81	PORTELINHA	R. COTAS A. NORUEBA - PARQUE MARIA HELENA, CEP 07261-170
82	PRIMEIRO DE MAIO DA ZONA LESTE (ANTIGO NOVA VIDA)	AV. COQUEIRAL 321 CIDADE SERÓDIO TELEFONE 2229-4613 2469 - 2809
83	PROJETAR	R. NOBURO NONAKA 54 JARDIM SANTA LÍDIA 4386-1581

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9

84	PROJETAR II	AVENIDA SANTANA DO MUNDAU, 50 – PARQUE ALVORADA
85	RAIOS DE SOL BRILHANTE	PRAÇA DO OROBÓ 47, CEP 07172-030 JD.PRESIDENTE DUTRA 95914-6663 / 2937 - 0227
86	RAIOS DE SOL BRILHANTE II	RUA SÃO BENTO DO TRAIRI, 527 – JARDIM SÃO JOÃO
87	SANTA FRANCISCA	AV. TOMÉ DE SOUZA 355 JD. VILA GALVÃO TELEFONE 3444-9991
88	SANTA RITA - UNIDADE I	ESTRADA DOS MORROS 736 JD.CÉLIA - JD.DA MAMÃE CEP 07131-190 TELEFONE 3428-3118
89	SANTA RITA - UNIDADE II	R. HÉLIO TEIXEIRA, Nº 44/54, JARDIM PARAÍSO, TELEFONE 3428-3118
90	SANTA ROSALIA	R. JOSÉ ANTONIO CABRAL 89 JD. ROSA DE FRANÇA CEP 07081-000 TELEFONE 2485-7422
91	SAO FRUTUOSO	R. TRINTA E SETE, Nº 9 PARQUE CONTINENTAL I CEP 07077-170 TELEFONE 2452-2051
92	SAO GERALDO	R. PEDRO ANGELO JANTIELE, 37 PONTE GRANDE CEP 07032-260 TELEFONE 2421 - 0505
93	SAO JOAO BATISTA - UNIDADE II	AV. MONTE ALEGRE, 743, BAIRRO CIDADE SOBERANA GUARULHOS,TELEFONE 2087 - 8970
94	SAO JOAO BATISTA - UNIDADE III	R. ITAPURAS 272 JARDIM JACY CEP 07262-060 TELEFONE - 51993381
95	SAO JOAO BATISTA - UNIDADE IV	ESTRADA DA ÁGUA CHATA, Nº 518, PARQUE MARIA HELENA GUARULHOS, TELEFONE - 51996212
96	SAO JOAO BATISTA - UNIDADE V	AV. PENEDO 38 JARDIM NORMÂNDIA CEP 07252-040 TELEFONE - 51994533
97	SAO PEDRO APOSTOLO	R. NOSSA SENHORA DE LOURDES, 260 VILA GALVÃO CEP 07074-030 TELEFONE 2451-2142
98	SEMEANDO PARA O FUTURO	R. ANTÔNIO RABELO 144 JD. ALIANÇA CEP 07063-080 TELEFONE 2451-3122
99	SEMENTES DO FUTURO	R. JOSÉ NILSON FERRETTI 561, JD. SANTA LIDIA , CEP 07142-216 TELEFONE - 3456 - 9357
100	SOL ENCANTADO	AV. CIDADE DE SANTOS 391 SÃO JOÃO CEP 07161-230 TELEFONE 95293-0120 2471 - 6004
101	TARSILA DO AMARAL	AV. SÃO LUIZ 152 VILA ROSÁLIA TELEFONE 2086-2158
102	VILA IZILDINHA	R. ROCA SALES 794 VILA BERNARDINO TELEFONE - 2484-4757

Esse documento foi assinado por MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET e MARIA CRISTINA BERNARDO DE LAET. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://assinefacil.onlinesolucoesdigitais.com.br/validate/C2JMN-NZ2FV-9TNEZ-V64S9