ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP é elaborado nos termos do art. 18, caput e § 1°, da Lei n° 14.133, de 1° de abril de 2021, e tem por finalidade evidenciar o problema a ser resolvido e identificar, dentre as alternativas disponíveis no mercado, a solução mais adequada para atender ao interesse público, permitindo a avaliação da viabilidade técnica e econômica da futura contratação destinada à prestação dos serviços de nutrição e alimentação escolar para as unidades educacionais atendidas pelo Município de Bragança Paulista/SP.

A necessidade administrativa compreende o atendimento às unidades da rede municipal de ensino e às unidades da rede estadual localizadas no Município e atendidas em regime de cooperação. A modelagem da contratação, a definição da solução adotada, bem como a eventual divisão do objeto em lotes serão analisadas e justificadas nas seções próprias deste Estudo Técnico Preliminar.

Cada seção deste ETP corresponde aos elementos previstos no art. 18, §1°, da Lei n° 14.133/2021, formando um conjunto lógico de análises destinado a fundamentar a futura contratação.

1. Descrição da necessidade da contratação (art. 18, § 1°, I)

A alimentação escolar constitui direito dos estudantes da educação básica pública e dever do Estado, assegurado pelo art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, regulamentado pela Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009, e operacionalizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atualmente disciplinado pela **Resolução CD/FNDE n° 4, de 26 de fevereiro de 2026**. Trata-se de política pública essencial destinada a assegurar condições adequadas de permanência, desenvolvimento, aprendizagem e segurança alimentar dos estudantes, contribuindo para a promoção da saúde, da inclusão social e da redução das desigualdades.

No âmbito do Município de Bragança Paulista, a Administração é responsável pela oferta da alimentação escolar em duas frentes distintas de atendimento. A primeira compreende 22 (vinte e duas) escolas estaduais, localizadas no território do Município e atendidas em regime de cooperação com o Estado de São Paulo, totalizando 12.196 estudantes matriculados no ano letivo de 2026, distribuídos entre ensino fundamental, ensino médio, ensino profissionalizante, Programa de Ensino Integral, Atendimento Educacional Especializado e Educação de Jovens e Adultos, conforme demonstrado no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar.

A segunda frente corresponde à rede municipal de ensino, composta por 71 (setenta e uma) unidades escolares, urbanas e rurais, atendendo 14.891 estudantes matriculados no ano letivo de 2026, abrangendo berçário, creche, pré-escola, ensino fundamental em período parcial e integral e Educação de Jovens e Adultos – EJA. Integra também o Lote 1 o ponto de atendimento da APAE – Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais, com 96 (noventa e seis) estudantes, aos quais serão aplicados os cardápios do Ensino Fundamental em período parcial. Assim, o Lote 1 abrange 72 (setenta e duas) unidades e pontos de atendimento e 14.987 estudantes, conforme o Anexo I. Para esse universo, estima-se a produção de 40.606 refeições-componentes diárias, observados os cardápios e quantitativos per capita do Anexo II.

O Município mantém, para atendimento da rede municipal de ensino, o Contrato n° 153/2022, decorrente do Pregão Presencial n° 160/2022, celebrado sob a égide da Lei n° 8.666/1993, com vigência até 1° de setembro de 2026.

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

A elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar insere-se no planejamento da contratação e tem por finalidade avaliar, com a devida antecedência e à luz de dados oficiais, a adequação dos parâmetros atualmente contratados ao serviço efetivamente demandado. A análise histórica fundamenta-se na Sinopse Estatística do Censo Escolar/INEP, referente aos exercícios de 2022 a 2025, e no relatório de matrícula inicial elaborado pela Secretaria Municipal de Educação para 2026. O universo atual da contratação, com a relação de unidades, pontos de atendimento e estudantes, encontra-se consolidado no Anexo I.

Os dados históricos das redes municipal e estadual indicam que, no período de 2022 a 2026, o número total de matrículas manteve-se relativamente estável, com variação de -0,4% (de 27.209 para 27.087 matrículas), conforme demonstrado na Tabela 1. Essa série histórica não inclui os 96 estudantes da APAE incorporados ao escopo da futura contratação, de modo que o universo operacional atual totaliza 27.183 estudantes. A composição do atendimento, todavia, apresentou alteração significativa no mesmo período. As matrículas em regime de tempo integral registraram acréscimo de 42,4%, enquanto as matrículas em tempo parcial reduziram-se em 24,8%, de modo que a participação do tempo integral no total evoluiu de 36,3%, em 2022, para 51,9%, em 2026, conforme apresentado na Tabela 2 e no Gráfico 1. A evolução comparada dos dois regimes consta do Gráfico 2.

Tabela 1 — Total de matrículas por rede (ensino regular e educação especial), 2022–2026

Rede	2022	2023	2024	2025	2026	Var. 22→26
Estadual	11.915	12.052	12.006	11.763	12.196	+2,4%
Municipal	15.294	15.620	15.641	15.390	14.891	-2,6%
Total	**27.209**	**27.672**	**27.647**	**27.153**	**27.087**	**-0,4%**

Fonte: Censo Escolar/INEP, 2022–2025; Secretaria Municipal de Educação, 2026. Inclui matrículas de educação especial/AEE. Para fins do escopo contratual, acrescem-se 96 estudantes da APAE em 2026.

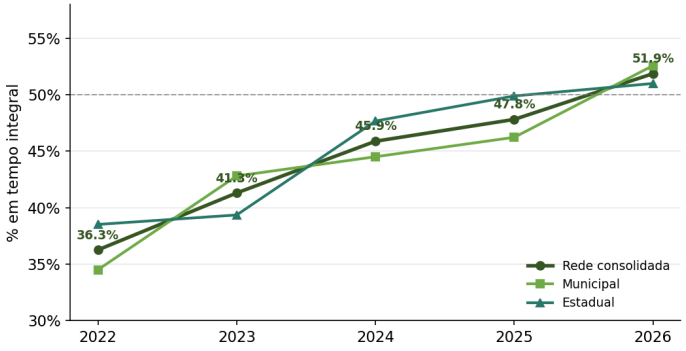
Tabela 2 — Matrículas por regime e proporção de tempo integral (rede consolidada), 2022–2026

Regime	2022	2023	2024	2025	2026	Var. 22→26
Integral	9.864	11.427	12.682	12.980	14.046	+42,4%
Parcial	17.345	16.245	14.965	14.173	13.041	-24,8%
% em tempo integral	**36,3%**	**41,3%**	**45,9%**	**47,8%**	**51,9%**	**—**

Fonte: Censo Escolar/INEP e Secretaria Municipal de Educação. EJA computada como tempo parcial. A série histórica não inclui os 96 estudantes da APAE incorporados ao escopo contratual.

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

Gráfico 1 — Proporção de alunos em tempo integral, por rede (2022–2026)



Fonte: elaboração própria a partir do Censo Escolar/INEP e da Secretaria Municipal de Educação. A série histórica não inclui os 96 estudantes da APAE incorporados ao escopo contratual.

Essa alteração é relevante para o dimensionamento do serviço de alimentação escolar, uma vez que o aluno matriculado em tempo integral permanece na unidade escolar por período que, em regra, demanda o fornecimento de maior número de refeições diárias, ao passo que o aluno em tempo parcial demanda, ordinariamente, menor número de refeições. A tendência de ampliação do tempo integral observa-se em ambas as redes e nos diversos segmentos, com destaque, na rede municipal, para a creche e a pré-escola em tempo integral (Tabela 3) e, na rede estadual, para o ensino médio e o ensino fundamental em tempo integral (Tabela 4), configurando trajetória consistente ao longo de toda a série histórica.

Tabela 3 — Rede Municipal: matrículas por segmento e regime (2022–2026)

Segmento / Regime	2022	2023	2024	2025	2026	Var. 22→26
Creche Integral	1.792	2.228	2.434	2.702	2.817	+57,2%
Creche Parcial	1.364	1.214	1.023	747	368	-73,0%
Pré-Escola Integral	261	530	607	534	1.225	+369,3%
Pré-Escola Parcial	3.085	2.897	2.824	2.727	1.988	-35,6%
Ensino Fundamental Integral	3.223	3.927	3.919	3.877	3.786	+17,5%
Ensino Fundamental Parcial	5.521	4.778	4.793	4.780	4.669	-15,4%
EJA (Parcial)	48	46	41	23	38	-20,8%
Total	**15.294**	**15.620**	**15.641**	**15.390**	**14.891**	**-2,6%**

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

Fonte: Censo Escolar/INEP, 2022–2025; Secretaria Municipal de Educação, 2026. Inclui educação especial. A série histórica da rede municipal não inclui os 96 estudantes da APAE, considerados separadamente no escopo da futura contratação.

Tabela 4 — Rede Estadual: matrículas por segmento e regime (2022–2026)

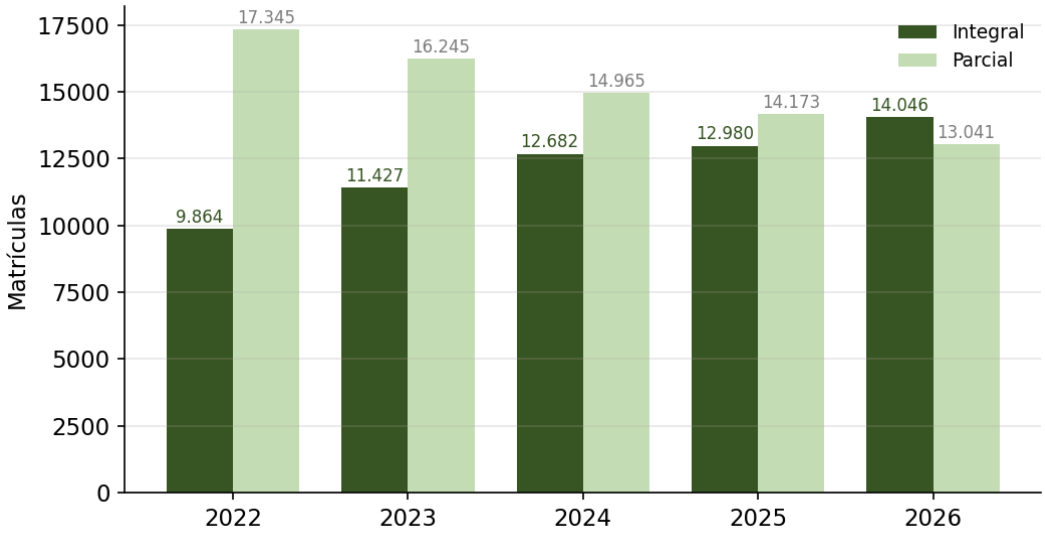
Segmento / Regime	2022	2023	2024	2025	2026	Var. 22→26
Ensino Fundamental Integral	3.062	3.359	3.606	3.481	3.726	+21,7%
Ensino Fundamental Parcial	4.109	3.616	3.339	3.138	3.141	-23,6%
Ensino Médio Integral	1.526	1.383	2.116	2.386	2.492	+63,3%
Ensino Médio Parcial	2.987	3.442	2.658	2.552	2.685	-10,1%
EJA (Parcial)	231	252	287	206	152	-34,2%
Total	**11.915**	**12.052**	**12.006**	**11.763**	**12.196**	**+2,4%**

Fonte: Censo Escolar/INEP, 2022–2025; Secretaria Municipal de Educação, 2026. Inclui educação especial/AEE.

No plano do quantitativo de refeições, o Contrato nº 153/2022 contempla o total de 6.598.000 refeições, dimensionamento compatível com o perfil da rede à época de sua celebração. As estimativas atualizadas indicam que, considerada a atual predominância do regime de tempo integral, a inclusão da APAE e a assunção do atendimento da rede estadual, a necessidade anual alcança 14.190.200 refeições-componentes, assim distribuídas: 6.069.000 referentes à rede estadual e 8.121.200 à rede municipal e à APAE. Referida estimativa é demonstrada em tópico próprio deste Estudo. Ainda quando considerada isoladamente a demanda do Lote 1, o quantitativo projetado supera em aproximadamente 23,1% o quantitativo atualmente contratado.

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

Gráfico 2 — Evolução das matrículas por regime — rede consolidada (2022–2026)



Fonte: elaboração própria a partir do Censo Escolar/INEP e da Secretaria Municipal de Educação. A série histórica não inclui os 96 estudantes da APAE incorporados ao escopo contratual.

Os elementos reunidos indicam que os quantitativos e as especificações que embasaram o Contrato nº 153/2022 refletem o perfil da rede vigente em 2022 e podem não corresponder à demanda atual e projetada do serviço.

Nesse contexto, evidencia-se um problema público concreto, consistente na necessidade de assegurar a continuidade, a regularidade, a qualidade sanitária e nutricional e a eficiência operacional da alimentação escolar destinada aos estudantes das redes municipal e estadual atendidas pelo Município. plano de con

A inexistência de contratação apta a suceder o ajuste vigente poderá comprometer a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, ocasionar descontinuidade de serviço público essencial, prejuízos ao calendário escolar, riscos à segurança alimentar dos estudantes e impactos negativos à efetivação do direito fundamental à educação.

Diante desse cenário, mostra-se indispensável a instauração de novo processo de contratação, cabendo ao presente Estudo Técnico Preliminar analisar as alternativas disponíveis no mercado, identificar a solução técnica e economicamente mais adequada para atendimento da necessidade pública e fundamentar a futura contratação, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual (art. 18, § 1º, II)

Nos termos do art. 12, VII, da Lei nº 14.133/2021, o plano de contratações anual — PCA tem por objetivo racionalizar as contratações, garantir o alinhamento com o planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das leis orçamentárias. A presente contratação — serviço contínuo essencial, de execução

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

anual com previsão de prorrogações sucessivas — caracteriza-se como demanda permanente e plenamente previsível da Secretaria Municipal de Educação, constando no PCA vigente.

3. Requisitos da contratação (art. 18, § 1º, III)

Os requisitos a seguir definem as condições técnicas, funcionais, operacionais, legais, de sustentabilidade e de desempenho que a solução deverá atender, constituindo parâmetro para a elaboração do Termo de Referência (art. 6º, XXIII, da Lei nº 14.133/2021).

3.1. Requisitos técnicos

A solução deverá contemplar a prestação de serviços de alimentação escolar em larga escala e em regime de gestão integrada, com capacidade de atendimento contínuo, padronizado e seguro em 94 (noventa e quatro) unidades e pontos de atendimento, compreendendo 22 unidades estaduais, 71 unidades municipais e a APAE, observando, no mínimo: execução das atividades de aquisição, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de refeições em conformidade com os cardápios definidos pela Secretaria Municipal de Educação; utilização de gêneros alimentícios de qualidade, com padrões sanitários, nutricionais e de aceitabilidade; disponibilização de equipe técnica qualificada, com dimensionamento por lote e alocação conforme a demanda efetiva; capacidade de operação simultânea em unidades urbanas e rurais geograficamente dispersas; e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e instalações abrangidos pelo Anexo VI.

3.2. Requisitos funcionais

Fornecimento regular e contínuo das refeições em todos os 200 dias letivos anuais; cumprimento rigoroso dos Cardápios 1 a 11 e dos quantitativos per capita constantes do Anexo II, elaborados e validados pelo nutricionista Responsável Técnico, nos termos do art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026; atendimento às necessidades nutricionais por etapa de ensino e tempo de permanência, conforme art. 18 e Anexo IV da mesma Resolução; atendimento a dietas especiais, nos termos do Anexo III, do art. 17, § 1º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e da Lei nº 12.982/2014; controle de qualidade sensorial, temperatura e apresentação das refeições; rastreabilidade documental dos gêneros; controle de estoque e validade; e produção e oferta das refeições mediante prévia requisição da gestão de cada unidade ou ponto de atendimento.

3.3. Requisitos operacionais

Capacidade logística para abastecimento de todas as unidades, com veículos adequados e controle de cadeia de frio — exigida como OBRIGAÇÃO DE EXECUÇÃO, comprovável na fase de mobilização, vedada exigência de instalações ou frota já implantadas como condição de habilitação; armazenamento conforme normas sanitárias; gestão de estoques que evite desabastecimento e desperdício; operação das cozinhas de forma contínua e padronizada; rotinas de higienização; e substituição imediata de insumos, equipamentos ou profissionais que comprometam a continuidade do serviço.

3.4. Requisitos de registros e controles da execução

A contratada deverá manter, por meios próprios, físicos ou eletrônicos, de sua livre escolha, registros e controles completos da execução contratual, assegurando a integridade, rastreabilidade e disponibilidade das informações. Os registros deverão contemplar, no mínimo: as requisições de refeições emitidas pela gestão de cada unidade escolar, por unidade escolar e por tipo de cardápio; os controles de estoque e de validade dos gêneros alimentícios; o registro de ocorrências; e o controle de alocação e frequência das equipes. Os registros deverão permanecer disponíveis para consulta pela fiscalização durante toda a

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

execução contratual e ser apresentados em formato e periodicidade definidos no Termo de Referência, sem que isso implique exigência de tecnologia específica, marca, fabricante ou solução proprietária.

3.5. Requisitos legais e normativos

Observância integral de: Constituição Federal (arts. 37, XXI, 206, 208, VII); Lei nº 14.133/2021; Lei nº 11.947/2009, com as alterações da Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025 (que elevou para 45%, a partir de 1º/01/2026, o percentual mínimo dos recursos do FNDE destinado à agricultura familiar — art. 14); Lei nº 9.394/1996 (LDB), art. 24, I; Resolução CD/FNDE nº 4/2026; Resolução CFN nº 789/2024 (parâmetros numéricos mínimos de nutricionistas no PNAE); Resolução CFN nº 788/2024 (atribuições do nutricionista no ambiente escolar); Resolução CFN nº 702/2021 (registro e responsabilidade técnica de pessoa jurídica no CRN); Resolução CFN nº 600/2018 e Lei nº 8.234/1991 (atividades privativas do nutricionista); RDC ANVISA nº 216/2004; Portaria CVS-5/2013 e demais normas sanitárias do Estado de São Paulo e do Município; Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos); e Lei nº 12.982/2014 (dietas especiais).

3.6. Registro da empresa no CRN e quadro técnico de nutricionistas

A contratada deverá possuir registro de pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas competente segundo a jurisdição de sua sede ou do local em que atualmente exerça suas atividades, em plena validade e compatível com o objeto, nos termos da Resolução CFN nº 702/2021. Na fase de habilitação, será aceito o registro válido perante o Conselho Regional competente da sede ou do local de exercício, sem exigência de inscrição prévia no CRN-3, sede ou filial em São Paulo. A adjudicatária sediada fora da jurisdição do CRN-3 deverá comprovar a regularização territorial cabível perante esse Conselho antes da assinatura do contrato e do início da execução. O nutricionista Responsável Técnico deverá comprovar habilitação e regularidade perante o Conselho Regional competente na fase de habilitação, e a regularização perante o CRN-3 será exigida da adjudicatária antes da contratação e do início dos serviços, conforme a Resolução CFN nº 702/2021.

O quadro técnico e operacional deverá observar os quantitativos do Anexo VII. Para o Lote 1, prevê-se 1 (um) nutricionista Responsável Técnico, 8 (oito) nutricionistas do Quadro Técnico e 180 postos fixos de cozinheiras/merendeiras, distribuídos por unidade escolar conforme a matriz. Para o Lote 2, prevê-se 1 (um) nutricionista Responsável Técnico, 6 (seis) nutricionistas do Quadro Técnico e 70 postos fixos, também distribuídos conforme a matriz. A distribuição considera o número de estudantes, as ofertas diárias estimadas, o perfil predominante, as faixas etárias e os cardápios, os regimes de atendimento, as preparações simultâneas e as condições dos pontos produtivos. As médias globais de 225,6 ofertas diárias por posto no Lote 1 e 433,5 no Lote 2 descrevem a escala de cada rede e não constituem fórmula de dimensionamento ou meta individual de produtividade; prevalece o quantitativo fixo indicado para cada unidade no Anexo VII. Alterações de demanda que repercutam na matriz deverão ser formalizadas pela Administração, observados os limites e procedimentos legais.

3.7. Requisitos de sustentabilidade

Em consonância com os arts. 5º e 11, IV, da Lei nº 14.133/2021: programa de redução de desperdício de alimentos; segregação e destinação ambientalmente adequadas de resíduos (Lei nº 12.305/2010); destinação de óleo de cozinha usado a coletoras licenciadas; uso racional de água, energia e gás; embalagens de menor impacto; e apoio às ações de educação alimentar e nutricional — EAN (art. 14 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

3.8. Requisitos de desempenho e qualidade

Constituem resultados mínimos esperados da contratação: o cumprimento dos cardápios aprovados, observadas as substituições autorizadas quando cabíveis; a regularidade do fornecimento; a manutenção dos padrões higiênico-sanitários exigidos pela legislação aplicável; o atendimento aos índices mínimos de aceitabilidade previstos no art. 20 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026; a manutenção das condições de segurança dos alimentos, sem ocorrência de não conformidades graves imputáveis à contratada; e o atendimento aos níveis mínimos de desempenho estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme critérios definidos no Termo de Referência, cujos resultados poderão repercutir na remuneração da contratada, na forma prevista no contrato.

3.9. Classificação do objeto

O objeto caracteriza-se como serviço comum, de natureza contínua, por possuir padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva no edital mediante especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021. Em razão desse enquadramento, a contratação deverá ser realizada por meio da modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme os arts. 6º, XLI, 17, § 2º, e 29 da Lei nº 14.133/2021. A elevada complexidade operacional da execução, compreendendo a produção diária estimada de 70.951 refeições-componentes em 94 unidades e pontos de atendimento, a execução de 11 cardápios diferenciados, a manutenção da cadeia de frio, o atendimento a dietas especiais e a supervisão por profissionais legalmente habilitados, não descaracteriza a natureza comum do objeto, uma vez que a complexidade decorre da execução contratual e não da possibilidade de definição objetiva de suas especificações. Ao contrário, tal circunstância justifica requisitos de habilitação técnica proporcionais à dimensão, ao risco e à complexidade da contratação, observado o disposto nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

4. Estimativas das quantidades para a contratação (art. 18, § 1º, IV)

As quantidades estimadas foram apuradas com base nos relatórios oficiais de matrículas por unidade escolar referentes ao ano letivo de 2026 e consolidados no Anexo I, adotando-se o calendário mínimo de 200 dias letivos previsto no art. 24, inciso I, da Lei nº 9.394/1996. Para fins de planejamento e cotação, cada um dos 11 (onze) cardápios constantes do Anexo II constitui item próprio dentro do respectivo lote, sendo os Cardápios 9 a 11 aplicáveis à Rede Estadual e os Cardápios 1 a 8 à Rede Municipal e à APAE. A quantidade anual equivalente de cada cardápio corresponde ao número de estudantes abrangidos × 200 dias letivos × fator de equivalência aplicável. Para os cardápios compostos por várias merendas, a tabela também demonstra o total anual de refeições-componentes correspondente.

4.1. Rede Municipal

Cardápio	Descrição / público abrangido	Merendas do cardápio	Estudantes	Qtd. anual equivalente (cardápio-aluno-dia)	Refeições-componentes/ano
1	Desjejum — Educação Infantil IV e V e Ensino Fundamental, parcial e integral, incluindo a APAE	1	11.764	2.352.800	2.352.800
2	Refeição tipo almoço — Educação Infantil IV e V, parcial e integral	1	3.213	642.600	642.600

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

Cardápio	Descrição / público abrangido	Merendas do cardápio	Estudantes	Qtd. anual equivalente (cardápio-aluno-dia)	Refeições-componentes/ano
3	Refeição tipo almoço — Ensino Fundamental, parcial e integral, incluindo a APAE	1	8.551	1.710.200	1.710.200
4	Refeição tipo almoço — Educação de Jovens e Adultos da rede municipal	1	38	7.600	7.600
5	Berçário I — crianças de 4 e 5 meses em período integral	5	25	5.000	25.000
6	Berçário II — crianças de 6 a 11 meses em período integral	4	216	43.200	172.800
7	Creche — crianças acima de 1 ano até Infantil III, períodos integral e parcial	4 integral / 2 parcial	2.944	552.000	2.208.000
8	Lanche da tarde — Educação Infantil IV e V e Ensino Fundamental em período integral	1	5.011	1.002.200	1.002.200
TOTAL	**LOTE 1 — Rede Municipal e APAE — universo de 14.987 estudantes**	**—**	**14.987**	**6.315.600**	**8.121.200**

Para o Lote 1, a estimativa considera o atendimento de 14.987 estudantes em 71 unidades municipais e no ponto de atendimento da APAE, com aplicação dos Cardápios 1 a 8. Cada cardápio constitui item próprio, podendo um mesmo estudante estar abrangido por mais de uma linha. Os 96 estudantes da APAE estão incluídos nos Cardápios 1 e 3. Para o Cardápio 7, a quantidade anual equivalente considera 100% do cardápio para 2.576 estudantes do período integral e 50% para 368 estudantes do período parcial, que recebem duas das quatro merendas que compõem o cardápio completo. O Lote 1 totaliza 6.315.600 cardápios-aluno-dia equivalentes e 8.121.200 refeições-componentes anuais.

4.2. Rede Estadual

Cardápio	Descrição / público abrangido	Merendas do cardápio	Estudantes	Qtd. anual equivalente (cardápio-aluno-dia)	Refeições-componentes/ano
9	Lanche 1 (desjejum) — Ensino Fundamental II e Ensino Médio, parcial e integral, inclusive AEE; exceto EJA	1	12.047	2.409.400	2.409.400

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

Cardápio	Descrição / público abrangido	Merendas do cardápio	Estudantes	Qtd. anual equivalente (cardápio-aluno-dia)	Refeições-componentes/ano
10	Lanche 2 (lanche da tarde) — Ensino Fundamental II, Ensino Médio e Profissionalizante em período integral	1	6.102	1.220.400	1.220.400
11	Refeição tipo almoço — Ensino Fundamental II, Ensino Médio, Profissionalizante, AEE e EJA	1	12.196	2.439.200	2.439.200
TOTAL	**LOTE 2 — Rede Estadual — universo de 12.196 estudantes**	**—**	**12.196**	**6.069.000**	**6.069.000**

A estimativa da Rede Estadual contempla o atendimento de 12.196 estudantes pelos Cardápios 9, 10 e 11. Cada linha da tabela corresponde a um cardápio autônomo, razão pela qual o mesmo estudante poderá estar abrangido por mais de uma linha, conforme o período e o segmento de ensino. O quantitativo anual estimado é de 6.069.000 cardápios-aluno-dia. Como cada cardápio estadual corresponde a uma única merenda, esse quantitativo coincide com o total anual de 6.069.000 refeições-componentes do Lote 2.

Considerados conjuntamente os dois lotes, estima-se o atendimento de 27.183 estudantes em 94 unidades e pontos de atendimento, correspondendo a 12.384.600 cardápios-aluno-dia equivalentes e a 14.190.200 refeições-componentes ao longo de 200 dias letivos. O total de estudantes indicado em cada lote representa o universo efetivamente atendido e não a soma das linhas das tabelas, pois um mesmo estudante poderá receber mais de um cardápio no mesmo dia. A aplicação dos cardápios por público encontra-se discriminada no Anexo I; os Cardápios 1 a 11, as preparações, as substituições autorizadas e os quantitativos per capita constam do Anexo II; as especificações dos gêneros alimentícios constam do Anexo IV; e as orientações para o detalhamento dos custos da proposta da licitante estão estabelecidas no Anexo VIII.

Cumpre destacar que os quantitativos apresentados possuem natureza estimativa, destinando-se exclusivamente ao planejamento da contratação e à formação do valor estimado do certame. A execução contratual será remunerada pelos cardápios efetivamente requisitados, produzidos, distribuídos e atestados, observados os fatores de equivalência aplicáveis e as regras de medição estabelecidas no Termo de Referência.

Ademais, os quantitativos, parâmetros operacionais e limites de disponibilização relativos à mão de obra encontram-se pormenorizados no Anexo VII — Dimensionamento de Mão de Obra.

5. Levantamento de mercado (art. 18, § 1°, V)

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1°, inciso V, da Lei n° 14.133/2021, procedeu-se ao levantamento das soluções disponíveis para atendimento da necessidade administrativa objeto deste Estudo Técnico Preliminar, consistente na prestação dos serviços contínuos de nutrição e alimentação

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

escolar destinados às unidades das redes municipal e estadual atendidas pelo Município de Bragança Paulista.

A análise considerou as características específicas da contratação, notadamente o atendimento contínuo de 94 unidades e pontos de atendimento, a produção diária estimada de 70.951 refeições-componentes, a existência de 11 cardápios por etapa de ensino e faixa etária, o atendimento de dietas especiais, a necessidade de supervisão técnica por nutricionistas legalmente habilitados, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e a logística necessária ao abastecimento das unidades escolares e da APAE.

Também foram considerados os resultados obtidos durante a execução do Contrato nº 153/2022, atualmente vigente, cuja experiência permitiu avaliar a adequação do modelo de execução adotado, seus aspectos operacionais e os mecanismos de fiscalização empregados pela Administração.

5.1. Modelos de execução identificados

5.1.1. Gestão direta pela Administração

A gestão direta caracteriza-se pela execução integral dos serviços pela própria Administração Pública, permanecendo sob sua responsabilidade a aquisição dos gêneros alimentícios, a contratação e gestão da mão de obra, a logística de abastecimento das unidades escolares, a manutenção dos equipamentos e utensílios, o controle de estoques e a execução das atividades de preparo e distribuição das refeições.

Embora esse modelo proporcione maior controle direto sobre todas as etapas da execução, sua adoção exige estrutura administrativa e operacional compatível com a gestão simultânea de todas essas atividades, incluindo a realização de diversos procedimentos licitatórios, a fiscalização de múltiplos contratos e a manutenção de equipes próprias para a execução dos serviços.

Considerando a dimensão da presente contratação, a gestão direta demandaria que o Município assumisse integralmente as atividades operacionais atualmente executadas pela contratada, ampliando significativamente a estrutura administrativa necessária para garantir a continuidade e a regularidade do serviço.

5.1.2. Gestão integrada por empresa especializada

A gestão integrada consiste na contratação de empresa especializada responsável pela execução de toda a cadeia operacional da alimentação escolar, compreendendo o fornecimento dos gêneros alimentícios, o recebimento e armazenamento dos insumos, o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, a disponibilização da mão de obra operacional, a supervisão técnica por nutricionistas, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, a higienização das áreas de produção e as atividades logísticas necessárias ao adequado funcionamento do serviço.

Nesse modelo, a Administração concentra sua atuação no planejamento, acompanhamento e fiscalização da execução contratual, permanecendo a responsabilidade operacional concentrada na empresa contratada.

A concentração das atividades em um único contratado favorece a integração entre as diversas etapas da execução, reduz a fragmentação das responsabilidades, simplifica a fiscalização e permite que o desempenho contratual seja acompanhado por meio de critérios objetivos previamente definidos pela Administração.

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

5.2. Conclusão do levantamento e modalidade

Consideradas as soluções avaliadas e a experiência acumulada pelo Município na execução do Contrato nº 153/2022, conclui-se que a gestão integrada por empresa especializada permanece sendo a solução mais adequada para atendimento da necessidade administrativa objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

A centralização da execução em um único contratado permite integrar o fornecimento dos gêneros alimentícios, o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, a logística de abastecimento, a manutenção dos equipamentos, a disponibilização da mão de obra operacional e a supervisão técnica, simplificando a gestão contratual e favorecendo a fiscalização da execução.

Além disso, a remuneração baseada nas refeições efetivamente requisitadas e servidas mostra-se compatível com a dinâmica da alimentação escolar, permitindo maior aderência entre a execução contratual e a demanda efetivamente verificada nas unidades escolares.

Diante dessas características, conclui-se pela manutenção do modelo de gestão integrada como solução técnica e economicamente adequada à futura contratação.

6. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI)

Para atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, foi elaborada estimativa preliminar do valor da futura contratação, destinada exclusivamente ao planejamento da despesa e à verificação da viabilidade econômica da solução proposta.

Como parâmetro inicial, utilizou-se o Contrato nº 153/2022, atualmente vigente, cujo valor anual atualizado corresponde a R$ 28.539.204,16, para a execução estimada de 6.598.000 refeições anuais, resultando em um custo médio aproximado de R$ 4,32 por refeição. Considerando que o presente Estudo Técnico Preliminar estima a demanda anual em 14.190.200 refeições-componentes, a aplicação desse custo médio permite obter uma estimativa preliminar do valor global da futura contratação, conforme demonstrado na tabela a seguir.

Descrição	Valor
Valor anual atualizado do Contrato nº 153/2022	R$ 28.539.204,16
Quantidade anual contratada	6.598.000 refeições
Custo médio aproximado por refeição	R$ 4,32
Quantidade anual estimada neste ETP	14.190.200 refeições-componentes
Valor estimado preliminar da contratação	**R$ 61.301.664,00**

Fonte: Contrato nº 153/2022 e estimativas constantes deste Estudo Técnico Preliminar.

A utilização do custo médio por refeição mostrou-se mais adequada do que a utilização do valor global do contrato vigente como parâmetro preliminar, tendo em vista que a futura contratação contempla quantitativos superiores aos atualmente contratados, além da inclusão do atendimento às unidades da rede estadual, da APAE e do redimensionamento operacional necessário à execução do objeto.

Cumpre esclarecer que o custo médio por refeição apurado no Contrato nº 153/2022 foi utilizado exclusivamente como parâmetro para estimativa preliminar do valor global da contratação, não constituindo referência para definição dos preços unitários, critério de aceitabilidade de propostas ou limite para julgamento da futura licitação. Os valores unitários deverão ser apurados individualmente

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

para cada um dos 11 (onze) cardápios, considerando suas especificidades nutricionais, quantitativos de insumos, dimensionamento da mão de obra, custos operacionais e demais custos necessários à execução integral do objeto, mediante pesquisa formal de preços.

Ressalta-se, por fim, que a presente estimativa possui caráter exclusivamente preliminar e destina-se apenas a demonstrar a ordem de grandeza da despesa necessária à contratação, não constituindo o orçamento estimado da licitação. Para definição dos valores unitários por cardápio e do valor global da futura contratação, o setor responsável deverá realizar a pesquisa formal de preços unitários dos cardápios, consolidada no Mapa Comparativo de Preços, na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável. O Anexo VIII — Orientações para elaboração da planilha de composição analítica de custos da proposta destina-se ao detalhamento dos preços ofertados pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar e à análise de consistência e exequibilidade da proposta, não constituindo memória analítica de custos preenchida pela Administração. O orçamento estimado resultante da pesquisa de preços será o parâmetro utilizado para elaboração do Termo de Referência, definição do valor estimado da contratação e julgamento da licitação.

7. Descrição da solução como um todo (art. 18, § 1º, VII)

Conforme concluído no levantamento de mercado, a solução adotada consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar, em regime de gestão integrada, destinada à execução dos serviços de alimentação escolar nas unidades das redes municipal e estadual de ensino abrangidas por esta contratação.

A solução foi concebida para assegurar a execução integrada de todas as etapas necessárias ao fornecimento da alimentação escolar, permitindo à Administração concentrar sua atuação nas atividades de planejamento, definição dos cardápios, acompanhamento nutricional, gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e fiscalização da execução contratual, enquanto a contratada assume a responsabilidade pela execução operacional dos serviços.

A execução compreenderá o fornecimento dos gêneros alimentícios, ressalvados aqueles provenientes da agricultura familiar, cuja aquisição permanecerá sob responsabilidade do Município mediante chamada pública específica, o recebimento, armazenamento e controle dos insumos, o pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição das refeições nas unidades escolares, o atendimento às dietas especiais regularmente prescritas, a logística de abastecimento, a disponibilização da mão de obra operacional e técnica necessária, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, a higienização das áreas de preparo e distribuição dos alimentos, bem como a manutenção dos registros e controles operacionais necessários ao acompanhamento da execução contratual.

Compete à Administração a definição dos cardápios, o fornecimento dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, o acompanhamento nutricional institucional e a fiscalização da execução contratual. À contratada caberá executar integralmente as atividades operacionais necessárias ao cumprimento do objeto, observadas as especificações técnicas, nutricionais, sanitárias e operacionais estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e em seus anexos.

A remuneração da contratada estará vinculada aos cardápios e às refeições-componentes previamente requisitados pela gestão de cada unidade ou ponto de atendimento, desde que regularmente produzidos, distribuídos e disponibilizados nas condições estabelecidas contratualmente. A medição será realizada pela quantidade efetivamente executada e atestada de cada cardápio, mediante confrontação dos registros operacionais mantidos pela contratada com as requisições emitidas pela gestão da unidade, na

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

forma disciplinada pelo Termo de Referência e pelo Instrumento de Medição de Resultado (IMR). Não serão objeto de medição ou pagamento itens produzidos sem a correspondente requisição ou executados em desconformidade com as obrigações contratuais.

Considerando que a presente contratação sucederá o Contrato nº 153/2022, a contratada deverá promover todas as providências necessárias à mobilização operacional e à transição dos serviços, observando os prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência, de modo a assegurar a continuidade da prestação da alimentação escolar, sem solução de continuidade entre os contratos.

A contratação terá vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada sucessivamente até o limite previsto nos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstradas a vantajosidade para a Administração e a manutenção das condições que justificaram a contratação.

A execução dos serviços deverá observar a legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, a RDC ANVISA nº 216/2004, a Portaria CVS nº 5/2013, a Lei nº 12.305/2010, as normas técnicas da ABNT aplicáveis e as demais especificações técnicas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e em seus anexos.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII)

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, bem como do art. 47, inciso II, do mesmo diploma legal, o parcelamento do objeto constitui diretriz preferencial nas contratações públicas, desde que técnica e economicamente viável e não comprometa a economia de escala, a padronização da execução ou a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, entendimento consolidado também na Súmula nº 247 do TCU.

Consideradas as características da presente contratação, concluiu-se pela adoção de parcelamento em dois lotes, correspondentes às redes estadual e municipal de ensino, por representar a solução que melhor concilia a ampliação da competitividade, a eficiência da gestão contratual e a continuidade da prestação dos serviços.

8.1. Justificativa da divisão em dois lotes

A divisão da contratação em dois lotes fundamenta-se nas seguintes razões:

a) Autonomia administrativa e orçamentária das redes atendidas

O Lote 1 destina-se ao atendimento da rede municipal de ensino e do ponto de atendimento da APAE, custeado por recursos do Município e pelos repasses do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A segregação em lotes permite a gestão independente da execução, da fiscalização, das dotações orçamentárias e da eventual extinção de um dos contratos, sem comprometer a continuidade do atendimento da outra rede.

O Lote 2 corresponde ao atendimento das unidades da rede estadual de ensino abrangidas pelo processo de municipalização, cuja execução decorre de instrumento próprio de cooperação entre o Município e o Estado de São Paulo, com fontes específicas de custeio, regras próprias de prestação de contas e possibilidade de encerramento independente da contratação destinada à rede municipal.

b) Diferenças operacionais entre os públicos atendidos.

As redes atendidas apresentam características distintas quanto ao perfil dos estudantes, à composição dos cardápios e à quantidade de refeições diárias. Enquanto o Lote 1 contempla a educação infantil, incluindo berçários, fórmulas infantis, alimentação em período integral e cardápios específicos para a

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

primeira infância, o Lote 2 concentra predominantemente estudantes do Ensino Fundamental, Ensino Médio, Educação de Jovens e Adultos e Atendimento Educacional Especializado, utilizando cardápios próprios compatíveis com essas etapas de ensino.

Essa diferenciação operacional recomenda a segregação da execução em dois lotes independentes, preservando a adequada gestão de cada rede.

c) Ampliação da competitividade.

A divisão em dois lotes reduz o porte econômico de cada contratação em comparação com um único lote de maior dimensão, ampliando o universo de empresas aptas a disputar o certame e reduzindo barreiras relacionadas à capacidade operacional, financeira e técnica, em consonância com o disposto no art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

d) Mitigação dos riscos de descontinuidade.

A existência de dois contratos independentes reduz o impacto de eventual inadimplemento contratual, restringindo seus efeitos à respectiva rede atendida e permitindo à Administração adotar as medidas administrativas e legais cabíveis sem comprometer integralmente a prestação dos serviços de alimentação escolar.

8.2. Justificativa para não adoção de parcelamento adicional

Embora o parcelamento seja regra geral nas contratações públicas, verificou-se que o fracionamento da contratação em quantitativo superior a dois lotes, seja por região, unidade escolar, tipo de cardápio ou qualquer outro critério, não se mostra técnica nem economicamente vantajoso.

A alimentação escolar constitui serviço de natureza integrada, cuja execução depende da atuação coordenada entre fornecimento dos gêneros alimentícios, logística de abastecimento, armazenamento, mão de obra, supervisão técnica, manutenção dos equipamentos e execução diária das refeições.

O fracionamento adicional dessas atividades acarretaria perda de economia de escala, aumento do número de contratos administrativos, multiplicação das atividades de fiscalização, maior complexidade de gestão e fragmentação das responsabilidades operacionais, comprometendo a eficiência da execução contratual e contrariando a própria lógica da gestão integrada adotada como solução para a presente contratação.

8.3. Justificativa para realização de um único certame

Embora dividida em dois lotes independentes, a contratação será realizada mediante um único procedimento licitatório.

A realização de um único certame proporciona racionalização dos atos administrativos, redução dos custos processuais, uniformização das regras de disputa, simplificação dos procedimentos licitatórios e sincronização do início da execução contratual nas duas redes de ensino, preservando, ao mesmo tempo, a autonomia de cada lote para fins de adjudicação, contratação, execução, fiscalização e gestão financeira.

A eventual adjudicação dos dois lotes a um mesmo licitante dependerá exclusivamente do atendimento às exigências de habilitação estabelecidas no edital e da demonstração de capacidade técnica e econômico-financeira compatível com a execução simultânea de ambos os contratos.

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

8.4. Adequação do instrumento contratual

A contratação será formalizada mediante contrato administrativo de serviços contínuos, com vigência inicial de 12 (doze) meses e possibilidade de prorrogação nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstradas a vantajosidade e a manutenção das condições que justificaram a contratação.

A natureza estimativa dos quantitativos não impede a contratação pelo regime ordinário, pois a execução e a remuneração estarão vinculadas aos cardápios e refeições-componentes efetivamente requisitados, produzidos e atestados, até os limites contratuais, permitindo adequação da despesa à demanda verificada durante o calendário letivo.

Eventuais alterações no número de estudantes, na organização das turmas, na oferta de ensino em tempo integral ou na incorporação de novas creches e unidades serão tratadas por meio da atualização das requisições, do planejamento operacional e, quando necessário, dos instrumentos de alteração contratual admitidos pela Lei nº 14.133/2021, preservadas a continuidade do serviço e a compatibilidade econômico-financeira da execução.

8.5. Conclusão

Diante das características da contratação, conclui-se que o parcelamento do objeto em 2 (dois) lotes, correspondentes às redes estadual e municipal de ensino, representa a solução técnica e economicamente mais adequada, por conciliar a ampliação da competitividade, a autonomia administrativa das redes atendidas, a mitigação dos riscos de descontinuidade da prestação dos serviços e a preservação da economia de escala inerente ao modelo de gestão integrada adotado pela Administração.

A contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por lote e modo de disputa aberto, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 4.367/2024 e das demais normas aplicáveis.

Quanto ao procedimento licitatório, será observada a sequência ordinária das fases prevista no art. 17 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 56, § 1º, do Decreto Municipal nº 4.367/2024. Os critérios de aceitabilidade dos preços, a aferição da exequibilidade das propostas, os requisitos de habilitação técnica e econômico-financeira, bem como as condições de execução, medição e fiscalização contratual serão disciplinados no Termo de Referência e no edital, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa e a adequada prestação do serviço público.

9. Demonstrativo dos resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX)

A futura contratação tem por objetivo assegurar a prestação contínua, regular e eficiente dos serviços de nutrição e alimentação escolar destinados às unidades das redes municipal e estadual de ensino atendidas pelo Município de Bragança Paulista, garantindo o atendimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e contribuindo para a promoção da segurança alimentar, do desenvolvimento biopsicossocial, da permanência e do rendimento escolar dos estudantes.

Sob a perspectiva operacional, pretende-se garantir a continuidade da prestação dos serviços durante todos os dias letivos, mediante atendimento tempestivo às requisições emitidas pela gestão de cada unidade escolar, assegurando que o fornecimento da alimentação escolar ocorra de forma regular, sem interrupções, desabastecimentos ou prejuízos ao funcionamento das atividades educacionais.

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

No aspecto nutricional e sanitário, espera-se assegurar o cumprimento integral dos cardápios elaborados pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, bem como o atendimento às dietas especiais regularmente prescritas, a manutenção das boas práticas de manipulação de alimentos, a rastreabilidade dos gêneros alimentícios utilizados, o controle das condições de armazenamento e a observância da legislação sanitária aplicável, reduzindo a ocorrência de não conformidades que possam comprometer a qualidade e a segurança da alimentação oferecida aos estudantes.

Sob o enfoque da gestão contratual, pretende-se fortalecer os mecanismos de planejamento, acompanhamento e fiscalização da execução, mediante a manutenção de registros completos das requisições emitidas pelas unidades escolares, dos controles de estoque, validade e movimentação dos gêneros alimentícios, das ocorrências verificadas durante a execução e da alocação das equipes operacionais, proporcionando maior transparência, rastreabilidade das informações e efetividade das atividades de fiscalização.

Do ponto de vista da eficiência administrativa, busca-se aperfeiçoar a gestão da alimentação escolar mediante a adoção do modelo de gestão integrada, concentrando em cada contratado a responsabilidade integral pela execução operacional do respectivo lote e permitindo que a Administração concentre sua atuação nas atividades de planejamento, supervisão nutricional, gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e fiscalização contratual. Espera-se, ainda, promover maior racionalização dos recursos públicos, mediante remuneração vinculada aos cardápios e refeições-componentes previamente requisitados e regularmente executados, reduzindo desperdícios e assegurando maior aderência entre a despesa pública e a demanda efetiva da rede de ensino.

Os resultados da contratação serão acompanhados e avaliados por meio do Instrumento de Medição de Resultado – IMR, a ser disciplinado no Termo de Referência, bem como pelos demais mecanismos de fiscalização previstos no contrato, permitindo aferir, entre outros aspectos, o cumprimento dos cardápios, a regularidade do fornecimento, a conformidade higiênico-sanitária da execução, o atendimento aos índices mínimos de aceitabilidade das refeições previstos na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, a tempestividade do atendimento às requisições das unidades escolares e a adequada manutenção dos registros e controles exigidos contratualmente.

De forma consolidada, os principais resultados pretendidos com a futura contratação são:

a) assegurar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação escolar durante todo o calendário letivo, mediante atendimento tempestivo às requisições emitidas pela gestão das unidades escolares;

b) garantir o cumprimento integral dos cardápios elaborados pela equipe técnica responsável, observadas as diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

c) manter elevados padrões de qualidade higiênico-sanitária em todas as etapas da execução, desde o armazenamento dos gêneros alimentícios até a distribuição das refeições aos estudantes;

d) assegurar o atendimento adequado às dietas especiais regularmente prescritas, observadas as recomendações técnicas e sanitárias aplicáveis;

e) fortalecer os mecanismos de planejamento, controle, rastreabilidade e fiscalização da execução contratual, mediante registros operacionais completos e instrumentos objetivos de acompanhamento;

f) promover maior eficiência administrativa e adequada aplicação dos recursos públicos, mediante remuneração vinculada às refeições previamente requisitadas pelas unidades escolares e regularmente executadas, observados os critérios de medição e desempenho estabelecidos no Termo de Referência;

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

g) aferir continuamente o desempenho da contratação por meio do Instrumento de Medição de Resultado – IMR, permitindo a avaliação objetiva da qualidade dos serviços prestados e a adoção de medidas corretivas sempre que necessário.

Espera-se, ao final, que a contratação assegure a continuidade de um serviço público essencial, com elevado padrão de qualidade técnica, sanitária e operacional, proporcionando maior eficiência na gestão da alimentação escolar, fortalecimento dos mecanismos de controle e fiscalização, adequada aplicação dos recursos públicos e efetiva promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes atendidos pelas redes municipal e estadual de ensino do Município de Bragança Paulista.

10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X)

Previamente à celebração do contrato, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar a regular instauração da contratação e o adequado início da execução dos serviços, promovendo as medidas administrativas, orçamentárias, operacionais e de fiscalização indispensáveis à continuidade da alimentação escolar.

Nesse contexto, deverão ser observadas, no mínimo, as seguintes providências:

a) concluir a elaboração e aprovação dos documentos que instruem a fase preparatória da contratação, o Termo de Referência, a Pesquisa de Preços, as orientações para elaboração da Planilha de Composição Analítica de Custos da proposta e os demais documentos técnicos que integrarão o processo licitatório;

b) providenciar a reserva dos recursos orçamentários necessários à futura contratação, observadas as dotações correspondentes às redes municipal e estadual de ensino e as respectivas fontes de financiamento;

c) consolidar, antes da aprovação final do Termo de Referência e da publicação do edital, os quantitativos estimados de atendimento, considerando as informações oficiais mais atualizadas disponíveis acerca das matrículas das redes de ensino e dos pontos de atendimento, inclusive da APAE, bem como eventuais novas creches ou unidades incorporadas ao escopo, sem prejuízo de conferência operacional antes do início da execução;

d) concluir os procedimentos administrativos relacionados à aquisição dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, assegurando sua disponibilidade para atendimento da futura execução contratual, em conformidade com a legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

e) designar formalmente o gestor e os fiscais do contrato, observado o disposto nos arts. 7º, 117 e 140 da Lei nº 14.133/2021, assegurando que possuam atribuições compatíveis com a fiscalização da execução contratual;

f) consolidar e validar, antes da celebração do contrato, a relação atualizada das unidades escolares e dos demais pontos de atendimento abrangidos pela contratação, para disponibilização à contratada quando da emissão da ordem de serviço;

g) definir os procedimentos administrativos para emissão das requisições de refeições pelas unidades escolares, bem como os fluxos de conferência, medição, fiscalização e ateste da execução contratual, conforme disciplinado no Termo de Referência;

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

h) concluir os atos administrativos necessários à transição entre o Contrato nº 153/2022 e a futura contratação, de forma a assegurar a continuidade da prestação dos serviços, sem interrupção do fornecimento da alimentação escolar.

As providências descritas neste tópico têm por finalidade assegurar que a futura contratação seja iniciada em condições adequadas de planejamento, fiscalização e controle, reduzindo riscos operacionais, garantindo a continuidade de serviço público essencial e proporcionando ambiente favorável ao cumprimento das obrigações contratuais por ambas as partes.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI)

A presente contratação possui como contratação correlata a aquisição dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, a ser realizada diretamente pelo Município mediante chamada pública, em observância ao art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com a redação dada pela Lei nº 15.226/2025, e ao art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Os gêneros e quantitativos encontram-se delimitados no Anexo V.

Os gêneros alimentícios adquiridos por esse procedimento integram os cardápios executados no âmbito da presente contratação e, por essa razão, compõem a estrutura da composição analítica dos custos unitários a ser apresentada pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, conforme o Anexo VIII. Todavia, os respectivos custos de aquisição não serão suportados pela futura contratada, uma vez que os produtos serão fornecidos diretamente pelo Município por meio da chamada pública, razão pela qual os itens correspondentes constarão da composição de custos com valor de aquisição igual a R$ 0,00 (zero).

Compete à futura contratada, exclusivamente, o recebimento, conferência, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, preparo e utilização desses gêneros na execução dos cardápios, observadas as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

Não foram identificadas contratações interdependentes cuja ausência inviabilize a execução do objeto, uma vez que a solução adotada contempla a gestão integrada dos serviços de alimentação escolar, permanecendo a aquisição dos gêneros da agricultura familiar como contratação correlata de responsabilidade exclusiva da Administração.

Estimativa das quantidades anuais da Agricultura Familiar, adquiridas diretamente pelo Município por chamada pública, por lote, conforme o Anexo V:

Nº	Gênero Alimentício	Qtd. anual — Lote 1 (kg)	Qtd. anual — Lote 2 (kg)	Qtd. anual TOTAL (kg)
1	Banana nanica	100.000	100.000	200.000
2	Banana prata	20.000	20.000	40.000
3	Doce de banana sem açúcar	12.500	12.500	25.000
4	Biscoito de polvilho salgado	3.024	3.024	6.048
5	Leite em pó integral	20.000	20.000	40.000
	TOTAL	155.524	155.524	311.048

Os quantitativos possuem natureza estimativa e foram definidos para 200 dias letivos, sendo 155.524 kg para cada lote e 311.048 kg no total. Somente os cinco gêneros expressamente relacionados no Anexo V serão considerados fornecidos pela Contratante; os demais insumos permanecerão sob responsabilidade da contratada.

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

12. Possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII)

Impactos identificados: geração de resíduos orgânicos (aparas, sobras e restos) e recicláveis (embalagens); consumo de água, energia elétrica e gás GLP; e efluentes com óleos e gorduras. Medidas mitigadoras exigidas da contratada, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 e o art. 11, IV, da Lei nº 14.133/2021: programa de redução de desperdício com controle de sobras e ajuste de porcionamento; segregação na origem e destinação adequada dos resíduos, com compostagem quando disponível; destinação do óleo usado a empresas licenciadas, vedado o descarte na rede de esgoto; manutenção de caixas de gordura; uso racional de água, energia e gás, com manutenção preventiva dos equipamentos; e priorização de embalagens retornáveis ou recicláveis. A oferta obrigatória de alimentos in natura ou minimamente processados em no mínimo 85% dos recursos (art. 21, I, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026) e a aquisição local da agricultura familiar reduzem a pegada logística e a geração de embalagens.

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação (art. 18, § 1º, XIII)

Com base nos estudos realizados, conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente, operacionalmente, economicamente, juridicamente e ambientalmente viável, atendendo ao interesse público e às necessidades da Administração.

A necessidade da contratação encontra-se devidamente caracterizada, a solução escolhida mostrou-se a mais adequada dentre as alternativas avaliadas, os quantitativos foram estimados com base em dados oficiais, os requisitos de execução foram definidos de forma objetiva e o mercado dispõe de empresas aptas à prestação dos serviços.

A contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por lote, observadas as condições, requisitos e justificativas constantes deste Estudo Técnico Preliminar, do Termo de Referência e de seus anexos.

Diante do exposto, manifesta-se favoravelmente ao prosseguimento da contratação, recomendando-se o encaminhamento do processo para elaboração do Termo de Referência, realização da pesquisa de preços e adoção das demais providências necessárias à instauração do procedimento licitatório.

14. Relação de Anexos do ETP

Anexo I — Relação de Escolas e Quantitativo de Alunos

Anexo II — Planilha de Composição dos Cardápios

Anexo III — Dietas Especiais

Anexo IV — Especificações Técnicas dos Insumos

Anexo V — Agricultura Familiar — Gêneros, Sazonalidade e Estimativa de Quantidades Anuais

Anexo VI — Equipamentos, Utensílios e Instalações

Anexo VII — Dimensionamento de Mão de Obra

Anexo VIII — Orientações para elaboração da planilha de composição analítica de custos da proposta

Anexo IX — Logística e Distribuição

Bragança Paulista/SP, 02 de outubro de 2026.

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

_____

Rafaela de Oliveira Machado

Respondendo pela Divisão de Merenda Escolar (DIME)

_____

Tatiana Canquerini Leal

Secretária Municipal de Educação

https://prefeitura.csign.braganca.sp.gov.br/sign/validate/6d7f88a0-b7ee-40c4-a185-2ba850bb49ea

ASSINATURA ELETRÔNICA
Assinado digitalmente por:
Rafaela De Oliveira Machado
Em: 02/10/2026 15:18:16

ASSINATURA ELETRÔNICA
Assinado digitalmente por:
Tatiana Canquerini Leal
Em: 02/10/2026 15:22:46

ANEXO I

RELAÇÃO DE ESCOLAS E QUANTITATIVO DE ALUNOS

Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE
Município de Bragança Paulista / SP
Processo dividido em 2 (dois) Lotes: Lote 1 — Rede Municipal e APAE; Lote 2 — Rede Estadual

Este Anexo apresenta, por lote, a relação das unidades escolares e dos demais pontos de atendimento abrangidos pelo Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar, bem como o quantitativo de alunos por segmento de ensino e regime de atendimento, consolidado por cardápio. Fonte: Relatório de Alunos por Unidade Escolar — Estado e Município (Secretaria Municipal de Educação / Diretoria de Ensino, matrículas 2026) e informações complementares da Secretaria Municipal de Educação.

LOTE 1 — REDE MUNICIPAL E APAE (72 unidades/pontos de atendimento — 14.987 alunos)

1.1. Relação de unidades e alunos por segmento/regime

Nº	Unidade Escolar	Berç. I Int.	Berç. II Int.	Creche Int.	Inf. IV-V Int.	Creche Parc.	Inf. IV-V Parc.	Fund. Int.	Fund. Parc.	EJA	Total
1	Abner Antonio Sperendio	—	—	—	—	—	—	404	—	—	404
2	Adalmir Elias Duaik	—	—	37	—	33	83	—	—	—	153
3	Adelson Azevedo	—	4	25	—	—	33	—	96	—	158
4	Affonso Risi	1	8	112	—	—	117	—	—	—	238
5	Alba D' Aparecida Klein	—	—	—	—	34	119	—	—	—	153
6	Antonietta de Oliveira Lisa	—	—	—	109	—	—	—	—	—	109
7	Antonio Dorival Monteiro de Oliveira	—	—	—	—	—	—	295	—	—	295
8	Antonio José da Fonseca	2	14	182	—	—	—	—	—	—	198
9	Arline Menin Andrade	—	—	—	—	—	—	—	131	—	131
10	Augusto Vasconcellos	—	—	—	—	—	—	—	338	—	338
11	Carlos Frederico dos Santos Silva	—	—	—	—	—	—	268	—	—	268
12	Creusa Gomes de Azevedo	—	—	—	—	—	—	—	236	—	236
13	Célia Grasson	—	—	33	—	17	153	—	—	—	203
14	Dalva Carmignotto da Graça	—	—	—	139	—	—	—	—	—	139
15	Deusmar Fabiano Mota	—	—	—	—	—	40	—	44	—	84
16	Dinorah Ramos	—	—	—	—	—	—	—	284	38	322
17	Elena Moreto De Camargo Miranda	—	—	—	—	—	—	—	73	—	73
18	Eliana Peluso Sperandio	—	—	—	—	—	252	—	—	—	252
19	Eugênia de Souza Camargo	—	—	—	—	—	92	—	276	—	368
20	Fernanda X. Fernandes	—	—	—	—	—	—	—	47	—	47
21	Fernando Amos Siriani	—	—	—	—	—	—	338	—	—	338
22	Fernando da Silva Leme	—	—	79	90	—	—	—	—	—	169
23	Francisco Murilo Pinto	—	—	—	—	—	—	465	—	—	465
24	Hafiz Abi Chedid	—	—	—	—	—	—	218	—	—	218
25	Haidee Marçal Serbin	—	—	—	—	—	—	419	—	—	419
26	Henedina Rodrigues Cortez	2	14	107	—	—	—	—	—	—	123
27	Ivanise Villaça Helena	—	—	105	—	—	—	—	—	—	105
28	Ivonne dos Santos Dias	—	—	90	—	36	—	—	—	—	126
29	Jandyra Colombi Costa Valente	—	—	—	190	—	—	—	—	—	190
30	Joaquim Theodoro da Silva	—	—	—	—	—	—	—	240	—	240
31	Jorge Tibiriçá	—	—	—	—	—	—	—	474	—	474
32	José Lélio Mendes Ferreira	1	12	140	—	—	—	—	—	—	153
33	José Murillo Arruda	—	—	—	—	—	—	—	218	—	218
34	João Rissardi Júnior	—	—	—	—	—	—	—	167	—	167
35	Ladislau Leme	—	—	—	—	—	—	—	283	—	283

Nº	Unidade Escolar	Berç. I Int.	Berç. II Int.	Creche Int.	Inf. IV-V Int.	Creche Parc.	Inf. IV-V Parc.	Fund. Int.	Fund. Parc.	EJA	Total
36	Leila Montanari Ramos	2	15	138	—	—	—	—	—	—	155
37	Lenar Alvarez S. Acedo	—	—	—	—	—	20	—	60	—	80
38	Lucy Alvarez	—	—	—	—	—	—	309	—	—	309
39	Luiz Gonzaga Fernandes	—	—	—	—	—	—	—	251	—	251
40	Lúcia Helena Pugiali	—	—	—	—	—	—	244	—	—	244
41	Maria da Glória Teixeira Rodrigues	—	—	—	—	—	25	—	36	—	61
42	Maria Lossasso Sabella	—	—	—	—	—	—	—	416	—	416
43	Marice Toledo Leme Suarez	2	20	147	—	—	—	—	—	—	169
44	Marilis Reginato Abi Chedid	2	13	137	—	—	—	—	—	—	152
45	Marisa Filomena do Amaral	—	—	74	—	—	91	—	—	—	165
46	Marisa Valério Pinto	—	—	—	—	—	339	—	—	—	339
47	Monsenhor Pedro Paulo Farhat	—	—	—	—	—	—	—	125	—	125
48	Mª. Augusta M. da Silva	—	—	36	—	36	100	—	—	—	172
49	Mª. da Graça de M. Palombello	—	—	16	120	32	—	—	—	—	168
50	Mª. Elisa Quadros Câmara	3	30	244	—	—	—	—	—	—	277
51	Mª. Erci Ramos Valle	2	15	267	—	—	—	—	—	—	284
52	Mª. Ignéa Morales Garcia	—	—	—	—	144	81	—	—	—	225
53	Mª. Lúcia C. de C. Serralvo	—	—	18	108	—	—	—	—	—	126
54	Mª. Siriani Del Nero	3	26	244	—	—	—	—	—	—	273
55	Mª. Thereza Cacossi Salema	—	—	—	378	—	—	—	—	—	378
56	Nilce Magrini Lisa Sanches	—	—	54	—	—	73	—	—	—	127
57	Nilza Faria	—	—	—	—	—	—	—	240	—	240
58	Orlando Pinto de Oliveira	—	—	—	—	—	—	—	269	—	269
59	Padre Aldo Bolini	—	—	—	91	—	—	—	—	—	91
60	Padre Donato Vaglio	—	—	—	—	—	—	353	—	—	353
61	Paulo Sérgio F. de Oliveira Des.	—	—	—	—	—	—	330	—	—	330
62	Roseli Ap. Rossi Russi	—	—	—	—	—	13	—	28	—	41
63	Rosemary Apezzatto Sasahara	—	—	—	—	—	48	—	16	—	64
64	Saada Nader Abi Chedid	—	—	36	—	36	59	—	—	—	131
65	Sara Moritz Aronovich	—	—	—	—	—	96	—	—	—	96
66	Scyla Médici	3	31	78	—	—	—	—	—	—	112
67	Sylvia Ferraz F. Olmo	2	13	156	—	—	—	—	—	—	171
68	Teresinha Mª de Godoy Jurça	—	—	—	—	—	114	—	—	—	114
69	Therezinha de L. Bellotto	—	1	21	—	—	40	—	95	—	157
70	Yvette Apparecida Mucci	—	—	—	—	—	—	—	226	—	226
71	Zitta de Melo Barbosa	—	—	—	—	—	—	143	—	—	143
72	APAE — Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	—	—	—	—	—	—	—	96	—	96
	TOTAL — LOTE 1	**25**	**216**	**2.576**	**1.225**	**368**	**1.988**	**3.786**	**4.765**	**38**	**14.987**

Nota: A relação de unidades e os quantitativos poderão ser atualizados em razão da inauguração, ativação ou reativação de novas creches e unidades educacionais, mediante indicação da Secretaria Municipal de Educação e correspondente adequação dos cardápios, refeições, mão de obra, logística e demais custos envolvidos, observados os limites e procedimentos legais aplicáveis.

1.2. Aplicação dos cardápios por público

Cardápios aplicáveis	Público atendido	Alunos	Até quantas Merendas/dia	Aluno-dia/ano (alunos × 200)
5	Berçário I — 4 a 5 meses — integral	25	5	5.000
6	Berçário II — 6 a 11 meses — integral	216	4	43.200
7	Creche — Infantil I ao III — integral	2.576	4	515.200
7	Creche — Infantil I ao III — parcial	368	2	73.600
1 e 2	Educação Infantil IV e V — parcial	1.988	2	397.600

Cardápios aplicáveis	Público atendido	Alunos	Até quantas Merendas/dia	Aluno-dia/ano (alunos × 200)
1, 2 e 8	Educação Infantil IV e V — integral	1.225	3	245.000
1 e 3	Ensino Fundamental — parcial, incluindo 96 alunos da APAE	4.765	2	953.000
1, 3 e 8	Ensino Fundamental — integral	3.786	3	757.200
4	EJA — parcial	38	1	7.600
	TOTAL — LOTE 1	**14.987**	**—**	**2.997.400**

LOTE 2 — REDE ESTADUAL (22 unidades escolares — 12.196 alunos)

2.1. Relação de unidades e alunos por segmento/regime

Nº	Unidade Escolar	Fund. II Integral	Fund. II Parcial	Médio Parcial	Médio Int. e Profis.	AEE	EJA Fund.	EJA Médio	Total
1	ALCINDO BUENO DE ASSIS MINISTRO	535	—	—	575	16	—	—	1.126
2	ALEXANDRE BERBARI - SÃO LOURENÇO *	—	—	4	—	—	—	—	4
3	BRUNO FLORENZANO PROFESSOR	400	—	—	257	17	—	—	674
4	CASPER LÍBERO	302	—	177	291	—	—	—	770
5	DOM BRUNO GAMBERINI	266	—	—	—	—	—	—	266
6	ETEC DE BRAGANÇA PAULISTA-UNID.TECNOLOGIA-UBERABA*	—	—	396	—	—	—	—	396
7	FERNANDO AMOS SIRIANI	—	316	437	—	22	—	—	775
8	FRANCISCO DE ASSIS GONÇALVES	—	625	—	—	23	—	—	648
9	INALDO MANTA	221	—	—	71	11	—	—	303
10	ISMAEL AGUIAR LEME	—	396	—	—	5	—	—	401
11	JOSÉ GUILHERME	262	—	—	—	12	50	99	423
12	JOSÉ MAURÍCIO DA ROCHA DOM	441	—	—	233	15	—	—	689
13	JOSÉ NANTALA	—	174	642	—	16	—	—	832
14	JOÃO ERNESTO DE ALMEIDA VANNI PROFESSOR	—	527	—	—	13	—	—	540
15	LUIZ ROBERTO PINHEIRO ALEGRETTI	328	—	—	—	6	—	—	334
16	MARCOS ANTONIO DA SILVA GUIMARÃES	—	294	332	—	9	—	—	635
17	MARIA JOSÉ MORAES SALLES	—	—	—	381	5	—	—	386
18	MATHILDE TEIXEIRA DE MORAES	432	—	—	301	18	—	—	751
19	PAULO SILVA PROFESSOR	270	—	—	227	8	—	—	505
20	SEBASTIÃO FERRAZ DE CAMPOS	191	—	—	118	13	—	—	322
21	SILES COLI PROFESSOR	—	280	256	—	4	—	—	540
22	SILVIO DE CARVALHO PINTO JÚNIOR DOUTOR	—	466	403	—	7	—	—	876
	TOTAL — LOTE 2	**3.648**	**3.078**	**2.647**	**2.454**	**220**	**50**	**99**	**12.196**

**Nota: A unidade ETEC possui ponto de atendimento no bairro UBERABA e SÃO LOURENÇO, referindo-se às unidades de número 2 e 6, respectivamente.*

2.2. Aplicação dos cardápios por público

Cardápios aplicáveis	Público atendido	Alunos	Até quantas Merendas/dia	Aluno-dia/ano (alunos × 200)
9 e 11	Ensino Fundamental II — Parcial e AEE (3.078 + 220)	3.298	2	659.600

Cardápios aplicáveis	**Público atendido**	**Alunos**	Até quantas Merendas/dia	Aluno-dia/ ano (alunos × 200)
9 e 11	Ensino Médio — Parcial	2.647	2	529.400
9, 10 e 11	Ensino Fundamental II — Integral	3.648	3	729.600
9, 10 e 11	Ensino Médio e Profissionalizante — Integral	2.454	3	490.800
11	EJA — Fundamental e Médio (50 + 99)	149	1	29.800
	TOTAL — LOTE 2	**12.196**	**—**	**2.439.200**

ANEXO II

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Os cardápios, preparações, alternativas e alimentos substitutos reproduzidos nesta primeira parte prevalecem integralmente. A segunda parte consolida os quantitativos per capita vinculantes por modalidade de ensino e tipo de cardápio, conforme os documentos técnicos de per capita da rede municipal e da rede estadual.

CARDÁPIO 1 - "DESJEJUM"

CARDÁPIO PARA ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

(PERÍODOS: PARCIAL E INTEGRAL)

	EXEMPLO DE 1 SEMANA
Segunda-feira	SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL + PÃO DE LEITE COM REQUEIJÃO
Terça-feira	LEITE COM FRUTA E CACAU ou VITAMINA DE FRUTA ou LEITE COM CACAU ou MINGAU DE AMIDO/AVEIA + FRUTA ou CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS E SUCO ou VIRADO DE BANANA E SUCO
Quarta-feira	SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL + PÃO DE FORMA COM REQUEIJÃO
Quinta-feira	LEITE COM FRUTA E CACAU ou VITAMINA DE FRUTA ou LEITE COM CACAU ou MINGAU DE AMIDO/AVEIA + FRUTA (A.F.)* ou CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS E SUCO ou VIRADO DE BANANA E SUCO
Sexta-feira	SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL + BISNAGUINHA

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS/ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**
DESJEJUM	LEITE	leite em pó	leite fluido/iogurte/suco
	CACAU EM PÓ	Cacau em pó 100%	Sem substituição
	FRUTA	fruta *in natura*	frutas diversas. Ex: banana, mamão, maçã, etc.
	AVEIA	aveia	amido de milho
	REQUEIJÃO	requeijão	queijo muçarela
	OVO	ovos	sem substituição
	PÃO	pão	pão de leite, pão integral, pão de forma, pão tipo bisnaguinha, biscoitos simples em geral, flocos de milho, cuscuz

1. O leite em pó utilizado para o preparo do leite com fruta/vitamina de fruta/leite com cacau/mingau será adquirido pela prefeitura da Agricultura Familiar e **será entregue diretamente nas escolas** conforme Lei nº 11.947/2009, **portanto o preço apresentado para o cardápio não deverá constar esse produto;**

2. Esse cardápio poderá ser utilizado em situações especiais nas quais não oferecem condições de distribuição ou preparo das refeições (falta d'água, procedimento de consertos, reformas, adaptações ou reparos nas instalações no ambiente da cozinha, etc.)

CARDÁPIO 2 – REFEIÇÃO "TIPO ALMOÇO"

CARDÁPIO PARA ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL (PERÍODOS: PARCIAL e INTEGRAL)

	EXEMPLO DE 1 SEMANA
Segunda-feira	ARROZ, FEIJÃO. CARNE EM CUBOS AO SUGO. BATATA E CENOURA SOUTÉ. SALADA DE REPOLHO E TOMATE. SOBREMESA: MAÇÃ
Terça-feira	ARROZ, FEIJÃO. FRANGO REFOGADO COM ABÓBORA E CHUCHU. SALADA DE ACELGA E TOMATE. SOBREMESA: MELANCIA
Quarta-feira	ARROZ, FEIJÃO. CARNE MOÍDA COM CENOURA E BRÓCOLIS. SALADA DE ESCAROLA E TOMATE. **SOBREMESA: BANANA (A.F.)***
Quinta-feira	ARROZ, FEIJÃO. MACARRÃO AO SUGO COM CARNE EM CUBOS. FAROFA DE ABOBRINHA. SALADA DE COUVE **SOBREMESA: BANANA (A.F.)***
Sexta-feira	ARROZ, FEIJÃO. PERNIL REFOGADO COM BATATA E CENOURA. SALADA DE ALFACE E TOMATE. SOBREMESA: MAMÃO

*** A.F. = AGRICULTURA FAMILIAR**

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**
Refeição (carboidrato, proteína, leguminosa, guarnição, salada e fruta)	Arroz, feijão, macarrão, carne (bovina, suína, frango), legumes, salada e fruta	Arroz e feijão	Sem substitutos
		Macarrão	Polenta
		Proteína animal	Bovina, frango, suína ou ovos
		Legumes	Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, vagem, pepino, tomate, pimentão, etc.
		Tubérculos	Batata, mandioquinha, mandioca.
		Verduras	Acelga, alface, escarola, repolho, rúcula, couve manteiga.
		Fruta	Abacaxi pérola, banana, maçã, mamão, melão, melancia, tangerina, caqui

1. Para cumprimento da Lei nº 11.947/2009 a prefeitura realizará compras de produtos, previstos em cardápio, diretamente da Agricultura Familiar, portanto o preço apresentado para este cardápio não deverá constar esses produtos;

2. Na impossibilidade de atendimento/entrega dos gêneros da Agricultura Familiar o cardápio deverá ser cumprido, ou seja, todos os itens previstos deverão ser fornecidos pela empresa contratada;

3. A composição dos Cardápios e as formas de preparação dos alimentos serão definidas pelo nutricionista da Divisão de Merenda Escolar;

4. A banana nanica, conforme a disponibilidade de oferta do produtor rural, será adquirida da Agricultura Familiar nos termos da Lei nº 11.947/2009 e fornecida pelo Município para consumo de duas vezes por semana; portanto, o respectivo custo de aquisição não deverá compor o preço deste cardápio;

5. Segue quadro informativo da banana nanica adquirida da Agricultura Familiar, com o respectivo período de disponibilidade e per capita utilizado para o cálculo da compra:

FRUTAS			
PARA SOBREMESA		Sazonalidade	Per Capita
1	Banana nanica	jan-dez	120g (cento e vinte gramas)

CARDÁPIO 3 - REFEIÇÃO "TIPO ALMOÇO"

CARDÁPIO PARA ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL (PERÍODOS: PARCIAL e INTEGRAL)

	EXEMPLO DE 1 SEMANA
Segunda-feira	ARROZ, FEIJÃO. CARNE EM CUBOS AO SUGO. BATATA E CENOURA SOUTÉ. SALADA DE REPOLHO E TOMATE. SOBREMESA: MAÇÃ
Terça-feira	ARROZ, FEIJÃO. FRANGO REFOGADO COM ABÓBORA E CHUCHU. SALADA DE ACELGA E TOMATE. SOBREMESA: MELANCIA
Quarta-feira	ARROZ, FEIJÃO. CARNE MOÍDA COM CENOURA E BRÓCOLIS. SALADA DE ESCAROLA E TOMATE. **SOBREMESA: BANANA (A.F.)***
Quinta-feira	ARROZ, FEIJÃO. MACARRÃO AO SUGO COM CARNE EM CUBOS. FAROFA DE ABOBRINHA. SALADA DE COUVE **SOBREMESA: BANANA (A.F.)***
Sexta-feira	ARROZ, FEIJÃO. PERNIL REFOGADO COM BATATA E CENOURA. SALADA DE ALFACE E TOMATE. SOBREMESA: MAMÃO

*** A.F. = AGRICULTURA FAMILIAR**

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**
Refeição (carboidrato, proteína, leguminosa, guarnição, salada e fruta)	Arroz, feijão, macarrão, carne (bovina, suína, frango), legumes, salada e fruta	Arroz e feijão	Sem substitutos
		Macarrão	Polenta
		Proteína animal	Bovina, frango, suína ou ovos
		Legumes	Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, vagem, pepino, tomate, pimentão, etc.
		Tubérculos	Batata, mandioquinha, mandioca.

		Verduras	Acelga, alface, escarola, repolho, rúcula, couve manteiga.
		Fruta	Abacaxi pérola, banana, maçã, mamão, melão, melancia, tangerina, caqui

1. Para cumprimento da Lei nº 11.947/2009 a prefeitura realizará compras de produtos, previstos em cardápio, diretamente da Agricultura Familiar, portanto o preço apresentado para este cardápio não deverá constar esses produtos;

2. Na impossibilidade de atendimento/entrega dos gêneros da Agricultura Familiar o cardápio deverá ser cumprido, ou seja, todos os itens previstos deverão ser fornecidos pela empresa contratada;

3. A composição dos Cardápios e as formas de preparação dos alimentos serão definidas pelo nutricionista da Divisão de Merenda Escolar;

4. A banana nanica, conforme a disponibilidade de oferta do produtor rural, será adquirida da Agricultura Familiar nos termos da Lei nº 11.947/2009 e fornecida pelo Município para consumo de duas vezes por semana; portanto, o respectivo custo de aquisição não deverá compor o preço deste cardápio;

5. Segue quadro informativo da banana nanica adquirida da Agricultura Familiar, com o respectivo período de disponibilidade e per capita utilizado para o cálculo da compra:

FRUTAS			
PARA SOBREMESA		**Sazonalidade**	**Per Capita**
1	Banana nanica	jan-dez	120g (cento e vinte gramas)

CARDÁPIO 4 - REFEIÇÃO "TIPO ALMOÇO"

CARDÁPIO PARA ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

	EXEMPLO DE 1 SEMANA
Segunda-feira	ARROZ, FEIJÃO. CARNE EM CUBOS AO SUGO. BATATA E CENOURA SOUTÉ. SALADA DE REPOLHO E TOMATE. SOBREMESA: MAÇÃ
Terça-feira	ARROZ, FEIJÃO. FRANGO REFOGADO COM ABÓBORA E CHUCHU. SALADA DE ACELGA E TOMATE. SOBREMESA: MELANCIA
Quarta-feira	ARROZ, FEIJÃO. CARNE MOÍDA COM CENOURA E BRÓCOLIS. SALADA DE ESCAROLA E TOMATE. **SOBREMESA: BANANA (A.F.)***
Quinta-feira	ARROZ, FEIJÃO. MACARRÃO AO SUGO COM CARNE EM CUBOS. FAROFA DE ABOBRINHA. SALADA DE COUVE **SOBREMESA: BANANA (A.F.)***
Sexta-feira	ARROZ, FEIJÃO. PERNIL REFOGADO COM BATATA E CENOURA. SALADA DE ALFACE E TOMATE. SOBREMESA: MAMÃO

*** A.F. = AGRICULTURA FAMILIAR**

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**

Refeição (carboidrato, proteína, leguminosa, guarnição, salada e fruta)	Arroz, feijão, macarrão, carne (bovina, suína, frango), legumes, salada e fruta	Arroz e feijão	Sem substitutos
		Macarrão	Polenta
		Proteína animal	Bovina, frango, suína ou ovos
		Legumes	Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, vagem, pepino, tomate, pimentão, etc.
		Tubérculos	Batata, mandioquinha, mandioca.
		Verduras	Acelga, alface, escarola, repolho, rúcula, couve manteiga.
		Fruta	Abacaxi pérola, banana, maçã, mamão, melão, melancia, tangerina, caqui

1. Para cumprimento da Lei nº 11.947/2009 a prefeitura realizará compras de produtos, previstos em cardápio, diretamente da Agricultura Familiar, portanto o preço apresentado para este cardápio não deverá constar esses produtos;

2. Na impossibilidade de atendimento/entrega dos gêneros da Agricultura Familiar o cardápio deverá ser cumprido, ou seja, todos os itens previstos deverão ser fornecidos pela empresa contratada;

3. A composição dos Cardápios e as formas de preparação dos alimentos serão definidas pelo nutricionista da Divisão de Merenda Escolar;

4. A banana nanica, conforme a disponibilidade de oferta do produtor rural, será adquirida da Agricultura Familiar nos termos da Lei nº 11.947/2009 e fornecida pelo Município para consumo de duas vezes por semana; portanto, o respectivo custo de aquisição não deverá compor o preço deste cardápio;

5. Segue quadro informativo da banana nanica adquirida da Agricultura Familiar, com o respectivo período de disponibilidade e per capita utilizado para o cálculo da compra:

FRUTAS			
PARA SOBREMESA		**Sazonalidade**	***Per Capita***
1	Banana nanica	jan-dez	120g (cento e vinte gramas)

CARDÁPIO 5 - "CRIANÇAS DE 04 e 05 MESES DE IDADE"
CARDÁPIO DE CRECHE
(PERÍODOS: PARCIAL E INTEGRAL)

	MAMADEIRA (1)	**FRUTA (2)**	**MAMADEIRA (3)**	**MAMADEIRA (4)**	**FRUTA (5)**
Segunda-feira	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FRUTA	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FRUTA
Terça-feira	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FRUTA	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FRUTA

Quarta-feira	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	**FRUTA (BANANA-PRATA) A.F.***	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FRUTA
Quinta-feira	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FRUTA	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FRUTA
Sexta-feira	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	**FRUTA (BANANA-PRATA) A.F.***	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES	FRUTA

*** A.F. = AGRICULTURA FAMILIAR**

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTO SUBSTITUTO**
FORMULA INFANTIL	Fórmula infantil para lactentes	Fórmula infantil para lactentes	Fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas
FRUTA	Fruta	Frutas *in natura* ou *cozida*	Banana, maçã, mamão, pera
FORMULA INFANTIL	Fórmula infantil para lactentes	Fórmula infantil para lactentes	Fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas
FORMULA INFANTIL	Fórmula infantil para lactentes	Fórmula infantil para lactentes	Fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas
FRUTA	Fruta	Frutas *in natura*	Banana, maçã, mamão, pera.

1. Na impossibilidade de atendimento/entrega dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar o cardápio deverá ser cumprido, ou seja, todos os itens previsto deverão ser fornecidos pela empresa contratada;

2. A Fórmula Infantil para lactentes utilizada para atender as crianças deverá ser conforme recomendação do médico e/ou nutricionista, sendo o fornecimento de responsabilidade da Contratada e preparada de acordo com as instruções do fabricante. Para os casos em que não houver prescrição médica deverá ser utilizada a fórmula infantil adequada a idade

3. A fruta banana-prata será adquirida da Agricultura Familiar conforme Lei nº 11.947/2009 e será abastecida pela prefeitura para consumo de duas vezes por semana, **portanto o preço apresentado para este cardápio NÃO deverá constar esse produto;**

4. Deverá ser realizado o seguinte cálculo para quantitativo de cardápios considerando os alunos matriculados de período integral e parcial.

Ex: 30 alunos matriculados no período integral receberão as 5 merendas do cardápio = 30 cardápios

20 alunos matriculados no período da tarde receberão 2 merendas do cardápio, então será realizado o seguinte cálculo: 20 x 2 merendas que irão receber / 5 merendas (total de merendas do cardápio) = 8 cardápios

Total/dia: 30 (período integral) + 8 (período parcial) = *38 cardápios*

5. Segue Quadro informativo que será adquirido da Agricultura Familiar, respectivo período e sazonalidade e *per capita*utilizada para cálculo de compra:

FRUTA			
FRUTA		**Sazonalidade**	**Per Capita**
1	Banana prata	fev-dez	120g (cento e vinte gramas)

CARDÁPIO 6 - "CRIANÇAS DE 06 A 11 MESES DE IDADE"
CARDÁPIO DE CRECHE
(PERÍODOS: PARCIAL E INTEGRAL)

	FÓRMULA INFANTIL (1)	**ALMOÇO (2)**	**FÓRMULA INFANTIL (3)**	**JANTAR (4)**
Segunda-feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA
Terça-feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA
Quarta-feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; **FRUTA (A.F.)**	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA
Quinta-feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; **FRUTA (A.F.)**	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA

Sexta-feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA

A.F. = AGRICULTURA FAMILIAR

*** Cereal e Tubérculo: arroz, batata, mandioca, mandioquinha, inhame e cará**

****Leguminosa: feijão, soja, ervilha, lentilha, grão-de-bico**

***** Verduras: escarola, espinafre, couve, acelga, repolho**

****** Legumes: cenoura, abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis, tomate Proteína animal: carne bovina, frango, carne suína e ovos**

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS/ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**
FÓRMULA INFANTIL	Fórmula infantil de seguimento para lactentes	Fórmula infantil de seguimento para lactentes	Fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas
ALMOÇO	Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão
		carne bovina	Frango e ovos
		batata	Mandioca, mandioquinha, batata- doce, cará, inhame
		feijão	ervilha, lentilha
		cenoura	Abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis, tomate.
		escarola	Couve, acelga, repolho
		temperos	Cebola e salsa
		maçã	banana-maçã, banana-prata, mamão, melancia e pera
FÓRMULA INFANTIL	Fórmula infantil de seguimento para lactentes	Fórmula infantil de seguimento para lactentes	Fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas
JANTAR	Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão
		carne bovina	Frango, carne suína e ovos
		batata	Mandioca, mandioquinha, batata-doce, cará, inhame
		feijão	ervilha, lentilha
		cenoura	Abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis, tomate.

		escarola	Couve, acelga, repolho
		temperos	Cebola e salsa
		maçã	banana-maçã, banana-prata, mamão, melancia e pera

1. Na impossibilidade de atendimento/entrega dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar o cardápio deverá ser cumprido, ou seja, todos os itens previsto deverão ser fornecidos pela empresa contratada;

2. A Fórmula Infantil para lactentes utilizada para atender as crianças deverá ser conforme recomendação do médico e/ou nutricionista, sendo o fornecimento de responsabilidade da Contratada e preparada de acordo com as instruções do fabricante. Para os casos em que não houver prescrição médica deverá ser utilizada a fórmula infantil adequada a idade;

3. A fruta banana-prata será adquirida da Agricultura Familiar conforme Lei n° 11.947/2009 e será abastecida pela prefeitura para consumo de duas vezes por semana, **portanto o preço apresentado para este cardápio NÃO deverá constar esse produto;**

4. Deverá ser realizado o seguinte cálculo para quantitativo de cardápios considerando os alunos matriculados de período integral e parcial:

Ex: 20 alunos de período integral receberão as 4 merendas do cardápio

10 alunos de meio período receberão 2 merendas do cardápio

Total/dia: 20 (período integral) + 10 (período parcial) = 30 cardápios

5. Segue Quadro informativo da fruta que será adquirido da Agricultura Familiar, respectivo período de sazonalidade e *per capita* utilizada para cálculo de compra:

FRUTA			
FRUTA		**Sazonalidade**	**Per Capita**
1	Banana prata	fev-dez	120g (cento e vinte gramas)

CARDÁPIO 7 - "CRIANÇAS ACIMA DE 01 ANO DE IDADE ATÉ INFANTIL III"

CARDÁPIO DE CRECHE

(PERÍODOS: PARCIAL E INTEGRAL)

	DESJEJUM (1)	**ALMOÇO (2)**	**LANCHE (3)**	**JANTAR (4)**
Segunda-feira	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA
Terça-feira	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças;	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal;

		Verduras*** e Legumes****; FRUTA		Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA
Quarta-feira	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; **FRUTA (A.F.)**	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA
Quinta-feira	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; **FRUTA (A.F.)**	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA
Sexta-feira	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA	VITAMINA DE FRUTA ou LEITE + FRUTA	Refeição composta por: Cereal e/ou Tubérculo*; Proteína animal; Leguminosa**; Hortaliças; Verduras*** e Legumes****; FRUTA

A.F. = AGRICULTURA FAMILIAR

*** Cereal ou Tubérculo: arroz, batata, mandioca, mandioquinha, inhame e cará**

****Leguminosa: feijão, soja, ervilha, lentilha, grão-de-bico**

***** Verduras: escarola, espinafre, couve, acelga, repolho**

****** Legumes: cenoura, abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis, tomate Proteína animal: carne bovina, frango, carne suína e ovos**

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**
DESJEJUM	Vitamina de fruta	Leite em pó integral e fruta *in natura*	leite fluido; mingau de amido ou aveia com fruta *in natura*
ALMOÇO	Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão
		Polenta	Polenta
		carne bovina	Frango, carne suína e ovos
		batata	Mandioca, mandioquinha, batata- doce, cará, inhame
		feijão	ervilha, lentilha
		cenoura	Abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-

		escarola	Couve, acelga, repolho
		temperos	Cebola e salsa
		maçã	banana-maçã, banana-prata, mamão, melancia e pera
LANCHE	Vitamina de fruta	Leite em pó integral e fruta *in natura*	leite fluido; mingau de amido ou aveia com fruta *in natura*
JANTAR	Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão
		Macarrão	Polenta
		carne bovina	Frango, carne suína e ovos
		batata	Mandioca, mandioquinha, batata-doce, cará, inhame
		feijão	ervilha, lentilha
		cenoura	Abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-
		escarola	Couve, acelga, repolho
		temperos	Cebola e salsa
		maçã	banana-maçã, banana-prata, mamão, melancia e pera

1. Na impossibilidade de atendimento/entrega dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar o cardápio deverá ser cumprido, ou seja, todos os itens previsto deverão ser fornecidos pela empresa contratada;

2. A Fórmula Infantil para lactentes utilizada para atender as crianças deverá ser conforme recomendação do médico e/ou nutricionista, sendo o fornecimento de responsabilidade da Contratada e preparada de acordo com as instruções do fabricante. Para os casos em que não houver prescrição médica deverá ser utilizada a fórmula infantil adequada a idade

3. A fruta banana-prata será adquirida da Agricultura Familiar conforme Lei nº 11.947/2009 e será abastecida pela prefeitura para consumo de duas vezes por semana**portanto o preço apresentado para este cardápio NÃO deverá constar esse produto**

4. Deverá ser realizado o seguinte cálculo para quantitativo de cardápios considerando os alunos matriculados de período integral e parcial:

Ex: 20 alunos de período integral receberão as 4 merendas do cardápio

10 alunos de meio período receberão 2 merendas do cardápio

Total/dia: 20 (período integral) + 10 (período parcial) = 30 cardápios

5. Segue Quadro informativo da fruta que será adquirido da Agricultura Familiar, respectivo período de sazonalidade e *per capita* utilizada para cálculo de compra:

FRUTA			
FRUTA		**Sazonalidade**	**Per Capita**
1	Banana prata	fev-dez	120g (cento e vinte gramas)

CONSIDERAÇÕES PARA OS CARDÁPIOS 5, 6 e 7

1. Os alimentos deverão ser bem cozidos e, se necessário, amassados em forma de papa, respeitando a maturidade fisiológica de mastigação da crianças.
2. As frutas deverão se amassadas, raspadas ou picadas respeitando a maturidade fisiológica de mastigação da crianças.
3. O quadro abaixo apresenta uma referencia das quantidades adequadas de alimentos de acordo com a idade da criança. Contudo, é necessário reforçar que algumas crianças aceitarão volumes maiores ou menores por refeição, sendo importante observar e respeitar os sinais de fome e saciedade da criança.

IDADE	TEXTURA	QUANTIDADE
A partir de 6 meses	Alimentos bem amassados	Iniciar com 2 a 3 colheres de sopa, aumentar a quantidade conforme aceitação
A partir de 7 meses	Alimentos bem amassados	2/3 de uma xicara ou tigela de 250ml
9 a 11 meses	Alimentos cortados ou levemente amassados	3/4 de uma xicara ou tigela de 250ml
12 a 24 meses	Alimentos bem cortados	uma xicara ou tigela de 250ml

OBS: Todos os cardápios devem ser elaborados de modo a fornecer uma refeição saborosa e adequada, que supra as necessidades nutricionais diárias dos alunos no período em que permanecer no ambiente escolar, conforme preconizado pela RESOLUÇÃO/CD/FNDE n° 04 de 26/02/2026.

CARDÁPIO 8 – "LANCHE DA TARDE"

CARDÁPIO PARA EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL MUNICIPAL

(PERÍODO INTEGRAL)

	EXEMPLO DE 1 SEMANA
Segunda-feira	PÃO COM PROTEÍNA ANIMAL E HORTALIÇAS + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL
Terça-feira	BOLO + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL
Quarta-feira	PÃO COM PROTEÍNA ANIMAL AO SUGO E HORTALIÇA + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL
Quinta-feira	TORTA DE CARNE ou FRANGO ou QUEIJO E HORTALIÇAS + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL
Sexta-feira	PIZZA DE PÃO (MOLHO, QUEIJO E TOMATE) ou BOLO + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL ou LEITE COM CACAU

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS/ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Lanche da tarde	Pão com carne e Suco	Pão	bolo; torta, macarrão, arroz doce
		Queijo muçarela	requeijão
		Proteína animal	Bovina, frango, suína ou ovos
		Legumes	Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, vagem, pepino, tomate, pimentão.
		Tubérculos	Batata, mandioquinha, mandioca.
		Verduras	Acelga, alface, escarola, repolho, rúcula, couve manteiga.
		Suco	Leite com chocolate; iogurte

1. A composição dos Cardápios e as formas de preparação dos alimentos serão definidas pelo nutricionista da Divisão de Merenda Escolar;
2. Poderão ser acrescentadas hortaliças (verduras e/ou legumes e/ou tubérculos) cruas e/ou cozidas aos lanches;
3. Os bolos e tortas devem ser preparados pelas cozinheiras, não poderão ser industrializados;

CARDÁPIO 9 – "LANCHE 1" (Desjejum)

CARDÁPIO PARA ESCOLAS ESTADUAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

(PERÍODOS: PARCIAL E INTEGRAL)

	EXEMPLO DE 1 SEMANA
Segunda-feira	SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL + PÃO DE LEITE COM REQUEIJÃO
Terça-feira	LEITE COM FRUTA E CACAU ou VITAMINA DE FRUTA ou LEITE COM CACAU ou MINGAU DE AMIDO/AVEIA + FRUTA ou CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS E SUCO ou VIRADO DE BANANA E SUCO
Quarta-feira	SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL + PÃO DE FORMA COM REQUEIJÃO
Quinta-feira	LEITE COM FRUTA E CACAU ou VITAMINA DE FRUTA ou LEITE COM CACAU ou MINGAU DE AMIDO/AVEIA + FRUTA (A.F.)* ou CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS E SUCO ou VIRADO DE BANANA E SUCO
Sexta-feira	SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL + BISNAGUINHA

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS/ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**
DESJEJUM	LEITE	leite em pó	leite fluido/iogurte/suco
	CACAU EM PÓ	Cacau em pó 100%	Sem substituição

	FRUTA	fruta *in natura*	frutas diversas. Ex: banana, mamão, maçã, etc.
	AVEIA	aveia	amido de milho
	REQUEIJÃO	requeijão	queijo muçarela
	OVO	ovos	sem substituição
	PÃO	pão	pão de leite, pão integral, pão de forma, pão tipo bisnaguinha, biscoitos simples em geral, flocos de milho, cuscuz

1. O leite em pó utilizado para o preparo do leite com fruta/vitamina de fruta/leite com cacau/mingau será adquirido pela prefeitura da Agricultura Familiar e **será entregue diretamente nas escolas** conforme Lei n° 11.947/2009, **portanto o preço apresentado para o cardápio não deverá constar esse produto;**
2. Esse cardápio poderá ser utilizado em situações especiais nas quais não oferecem condições de distribuição ou preparo das refeições (falta d'água, procedimento de consertos, reformas, adaptações ou reparos nas instalações no ambiente da cozinha, etc.)

CARDÁPIO 10 – "LANCHE 2" (Lanche da tarde)

CARDÁPIO PARA ESCOLAS ESTADUAIS ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

(PERÍODO INTEGRAL)

	EXEMPLO DE 1 SEMANA
Segunda-feira	PÃO COM PROTEÍNA ANIMAL E HORTALIÇAS + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL
Terça-feira	BOLO + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL
Quarta-feira	PÃO COM PROTEÍNA ANIMAL AO SUGO E HORTALIÇA + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL
Quinta-feira	TORTA DE CARNE ou FRANGO ou QUEIJO E HORTALIÇAS + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL
Sexta-feira	PIZZA DE PÃO (MOLHO, QUEIJO E TOMATE) ou BOLO + SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO/MISTO/INTEGRAL ou LEITE COM CACAU

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS/ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**

Lanche 2	Pão com carne e Suco	Pão	bolo; torta; macarrão; arroz doce
		Queijo muçarela	requeijão
		Proteína animal	Bovina, frango, suína ou ovos
		Legumes	Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, vagem, pepino, tomate, pimentão.
		Tubérculos	Batata, mandioquinha, mandioca.
		Verduras	Acelga, alface, escarola, repolho, rúcula, couve manteiga.
		Suco	Leite com chocolate; iogurte

1. A composição dos Cardápios e as formas de preparação dos alimentos serão definidas pelo nutricionista da Divisão de Merenda Escolar;
2. Poderão ser acrescentadas hortaliças (verduras e/ou legumes e/ou tubérculos) cruas e/ou cozidas aos lanches;
3. Os bolos e tortas devem ser preparados pelas cozinheiras, não poderão ser industrializados;

CARDÁPIO 11 – REFEIÇÃO "TIPO ALMOÇO"

CARDÁPIO PARA ESCOLAS ESTADUAIS ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO (PERÍODOS: PARCIAL e INTEGRAL)

	EXEMPLO DE 1 SEMANA
Segunda-feira	ARROZ, FEIJÃO. CARNE EM CUBOS AO SUGO. BATATA E CENOURA SOUTÉ. SALADA DE REPOLHO E TOMATE. SOBREMESA: MAÇÃ
Terça-feira	ARROZ, FEIJÃO. FRANGO REFOGADO COM ABÓBORA E CHUCHU. SALADA DE ACELGA E TOMATE. SOBREMESA: MELANCIA
Quarta-feira	ARROZ, FEIJÃO. CARNE MOÍDA COM CENOURA E BRÓCOLIS. SALADA DE ESCAROLA E TOMATE. **SOBREMESA: BANANA (A.F.)***
Quinta-feira	ARROZ, FEIJÃO. MACARRÃO AO SUGO COM CARNE EM CUBOS. FAROFA DE ABOBRINHA. SALADA DE COUVE **SOBREMESA: BANANA (A.F.)***
Sexta-feira	ARROZ, FEIJÃO. PERNIL REFOGADO COM BATATA E CENOURA. SALADA DE ALFACE E TOMATE. SOBREMESA: MAMÃO

*** A.F. = AGRICULTURA FAMILIAR**

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS/ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	**COMPOSIÇÃO**	**GÊNEROS**	**ALIMENTOS SUBSTITUTOS**
Refeição (carboidrato, proteína, leguminosa, guarnição, salada e fruta)	Arroz, feijão, macarrão, carne (bovina, suína, frango),	Arroz e feijão	Sem substitutos
		Macarrão	Polenta
		Proteína animal	Bovina, frango, suína ou ovos

	legumes, salada e fruta	Legumes	Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, vagem, pepino, tomate, pimentão, etc.
		Tubérculos	Batata, mandioquinha, mandioca.
		Verduras	Acelga, alface, escarola, repolho, rúcula, couve manteiga.
		Fruta	Abacaxi pérola, banana, maçã, mamão, melão, melancia, tangerina, caqui

1. Para cumprimento da Lei nº 11.947/2009 a prefeitura realizará compras de produtos, previstos em cardápio, diretamente da Agricultura Familiar, portanto o preço apresentado para este cardápio não deverá constar esses produtos;

2. Na impossibilidade de atendimento/entrega dos gêneros da Agricultura Familiar o cardápio deverá ser cumprido, ou seja, todos os itens previstos deverão ser fornecidos pela empresa contratada;

3. A composição dos Cardápios e as formas de preparação dos alimentos serão definidas pelo nutricionista da Divisão de Merenda Escolar;

4. A banana nanica, conforme a disponibilidade de oferta do produtor rural, será adquirida da Agricultura Familiar nos termos da Lei nº 11.947/2009 e fornecida pelo Município para consumo de duas vezes por semana; portanto, o respectivo custo de aquisição não deverá compor o preço deste cardápio;

5. Segue quadro informativo da banana nanica adquirida da Agricultura Familiar, com o respectivo período de disponibilidade e per capita utilizado para o cálculo da compra:

FRUTAS			
PARA SOBREMESA		Sazonalidade	Per Capita
1	Banana nanica	jan-dez	120g (cento e vinte gramas)

RELAÇÃO *PER CAPITA* DOS ALIMENTOS POR MODALIDADE DE ENSINO E TIPO DE CARDÁPIO

I - ESCOLAS MUNICIPAIS

DESJEJUM – PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL

PRODUTO	PER CAPITA CARDÁPIO 1
Leite em pó	26g
Cacau em pó 100%	2g
Pães	50g
Flocos de milho	30g
Requeijão	15g (pré-escola) / 30g (fundamental)
Amido	10g
Aveia	10g
Açúcar para mingau	5g

Fruta para vitamina	50g
Fruta	Usar a mesma *per capita* da fruta da sobremesa dos cardápios 2, 3 e 4, de acordo com as respectivas modalidades
Biscoito salgado tipo cream cracker	20g

PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES POR ALUNO	
Leite com cacau	150 mL
Leite com fruta (vitamina)	150 mL
Mingau	150 mL
Iogurte	200 mL
Suco (de fruta pasteurizado/misto/integral)	200 mL

HORTIFRUTIGRANJEIROS - CRECHE

PRODUTO	PER CAPITA CARDÁPIO 5	PER CAPITA CARDÁPIO 6	PER CAPITA CARDÁPIO 7
ABÓBORA	-	20g	20g
ABOBRINHA	-	20g	20g
ACELGA	-	10g	10g
ALFACE	-	10g	10g
ALHO	-	1g	1g
BANANA	120g (01 unidade)	120g (01 unidade)	120g (01 unidade)
BATATA DOCE	-	10g	20g
BATATA INGLESA	-	10g	20g
BERINJELA	-	20g	20g
BETERRABA	-	20g	20g
BRÓCOLIS	-	20g	20g
CARÁ	-	10g	20g
CEBOLA	-	5g	5g
CENOURA	-	20g	20g
CHEIRO VERDE (50% cebolinha verde, 50% salsa)	-	2g	2g
CHUCHU	-	20g	20g
COUVE-FLOR	-	20g	20g
COUVE MANTEIGA	-	10g	10g
ESCAROLA	-	10g	10g
FRUTAS PARA MINGAU	-	50g	50g
INHAME	-	10g	20g
MAÇÃ NACIONAL TIPO 135/150	100g (1 unidade)	100g (1 unidade)	100g (1 unidade)
MAMÃO	100g	100g	100g
MANDIOCA	-	10g	20g
MANDIOQUINHA	-	10g	20g
MELANCIA	-	100g	100g

MELÃO	-	100g	100g
PEPINO	-	20g	20g
PERA	100g (1 unidade)	100g (1 unidade)	100g (1 unidade)
PIMENTÃO	-	20g	20g
RABANETE	-	20g	20g
REPOLHO	-	10g	10g
SALSA	-	1g	1g
TOMATE	-	20g	20g
VAGEM	-	20g	20g

OBS: para todos os alimentos devem ser usados fatores de correção e fatores de cocção, conforme a literatura. Para as frutas de corte servidas cruas devem ser aplicados os f**atores de correção,** respeitando a porção servida por aluno. As frutas servidas em unidade poderão variar no tamanho em até 20% para mais ou para menos.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CRECHE

PRODUTO	PER CAPITA CARDÁPIO 5	PER CAPITA CARDÁPIO 6	PER CAPITA CARDÁPIO 7
ARROZ	-	30g	30g
ERVILHA EM GRÃO	-	15g	15g
FEIJÃO CARIOQUINHA/PRETO	-	15g	15g
FÓRMULA INFANTIL**(*)**	180 mL	200 mL	200 mL
FUBÁ PARA POLENTA	-	-	10g
LEITE INTEGRAL	-	-	200 mL
LENTILHA	-	15g	15g
MACARRÃO	-	-	40g
ÓLEO DE SOJA (POR PREPARAÇÃO)	-	01 mL	01 mL
SAL INTEGRAL MOÍDO IODADO	-	01 mL	01 mL
VINAGRE	-	-	01 mL

(*) ou conforme recomendação médica.

HORTIFRUTIGRANJEIROS – PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL E EJA

PRODUTO	PER CAPITA CARDÁPIO 2	PER CAPITA CARDÁPIO 3	PER CAPITA CARDÁPIO 4
ABACAXI PERÓLA	100g	120g	120g
ABÓBORA	20g	30g	30g
ABOBRINHA	20g	30g	30g
ACELGA	20g	30g	30g
ALFACE	20g	30g	30g
ALHO	1g	1g	1g
BANANA	120g (01 unidade)	120g (01 unidade)	120g (01 unidade)
BATATA DOCE	20g	30g	30g
BATATA INGLESA	20g	30g	30g
BERINJELA	20g	30g	30g
BETERRABA	20g	30g	30g
BRÓCOLIS	20g	30g	30g

CAQUI	130g (01 unidade)	130g (01 unidade)	130g (01 unidade)
CARÁ	20g	30g	30g
CEBOLA	5g	5g	5g
CENOURA	20g	30g	30g
CHEIRO VERDE (50% cebolinha verde, 50% salsa)	1g	1g	20g
CHUCHU	20g	30g	30g
COUVE-FLOR	20g	30g	30g
COUVE MANTEIGA	20g	30g	30g
ESCAROLA	20g	30g	30g
LIMÃO	1 para 25 alunos	1 para 25 alunos	1 para 25 alunos
MAÇÃ NACIONAL TIPO 135/150	100g (1 unidade)	100g (1 unidade)	100g (1 unidade)
MAMÃO	100g	120g	120g
MANDIOCA	20g	30g	30g
MANDIOQUINHA	20g	30g	30g
MELANCIA	100g	120g	120g
MELÃO	100g	120g	120g
PEPINO	20g	30g	30g
PIMENTÃO	20g	30g	30g
RABANETE	20g	30g	30g
REPOLHO	20g	30g	30g
SALSA	1g	1g	1g
TANGERINA PONKAN	170g (1 unidade)	170g (1 unidade)	170g (1 unidade)
TOMATE	20g	30g	30g
VAGEM	20g	30g	30g

OBS: para todos os alimentos devem ser usados fatores de correção e fatores de cocção, conforme a literatura. Para as frutas de corte servidas cruas devem ser aplicados os f**atores de correção,** respeitando a porção servida por aluno. As frutas servidas em unidade poderão variar no tamanho em até 20% para mais ou para menos.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL E EJA

PRODUTO	PER CAPITA CARDÁPIO 2	PER CAPITA CARDÁPIO 3	PER CAPITA CARDÁPIO 4
ARROZ	30g	50g	50g
EXTRATO DE TOMATE	10g	15g	15g
FARINHA DE MANDIOCA	10g	10g	10g
FARINHA DE MILHO AMARELA	15g	15g	15g
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	10g	10g	10g
FEIJÃO CARIOQUINHA/PRETO	20g	20g	30g
FERMENTO QUIMICO EM PÓ	03g	03g	03g
FUBÁ PARA POLENTA	30g	30g	30g
MACARRÃO	50g	60g	60g

ÓLEO DE SOJA (POR PREPARAÇÃO)	01 mL	01 mL	01 mL
SAL INTEGRAL MOÍDO IODADO	01g	01g	01g
VINAGRE	01 mL	01 mL	01 mL

PROTEÍNA ANIMAL

PRODUTO	CRECHE CARDÁPIOS 6 e 7	CARDÁPIOS 2, 3 e 4	LANCHE CARDÁPIO 8
CARNE BOVINA	40g	50g	50g
CARNE BOVINA PARA TORTA	-	-	30g
CARNE SUÍNA	40g	50g	50g
FRANGO PEITO	40g	50g	50g
FRANGO PEITO PARA TORTA	-	-	30g
OVO DE GALINHA	01 unidade	01 unidade	01 unidade
OVO PARA BOLO	-	-	10g

II - ESCOLAS ESTADUAIS

LANCHES 1 e 2 (CARDÁPIOS 9 e 10) – ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

PRODUTO	PER CAPITA
Leite em pó	26g
Cacau em pó (100%)	7g
Pães	50g
Flocos de milho	30g
Requeijão	30g
Amido	10g
Aveia	10g
Açúcar para mingau	5g
Fruta para vitamina	50g
Fruta	Usar a mesma *per capita* da fruta da sobremesa do cardápio 11
Biscoito salgado (tipo cream cracker)	30g (6 unidades)

PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES POR ALUNO	
Leite com cacau	200 mL
Leite com fruta (vitamina)	200 mL
Iogurte	200 mL

Suco (de fruta pasteurizado/misto/integral)	200 mL

HORTIFRUTIGRANJEIROS – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E EJA (CARDÁPIOS 10 e 11)

PRODUTO	PER CAPITA
ABACAXI PERÓLA	110g
ABÓBORA	20g
ABOBRINHA	20g
ACELGA	20g
ALFACE	20g
ALHO	2g
BANANA	01 unidade
BATATA DOCE	40g
BATATA INGLESA	40g
BERINJELA	20g
BETERRABA	20g
BRÓCOLIS	20g
CAQUI	01 unidade
CEBOLA	5g
CENOURA	30g
CHEIRO VERDE	1g
CHUCHU	20g
COUVE-FLOR	20g
COUVE MANTEIGA	30g
ESCAROLA	30g
LIMÃO	1 para cada 25 alunos
MAÇÃ NACIONAL TIPO 135/150	1 unidade
MAMÃO	110g
MANDIOCA	40g
MANDIOQUINHA	40g
MELANCIA	150g
MELÃO	110g
PEPINO	20g
PIMENTÃO	20g
RABANETE	20g
REPOLHO	30g
TANGERINA PONKAN	1 unidade
TOMATE	30g
VAGEM	20g

OBS: para todos os alimentos devem ser usados fatores de correção e fatores de cocção, conforme a literatura. Para as frutas de corte servidas cruas devem ser aplicados os f**atores de correção,** respeitando a porção servida por aluno. As frutas servidas em unidade poderão variar no tamanho em até 20% para mais ou para menos.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E EJA

PRODUTO	CARDÁPIO 11
ARROZ	50g
EXTRATO DE TOMATE	20g
FARINHA DE MANDIOCA	10g
FARINHA DE MILHO AMARELA	10g
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	10g
FEIJÃO CARIOQUINHA/PRETO	30g
FERMENTO QUIMICO EM PÓ	03g
FUBÁ PARA POLENTA	30g
MACARRÃO	60g
ÓLEO DE SOJA (POR PREPARAÇÃO)	01 mL
SAL INTEGRAL MOÍDO IODADO	01g
VINAGRE	01 mL

PROTEÍNA ANIMAL (CARDÁPIOS 10 e 11)

PRODUTO	CARDÁPIO 10 (Lanche 2)	CARDÁPIO 11
CARNE BOVINA	50g	50g
CARNE BOVINA PARA TORTA	30g	-
CARNE SUÍNA	50g	50g
FRANGO PEITO	50g	50g
FRANGO PEITO PARA TORTA	30g	-
OVO DE GALINHA	01 unidade	01 unidade
OVO PARA BOLO	10g	-

ANEXO III

DIETAS ESPECIAIS

Protocolo de Atendimento Nutricional a Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais
Serviço de Alimentação Escolar — PNAE — Município de Bragança Paulista/SP

Este Anexo estabelece as diretrizes e o fluxo para o atendimento de estudantes com necessidades alimentares especiais (dietas especiais) nas unidades abrangidas pelo Serviço de Alimentação Escolar, inclusive na APAE e nas creches municipais, assegurando-lhes alimentação adequada e segura, em igualdade de condições com os demais estudantes. Suas disposições também se aplicam às novas creches ou unidades que venham a ser inauguradas, ativadas ou incorporadas ao atendimento durante a vigência da contratação.

1. FINALIDADE E BASE LEGAL

O atendimento a dietas especiais é direito do estudante e fundamenta-se na Lei nº 12.982/2014, que alterou a Lei nº 11.947/2009 para determinar a oferta de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica; no art. 17, § 1º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, que assegura cardápios adaptados (suplementares ou exclusivos) aos estudantes que necessitem de atenção alimentar e nutricional individualizada; na Lei nº 9.394/1996 (LDB); e nas atribuições privativas do nutricionista (Lei nº 8.234/1991 e Resoluções CFN nº 600/2018, 788/2024 e 789/2024). Aplicam-se, ainda, as normas sanitárias de boas práticas (RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013).

2. CONCEITO

Considera-se dieta especial a alimentação destinada a estudante que, em razão de condição de saúde (alergias e intolerâncias alimentares, doenças crônicas, erros inatos do metabolismo, distúrbios de deglutição, entre outras), necessite de restrição, substituição ou adaptação de alimentos e/ou de consistências, mediante conduta dietética individualizada, prescrita e acompanhada por profissional habilitado.

3. FLUXO DE SOLICITAÇÃO E ATENDIMENTO

- Identificação da necessidade pela família/responsável ou pela unidade escolar e comunicação à Secretaria Municipal de Educação (SME).
- Apresentação de laudo e/ou prescrição emitido por médico ou nutricionista, contendo diagnóstico (CID, quando aplicável), conduta dietética (alimentos a restringir/substituir), consistência indicada e período de vigência.

- Avaliação e validação do documento pelo nutricionista Responsável Técnico do PNAE/SME (art. 15 da Resolução CD/FNDE n° 4/2026).
- Elaboração do cardápio adaptado (suplementar ou exclusivo) pelo nutricionista RT, observando o equilíbrio nutricional por etapa de ensino e tomando como referência o cardápio regular correspondente ao público atendido. Para os estudantes da APAE, será adotado como cardápio-base o do Ensino Fundamental em período parcial, sem prejuízo das adaptações individualizadas prescritas.
- Produção, identificação individualizada e distribuição segregada da refeição pela contratada, na própria unidade atendida ou conforme fluxo operacional autorizado pela SME, sem custo adicional à Administração.
- Reavaliação periódica da prescrição e do cardápio adaptado, e atualização sempre que houver alteração do quadro de saúde.

4. CONDIÇÕES CONTEMPLADAS E CONDUTA DIETÉTICA (ROL EXEMPLIFICATIVO)

Condição / Necessidade	Conduta dietética de referência
Doença celíaca	Exclusão total de glúten (trigo, centeio, cevada, aveia contaminada e derivados); uso de produtos isentos de glúten; controle rigoroso de contaminação cruzada.
Alergia à proteína do leite de vaca (APLV)	Exclusão de leite, derivados e traços; substituição por fórmulas/bebidas adequadas conforme prescrição; atenção à contaminação cruzada.
Intolerância à lactose	Uso de produtos isentos ou de baixo teor de lactose; substituições conforme a tolerância individual.
Diabetes mellitus	Controle e fracionamento de carboidratos; preferência por integrais, frutas e fibras; redução de açúcares simples; ajuste de porções.
Fenilcetonúria (PKU) e erros inatos do metabolismo	Restrição de fenilalanina/nutriente específico; uso de fórmulas metabólicas e alimentos de baixo teor proteico, conforme prescrição.
Dislipidemias e hipertensão	Redução de gorduras saturadas/trans, açúcares e sódio; preparações assadas ou cozidas; ênfase em hortifrutigranjeiros.
Sobrepeso e obesidade	Adequação calórica e de porções; redução de ultraprocessados; reforço das ações de educação alimentar e nutricional.
Disfagia / dificuldade de deglutição	Modificação de consistência (branda, pastosa ou líquida espessada) conforme avaliação; uso de espessantes quando indicado.
Necessidade de nutrição enteral	Fornecimento de dieta enteral industrializada conforme prescrição, com manuseio, armazenamento e validade controlados.
Demais alergias e intolerâncias alimentares	Exclusão do(s) alimento(s) alergênico(s) identificados em laudo; substituição por alternativas nutricionalmente equivalentes.

Rol exemplificativo e não exaustivo. A conduta efetiva observará, em cada caso, o laudo/prescrição individual e a validação do nutricionista Responsável Técnico do PNAE.

5. REQUISITOS OPERACIONAIS E SANITÁRIOS

- Prevenção de contaminação cruzada em todas as etapas (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição), com utensílios, superfícies e fluxos segregados.
- Identificação individualizada de cada porção (nome do estudante, unidade/turma e tipo de dieta).
- Armazenamento segregado e rastreabilidade documental dos gêneros específicos das dietas especiais.
- Capacitação periódica dos manipuladores quanto a alergênicos, contaminação cruzada e manejo de dietas especiais.
- Registro das dietas especiais atendidas, por unidade e estudante, integrando os controles diários da execução contratual, inclusive quanto aos atendimentos realizados na APAE e nas creches de período integral ou parcial.

6. RESPONSABILIDADES

Agente	Atribuição
Família / responsável	Apresentar e manter atualizado o laudo/prescrição; comunicar alterações do quadro de saúde.
SME / Nutricionista RT do PNAE	Validar a prescrição, elaborar/aprovar o cardápio adaptado e supervisionar o atendimento (art. 15 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026).
Contratada	Produzir, identificar e distribuir as refeições adaptadas conforme cardápio e prescrição individual, sem custo adicional, observando os requisitos sanitários, a segregação e a rastreabilidade, inclusive na APAE e nas creches atendidas.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

O atendimento das dietas especiais integra o objeto contratual e não enseja remuneração adicional, sendo o respectivo custo absorvido pela composição geral do serviço. O protocolo aplica-se a todas as unidades atendidas, inclusive à APAE e às novas creches ou unidades que venham a ser inauguradas, ativadas ou incorporadas durante a execução. Os casos omissos serão dirimidos pelo nutricionista Responsável Técnico do PNAE, observadas a legislação sanitária e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

ANEXO IV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS INSUMOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS)

Padrões mínimos de identidade, qualidade e embasamento legal
Serviço de Alimentação Escolar — PNAE — Município de Bragança Paulista/SP
Total de gêneros especificados: 82

Este Anexo estabelece as especificações técnicas mínimas — descrição/identidade, características de qualidade, condições de embalagem e rotulagem, prazo de validade e o respectivo embasamento legal — exigidas para os gêneros alimentícios destinados ao Serviço de Alimentação Escolar do Município de Bragança Paulista. As especificações observam a legislação sanitária federal (ANVISA), a inspeção de produtos de origem animal (MAPA/SIF, nos termos do Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA), o Código Sanitário do Estado de São Paulo (Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978, com as respectivas Normas Técnicas de Alimentos — NTA) e as diretrizes do PNAE. Em qualquer hipótese, prevalecem as legislações vigentes na data do fornecimento.

A relação foi compatibilizada com os Cardápios 1 a 11 e com os quantitativos per capita do Anexo II. Os gêneros indicados como substitutos somente poderão ser utilizados nas hipóteses previstas no cardápio e mediante validação da nutricionista Responsável Técnica.

1. Carnes

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
1	**Carne bovina em cubos**	Carne bovina em cubos, congelada (IQF), de 1ª qualidade, firme, proveniente de animais abatidos sob inspeção, isenta de gordura aparente, sebo, cartilagens e ossos, de coloração e odor característicos. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada. Transporte e entrega a -12 °C ou inferior. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega. Conter no rótulo o registro no serviço de inspeção oficial (SIF/SISBI/SIE/SIM) e a data de validade. A contratada deverá apresentar, quando solicitada, comprovante de que o produto e o estabelecimento estão sob fiscalização permanente do serviço de	Kg	Registro e inspeção no MAPA/SIF (ou SISBI/SIE/SIM) — Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA). Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 3 e 84.

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		inspeção, ficha técnica do fabricante assinada por responsável técnico e laudo bromatológico (exames físico-químico e microbiológico).		
2	**Carne bovina moída**	Carne bovina moída, congelada (IQF ou em bloco), de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagens, ossos e com no máximo 3% de aponevroses, de coloração e odor característicos. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada. Transporte e entrega a -12 °C ou inferior. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega. Conter no rótulo o registro no serviço de inspeção oficial (SIF/SISBI/SIE/SIM) e a data de validade. A contratada deverá apresentar, quando solicitada, comprovante de que o produto e o estabelecimento estão sob fiscalização permanente do serviço de inspeção, ficha técnica do fabricante assinada por responsável técnico e laudo bromatológico (exames físico-químico e microbiológico).	Kg	Registro e inspeção no MAPA/SIF (ou SISBI/SIE/SIM) — Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA). Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 3 e 84.
3	**Pernil suíno**	Pernil suíno, sem osso, congelado, de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção; aspecto próprio, coloração rósea característica, sem manchas esverdeadas, sem excesso de gordura; embalagem primária plástica atóxica, com rotulagem completa e prazo de validade.	Kg	Registro e inspeção no MAPA/SIF (ou SISBI/SIE/SIM) — Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA). Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 3 e 84.
4	**Peito de frango s/ osso**	Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado (IQF), de 1ª qualidade, de coloração rósea característica, firme, isento de	Kg	Registro e inspeção no MAPA/SIF (ou SISBI/SIE/SIM) — Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		penas, coágulos, cartilagens e odores estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada. Transporte e entrega a -12 °C ou inferior. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega. Conter no rótulo o registro no serviço de inspeção oficial (SIF/SISBI/SIE/SIM) e a data de validade. A contratada deverá apresentar, quando solicitada, comprovante de que o produto e o estabelecimento estão sob fiscalização permanente do serviço de inspeção, ficha técnica do fabricante assinada por responsável técnico e laudo bromatológico (exames físico-químico e microbiológico).		9.013/2017 (RIISPOA). Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 3 e 84.

2. Ovos, Leite, Laticínios e Fórmula Infantil

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
5	**Fórmula infantil**	Fórmula infantil em pó, láctea, nutricionalmente completa e balanceada, destinada à alimentação de lactentes, necessitando apenas de água potável para o preparo. Acondicionada em lata de folha de flandres íntegra (sem ferrugem, amassados ou estufamento) ou embalagem aluminizada hermeticamente vedada, rotulada conforme a legislação específica. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega.	Kg	Fórmulas infantis — RDC ANVISA nº 43 e nº 44/2011. Comercialização de alimentos para lactentes — Lei nº 11.265/2006. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 79 e 87.
6	Leite em pó integral	Leite em pó integral, obtido exclusivamente por desidratação do leite de vaca, de coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, solúvel, isento de grumos, sujidades e materiais estranhos. Produto sem adição de açúcar, maltodextrina,	Kg	Registro e inspeção no MAPA/SIF (ou SISBI/SIE/SIM) — Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA). PIQ de leite em pó — IN MAPA nº 53/2018. Rotulagem geral e

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		aromatizantes, edulcorantes ou outros ingredientes, não sendo admitido composto lácteo. Embalagem primária aluminizada ou lata de folha de flandres íntegra, hermeticamente vedada e rotulada conforme a legislação, com registro no serviço de inspeção oficial. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega.		nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 11 e 84.
7	**Ovo de galinha**	Ovo de galinha, tipo grande, in natura, de casca limpa, íntegra e sem rachaduras, isento de sujidades e odores estranhos, classificado conforme a legislação. Embalagem em cartela/caixa apropriada e rotulada, com registro no serviço de inspeção (SIF/SISBI/SIE/SIM). Transporte e entrega sob refrigeração (até 10 °C). Validade vigente na entrega.	Kg	Registro e inspeção no MAPA/SIF (ou SISBI/SIE/SIM) — Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA). Classificação e inspeção de ovos — Decreto nº 9.013/2017. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 84.
8	**Requeijão**	Requeijão cremoso, de coloração branca a amarelo-clara, textura homogênea e cremosa, odor e sabor característicos. Embalagem (copo/pote ou bisnaga) atóxica, lacrada e rotulada, com registro no serviço de inspeção (SIF/MAPA). Transporte e entrega refrigerados (até 10 °C). Validade vigente na entrega, com no mínimo 2/3 do prazo restante.	Kg	Registro e inspeção no MAPA/SIF (ou SISBI/SIE/SIM) — Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA). Requeijão — Portaria MAPA nº 359/1997. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 11 e 84.
9	**Leite fluido integral UHT**	Leite integral UHT, sem adição de açúcar, em embalagem íntegra, rotulado e com validade adequada.	L	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
10	**Iogurte integral**	Iogurte integral, natural ou sabor autorizado pela DIME, sem adoçantes, com rotulagem e cadeia refrigerada.	L	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.

3. Cereais, Leguminosas e Farináceos

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
11	**Arroz branco**	Arroz beneficiado, polido, tipo 1, classe longo-fino (agulhinha). Grãos inteiros, de coloração branca translúcida, com no máximo 10% de grãos quebrados e rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes o peso cru. Isento de sujidades, mofos, carunchos e materiais estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.	Kg	Cereais — RDC ANVISA nº 711/2022; classificação — IN MAPA nº 6/2009. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 33.
12	**Aveia em flocos**	Aveia em flocos (finos/regulares), de coloração e odor característicos, isenta de impurezas, mofos, umidade e infestação. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.	Kg	Cereais — RDC ANVISA nº 711/2022. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 33.
13	**Farinha de mandioca**	Farinha de mandioca seca, do grupo seca, classe fina ou média, tipo 1, torrada, de coloração branca a levemente amarelada. Textura	Kg	Farinhas — RDC ANVISA nº 711/2022. PIQ de farinha de mandioca — IN MAPA nº 52/2011.

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		seca e uniforme, isenta de mofos, fermentação e sujidades. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.		Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 34.
14	**Farinha de trigo**	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, de coloração branca, sem sujidades, parasitas ou larvas; embalagem íntegra com rotulagem completa.	Kg	Farinhas — RDC ANVISA nº 711/2022; fortificação — RDC nº 150/2017.
15	**Feijão carioca**	Feijão carioca, tipo 1, safra corrente. Grãos íntegros e sãos, de coloração e tamanho uniformes, isentos de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, carunchos e sujidades, com no máximo 2% de impurezas. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.	Kg	Classificação do feijão — Lei nº 9.972/2000 e IN MAPA nº 12/2008. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978.
16	**Feijão preto**	Feijão preto, tipo 1, safra corrente. Grãos íntegros e sãos, de coloração preta uniforme, isentos de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, carunchos e sujidades, com no máximo 2% de impurezas. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.	Kg	Classificação do feijão — Lei nº 9.972/2000 e IN MAPA nº 12/2008. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978.

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
17	**Fubá de milho**	Fubá de milho amarelo, obtido pela moagem de grãos sãos e limpos, enriquecido com ferro e ácido fólico. Pó fino, tipo mimoso, de coloração amarela uniforme, isento de umidade, mofos e materiais estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.	Kg	Farinhas e produtos de milho — RDC ANVISA nº 711/2022. Enriquecimento com ferro e ácido fólico — RDC ANVISA nº 150/2017. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 34.
18	**Macarrão furadinho (pai nosso)**	Massa alimentícia seca, tipo padre-nosso (furadinho), de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Após o cozimento deve manter-se firme e solta, com cor, odor e sabor característicos. Isenta de umidade, mofos e infestação. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.	Kg	Massas alimentícias — RDC ANVISA nº 711/2022. Enriquecimento da farinha de trigo — RDC ANVISA nº 150/2017. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 49.
19	**Macarrão parafuso**	Massa alimentícia seca, tipo parafuso, de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Após o cozimento deve manter-se firme e solta, com cor, odor e sabor característicos. Isenta de umidade, mofos e infestação. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses,	Kg	Massas alimentícias — RDC ANVISA nº 711/2022. Enriquecimento da farinha de trigo — RDC ANVISA nº 150/2017. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 49.

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.		
20	**Amido de milho**	Amido de milho, produto seco, fino, isento de impurezas, em embalagem íntegra.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
21	**Flocos de milho para cuscuz**	Flocos de milho pré-cozidos, sem sujidades, em embalagem íntegra e rotulada.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
22	**Ervilha em grão seca**	Ervilha seca, limpa, isenta de insetos, mofo e matérias estranhas.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
23	**Lentilha**	Lentilha seca, limpa, de primeira qualidade, isenta de insetos e matérias estranhas.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
24	**Grão-de-bico**	Grão-de-bico seco, limpo, de primeira qualidade, isento de insetos e matérias estranhas.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.

4. Pães e Produtos de Panificação

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
25	**Biscoito de polvilho salgado**	Biscoito de polvilho salgado, assado, crocante, de textura leve, elaborado predominantemente com polvilho ou fécula de mandioca, óleo vegetal, ovos e sal, sem recheio e sem adição de açúcar. Produto íntegro, sem umidade, ranço, sujidades ou matérias estranhas. Embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente fechada e rotulada conforme a legislação. Validade mínima de 4 (quatro) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega.	Kg	Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos — RDC ANVISA nº 711/2022. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 33.
26	**Pão bisnaguinha**	Pão tipo bisnaguinha, macio e levemente adocicado, de miolo homogêneo, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro	Kg	Pães — RDC ANVISA nº 711/2022. Enriquecimento da farinha de trigo — RDC

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		e ácido fólico e demais ingredientes próprios, isento de mofo e odores estranhos. Embalagem plástica atóxica, lacrada e rotulada. Produto perecível: validade vigente na entrega.		ANVISA nº 150/2017. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 47.
27	**Pão de forma**	Pão de forma fatiado, macio, de miolo homogêneo, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; embalagem plástica atóxica com rotulagem completa e prazo de validade.	Kg	Pães — RDC ANVISA nº 711/2022. Enriquecimento da farinha de trigo — RDC ANVISA nº 150/2017. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 47.
28	**Pão de leite**	Pão de leite, macio, de miolo homogêneo e casca dourada, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite e demais ingredientes próprios, isento de mofo e odores estranhos, com peso e formato padronizados. Embalagem plástica atóxica, transparente, lacrada e rotulada. Produto perecível: validade vigente na entrega, conforme cronograma de fornecimento.	Kg	Pães — RDC ANVISA nº 711/2022. Enriquecimento da farinha de trigo — RDC ANVISA nº 150/2017. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 47.
29	**Pão francês / hot dog**	Pão de trigo tipo francês ou tipo hot dog, fresco (produção do dia), casca dourada, miolo macio e homogêneo, produzido com farinha	Kg	Pães — RDC ANVISA nº 711/2022. Enriquecimento da farinha de trigo — RDC ANVISA nº 150/2017. Rotulagem geral e

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; entrega em embalagem limpa e protegida.		nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 47.
30	**Biscoito salgado tipo cream cracker**	Biscoito salgado simples tipo cream cracker, crocante, sem recheio, em embalagem íntegra.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.

5. Açúcares, Óleos e Demais Gêneros Secos

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
31	**Açúcar**	Açúcar cristal, proveniente da cana-de-açúcar, sacarose de coloração branca, em grânulos uniformes, livre de fermentação, umidade, empedramento e sujidades. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.	Kg	Açúcares — RDC ANVISA nº 271/2005. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 52.
32	**Cacau em pó 100%**	Cacau em pó 100%, solúvel, sem adição de açúcar, obtido do cacau torrado e moído, de coloração marrom característica, textura fina e homogênea, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, rotulada	Kg	Chocolate e produtos de cacau — RDC ANVISA nº 264/2005. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		conforme a legislação. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega.		Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 40 e 59.
33	Doce de banana sem açúcar	Doce de banana sem adição de açúcares e sem edulcorantes, elaborado com banana madura e ingredientes permitidos pela legislação, de consistência firme ou cremosa, cor, odor e sabor característicos, isento de fermentação, sujidades e matérias estranhas. O produto não poderá conter açúcar, xarope de glicose, maltodextrina ou adoçantes adicionados. Embalagem primária individual ou coletiva, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e rotulada conforme a legislação. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega.	Kg	Produtos de vegetais e de frutas — RDC ANVISA nº 726/2022. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Alegação sem adição de açúcares conforme legislação sanitária vigente. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 32.
34	**Extrato de tomate**	Extrato (concentrado simples) de tomate, obtido da polpa de frutos maduros e sãos, sem pele e sementes, de coloração vermelha característica, isento de fermentação e corpos estranhos. Acondicionado em embalagem cartonada/sachê ou lata de folha de flandres íntegra, sem ferrugem, estufamento ou vazamento, rotulada conforme a legislação. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega.	Kg	Produtos de vegetais e de frutas — RDC ANVISA nº 726/2022. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 32.
35	**Fermento químico em pó**	Fermento químico em pó, à base de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e amido, de coloração branca, sem umidade; embalagem hermética (pote ou lata) com rotulagem completa e prazo de validade.	Kg	Aditivos e coadjuvantes — RDC ANVISA nº 711/2022.
36	**Sal**	Sal refinado, iodado, próprio para consumo humano, com teor de iodo entre 15 e 45 mg/kg, de coloração branca, granulação fina e uniforme, isento de sujidades, umidade e empedramento. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo no rótulo: identificação e procedência do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote,	Kg	Iodação do sal — RDC ANVISA nº 23/2013 e nº 604/2022; Lei nº 6.150/1974. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		gramatura e datas de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, apresentando na entrega no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total restante.		10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 71.
37	**Óleo de soja**	Óleo de soja refinado, tipo 1, de aspecto límpido, isento de impurezas, com cor e odor característicos. Embalagem primária do tipo PET, atóxica, transparente e lacrada (frasco de 900 ml), contendo no rótulo identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura e datas de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses, com no mínimo 2/3 do prazo restante na entrega.	Litro	Óleos e gorduras vegetais — RDC ANVISA nº 270/2005. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 50.
38	**Suco de fruta pasteurizado/misto/integral**	Bebida de fruta pasteurizada, mista ou integral, conforme cardápio, sem fermentação e com rotulagem completa.	L	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
39	**Vinagre**	Vinagre de álcool ou de vinho, próprio para consumo, límpido, em embalagem íntegra.	L	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.

6. Hortifrutigranjeiros

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
40	**Abobrinha**	Abobrinha (italiana/menina) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, de coloração verde uniforme, sem manchas ou injúrias. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
41	**Abóbora**	Abóbora (tipo japonesa/seca) in natura, de primeira qualidade, de polpa firme e casca íntegra, sem rachaduras ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
42	**Acelga**	Acelga in natura, de primeira qualidade, folhas frescas e íntegras, talos firmes, sem manchas, amarelecimento ou murchamento. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 13.
43	**Alface**	Alface (crespa/lisa/americana) in natura, de primeira qualidade, folhas verdes, frescas, íntegras, livres de sujidades, pragas e danos mecânicos.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
44	**Alho**	Alho in natura, de primeira qualidade, cabeças (bulbos) firmes e íntegras, com dentes bem desenvolvidos, sem brotos, mofos ou chochamento. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
45	**Banana prata**	Banana prata in natura, de primeira qualidade, no estádio de maturação adequado, frutos firmes, sem manchas escuras excessivas, danos físicos ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
46	**Banana nanica**	Banana nanica, de primeira qualidade, em pencas, com frutos íntegros, limpos, firmes, sem danos físicos, podridão, manchas, rachaduras, sinais de pragas ou amadurecimento excessivo. Deverá apresentar grau de maturação que permita transporte, armazenamento e consumo em condições adequadas, com coloração, aroma e sabor característicos da variedade. Entrega em caixas limpas e apropriadas, protegidas contra contaminação e danos mecânicos.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e Decreto nº 6.268/2007. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 13.
47	**Batata doce**	Batata-doce in natura, de primeira qualidade, raízes firmes e íntegras, sem brotos, rachaduras ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 15.
48	**Batata inglesa**	Batata inglesa in natura, de primeira qualidade, tubérculos firmes e íntegros, sem brotos, esverdeamento, rachaduras ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
				Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 15.
49	**Beterraba**	Beterraba in natura, de primeira qualidade, raízes firmes, de coloração vermelho-arroxeada uniforme, sem rachaduras ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 15.
50	**Brócolis**	Brócolis (ramoso/ninja) in natura, de primeira qualidade, inflorescências firmes, compactas e de coloração verde, sem flores amareladas, manchas ou murchamento. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 13.
51	**Caqui**	Caqui (rama forte) in natura, de primeira qualidade, frutos íntegros, firmes, no grau de maturação adequado ao consumo, livres de danos físicos e pragas.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
52	**Cará**	Cará in natura, de primeira qualidade, túberas firmes, íntegras, livres de brotamentos, sujidades e danos mecânicos.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
				Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
53	**Cebola**	Cebola (branca/amarela) in natura, de primeira qualidade, bulbos firmes e íntegros, de tamanho médio uniforme, sem brotos, mofos ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
54	**Cenoura**	Cenoura in natura, de primeira qualidade, raízes firmes, lisas e íntegras, de coloração alaranjada uniforme, sem rachaduras, brotos ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 15.
55	**Chuchu**	Chuchu in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, de coloração verde-clara, sem manchas, brotos ou injúrias. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
56	**Couve-flor**	Couve-flor in natura, de primeira qualidade, inflorescências compactas, de coloração branca a creme, livres de manchas, pragas e danos.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
				Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
57	**Couve manteiga**	Couve-manteiga in natura, de primeira qualidade, folhas verdes, frescas e íntegras, sem manchas, amarelecimento ou sinais de murchamento. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 13.
58	**Escarola**	Escarola (chicória) in natura, de primeira qualidade, folhas verdes, frescas, íntegras, livres de sujidades, pragas e danos mecânicos.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
59	**Goiaba**	Goiaba (branca/vermelha) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, no ponto de maturação, sem manchas, danos físicos ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
60	**Inhame**	Inhame in natura, de primeira qualidade, túberas firmes, íntegras, livres de brotamentos, mofo, sujidades e danos mecânicos.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
				Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
61	**Laranja**	Laranja (pera/lima) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes e suculentos, de casca íntegra, sem manchas ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
62	**Mamão formoso**	Mamão formosa in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, no estádio de maturação adequado, sem manchas, amassados ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
63	**Mandioca**	Mandioca (aipim/macaxeira) in natura, de primeira qualidade, raízes firmes e íntegras, sem fibrosidade excessiva, manchas ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 15.
64	**Mandioquinha**	Mandioquinha (batata-baroa) in natura, de primeira qualidade, raízes firmes, de coloração amarela característica, livres de sujidades e danos.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
				Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
65	**Manga**	Manga (Tommy Atkins/Palmer) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, no grau de maturação adequado, livres de danos físicos e pragas.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
66	**Maçã**	Maçã (fuji/gala) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, de coloração característica, sem manchas, amassados ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
67	**Melancia**	Melancia in natura, de primeira qualidade, frutos íntegros, de polpa firme no ponto de maturação, casca sem rachaduras ou injúrias. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
68	**Melão**	Melão (amarelo) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, com aroma característico, no ponto de maturação, sem amassados ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.		Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
69	**Pepino**	Pepino (comum/caipira/japonês) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, de coloração verde característica, livres de danos e pragas.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
70	**Pera**	Pera (williams/portuguesa) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, no ponto de maturação, sem amassados, manchas ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
71	**Repolho**	Repolho (verde/liso) in natura, de primeira qualidade, cabeças firmes e compactas, folhas íntegras, sem manchas, furos ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 13.
72	**Rúcula**	Rúcula in natura, de primeira qualidade, folhas verdes, frescas e íntegras, sem amarelecimento, manchas ou murchamento. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
		Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.		Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 13.
73	**Tangerina**	Tangerina (poncã/murcote) in natura, de primeira qualidade, frutos firmes, de casca íntegra, sem manchas ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 17.
74	**Tomate**	Tomate (tipo salada/longa-vida) in natura, de primeira qualidade, no estádio de maturação adequado, firme, sem rachaduras, manchas, amassados ou podridões. Transportado e acondicionado em condições higiênicas, em caixas/embalagens limpas e apropriadas, livres de contaminação. Recusado o produto com sinais de deterioração no ato do recebimento.	Kg	Classificação vegetal — Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA. Rotulagem geral e nutricional: RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Boas Práticas: RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP). Código Sanitário do Estado de SP — Lei nº 10.083/1998 e Decreto nº 12.342/1978 — NTA 12 e 14.
75	**Abacaxi pérola**	Fruto fresco, maduro, íntegro, firme, sem podridões ou danos que comprometam o consumo.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
76	**Berinjela**	Produto fresco, firme, íntegro e sem sinais de deterioração.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
77	**Cheiro-verde**	Mistura fresca de salsa e cebolinha, limpa, íntegra e própria para consumo.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
78	**Limão**	Fruto fresco, firme, íntegro e próprio para consumo.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
79	**Pimentão**	Produto fresco, firme, íntegro e sem sinais de deterioração.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
80	**Rabanete**	Produto fresco, firme, íntegro e sem sinais de deterioração.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.

Nº	Gênero Alimentício	Descrição / Especificação	Un.	Embasamento Legal
81	**Salsa**	Folhas frescas, limpas, íntegras e próprias para consumo.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.
82	**Vagem**	Produto fresco, tenro, íntegro e sem sinais de deterioração.	Kg	Legislação sanitária e de rotulagem vigente; RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013.

7. DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

– Todos os gêneros deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas e devidamente rotuladas conforme a legislação de rotulagem geral (RDC ANVISA nº 727/2022) e de rotulagem nutricional (RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020).

– Os produtos de origem animal (carnes, aves, ovos, leite e derivados) deverão possuir registro e estar sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE/SISP) ou Municipal (SIM), nos termos da Lei nº 1.283/1950 e do Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA).

– As farinhas de trigo e de milho e os produtos delas derivados (pães, biscoitos, bolos e massas) deverão ser enriquecidos com ferro e ácido fólico, conforme a RDC ANVISA nº 150/2017.

– O sal destinado ao consumo deverá ser iodado, com teor de iodo conforme a RDC ANVISA nº 23/2013 e nº 604/2022 e a Lei nº 6.150/1974.

– A fórmula infantil deverá atender à RDC ANVISA nº 43 e nº 44/2011 e à Lei nº 11.265/2006 (Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância).

– Os produtos perecíveis e congelados deverão ser transportados em veículos com controle de temperatura, respeitando-se as temperaturas legais de conservação (congelados a -12 °C ou inferior; resfriados até 10 °C; polpas a -18 °C).

– Os hortifrutigranjeiros deverão ser de primeira qualidade, frescos, no grau de maturação adequado, livres de sujidades, pragas, doenças e danos físicos, observada a classificação vegetal (Lei nº 9.972/2000 e normas do MAPA).

– Para os gêneros que, por sua natureza, não possuam rotulagem (hortifruti, pães e similares), permanece exigível o cumprimento das boas práticas e das demais normas sanitárias vigentes (RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013).

– Produtos com alterações de cor, odor, sabor, textura, embalagem violada ou sinais de deterioração serão recusados no ato do recebimento.

– Os prazos de validade deverão estar vigentes na entrega, com margem mínima de 2/3 (dois terços) do prazo total restante para os gêneros não perecíveis.

– Os gêneros adquiridos diretamente da agricultura familiar e fornecidos pela Contratante serão exclusivamente: banana nanica (100.000 kg), banana prata (20.000 kg), doce de banana sem açúcar (12.500 kg), biscoito de polvilho salgado (3.024 kg) e leite em pó integral (20.000 kg), todos medidos em quilogramas, conforme o Anexo V. Esses gêneros não deverão compor os custos dos cardápios de responsabilidade da contratada.

– O açúcar e os demais produtos com adição de açúcares somente poderão ser empregados nas preparações e faixas etárias expressamente previstas nos cardápios e autorizadas pela nutricionista Responsável Técnica, em conformidade com as diretrizes nutricionais do PNAE.

Legenda das normas citadas: ANVISA — Agência Nacional de Vigilância Sanitária; RDC — Resolução da Diretoria Colegiada; IN — Instrução Normativa; MAPA — Ministério da Agricultura e Pecuária; SIF/SIE/SIM — Serviço de Inspeção Federal/Estadual/Municipal; RIISPOA — Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; CVS — Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo; NTA — Normas Técnicas de Alimentos do Estado de São Paulo (Decreto nº 12.342/1978); PNAE — Programa Nacional de Alimentação Escolar.

ANEXO V

AGRICULTURA FAMILIAR — GÊNEROS, SAZONALIDADE E ESTIMATIVA DE QUANTIDADES ANUAIS

Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE
Município de Bragança Paulista / SP
Processo dividido em 2 (dois) Lotes: Lote 1 — Rede Municipal e APAE; Lote 2 — Rede Estadual

Nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros federais do PNAE devem ser executados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar. Os gêneros relacionados neste Anexo serão adquiridos diretamente pelo Município, mediante chamada pública, e fornecidos às unidades escolares e ao ponto de atendimento da APAE, não integrando o preço da empresa contratada, conforme o Termo de Referência. Os demais gêneros e insumos previstos nos cardápios permanecerão sob responsabilidade da contratada. As quantidades anuais indicadas serão destinadas individualmente a cada lote, adotando-se para a Rede Estadual os mesmos quantitativos previstos para a Rede Municipal.

Embora este Anexo delimite 5 (cinco) gêneros entre os insumos associados aos cardápios e especificados no Anexo IV, o percentual mínimo do PNAE é aferido pelo valor financeiro aplicado na aquisição da Agricultura Familiar em relação aos recursos repassados, e não pela quantidade de gêneros. Conforme a memória de cálculo que instrui o processo, o valor estimado de R$ 3.641.670,80 por rede corresponde a 104,46% do repasse previsto para a Rede Municipal (R$ 3.486.168,00) e a 112,33% do repasse estimado para a Rede Estadual (R$ 3.241.872,00), superando, em ambos os casos, o mínimo de 45%. O valor da Rede Estadual foi estimado com base no alunado de 2026 e deverá ser atualizado após a formalização do convênio, caso o repasse definitivo seja diferente.

1. Gêneros da Agricultura Familiar e sazonalidade

Nº	Gênero Alimentício	Un.	Sazonalidade
1	Banana nanica	kg	jan–dez
2	Banana prata	kg	jan–dez
3	Doce de banana sem açúcar	kg	não sazonal
4	Biscoito de polvilho salgado	kg	não sazonal
5	Leite em pó integral	kg	não sazonal

As bananas possuem disponibilidade ao longo do ano. Os produtos industrializados não se sujeitam à sazonalidade, sem prejuízo da programação de entregas e da disponibilidade dos fornecedores habilitados na chamada pública.

2. Estimativa das quantidades anuais (200 dias letivos)

Nº	Gênero Alimentício	Un.	Qtd. anual — Lote 1 (Municipal e APAE)	Qtd. anual — Lote 2 (Estadual)	Qtd. anual TOTAL
1	Banana nanica	kg	100.000	100.000	200.000
2	Banana prata	kg	20.000	20.000	40.000
3	Doce de banana sem açúcar	kg	12.500	12.500	25.000
4	Biscoito de polvilho salgado	kg	3.024	3.024	6.048
5	Leite em pó integral	kg	20.000	20.000	40.000
	TOTAL	kg	155.524	155.524	311.048

As quantidades anuais permanecem em 155.524 kg por rede, incluindo 20.000 kg de leite em pó integral. O acréscimo de 25% do contrato utilizado como referência financeira não altera os quantitativos previstos neste Anexo. A programação de utilização e distribuição por rede deverá ser validada pela DIME, considerando os cardápios, o público atendido e as necessidades efetivas.

3. Memória financeira e fontes de preços

Os valores abaixo são referências de planejamento das aquisições diretas da Agricultura Familiar e não integram os preços da empresa contratada. Os quatro primeiros preços decorrem das médias apuradas no Relatório de Pesquisa de Preços do PA nº 29.124/2026. Para o leite em pó, utiliza-se o preço unitário do Contrato nº 135/2025, considerando o valor consolidado pelo Aditamento nº 001/2026.

Gênero	Qtd. por rede (kg)	Preço por kg (R$)	Referência financeira por rede (R$)
Banana nanica	100.000	10,3925	1.039.250,00
Banana prata	20.000	12,4500	249.000,00
Doce de banana sem açúcar	12.500	78,6080	982.600,00
Biscoito de polvilho salgado	3.024	71,7000	216.820,80
Leite em pó integral	20.000	46,1600	1.154.000,00
TOTAL	**155.524**	**—**	**3.641.670,80**

Composição da referência financeira: R$ 1.039.250,00 + R$ 249.000,00 + R$ 982.600,00 + R$ 216.820,80 + R$ 1.154.000,00 = R$ 3.641.670,80 por rede. Para o leite, R$ 1.154.000,00 corresponde ao valor global do Contrato nº 135/2025 após o acréscimo de 25%, e não ao produto dos 20.000 kg previstos neste Anexo pelo preço de R$ 46,16/kg. Esse produto resulta em R$ 923.200,00. A referência financeira consolidada não constitui memória de custo exata dos quantitativos deste Anexo. O uso de quatro casas decimais preserva as médias da pesquisa.

Fontes dos preços: banana nanica — média de 8 referências; banana prata — média de 7 referências; doce de banana — média de 5 referências; biscoito de polvilho — média das cotações de Nossa Terra

(R$ 59,90/kg), Central Metropolitana (R$ 62,20/kg) e COOPERFAVI (R$ 93,00/kg). Os fornecedores, as cotações individuais e suas datas constam do Relatório de Pesquisa de Preços do PA nº 29.124/2026 e dos respectivos documentos de suporte.

Leite em pó: Contrato nº 135/2025, CHP nº 006/2025, PA nº 4.629/2025, preço de R$ 46,16/kg e valor inicial de R$ 923.200,00. O Aditamento nº 001/2026, de 28/07/2026, acrescentou R$ 230.800,00 (25%), totalizando R$ 1.154.000,00. A referência contratual corresponde à Rede Municipal; sua aplicação à Rede Estadual constitui estimativa de planejamento e não significa que o contrato vigente contemple o atendimento dessa rede.

Os percentuais de 104,46% e 112,33% são projeções financeiras, obtidas pela divisão de R$ 3.641.670,80 pelos repasses federais recebidos em âmbito municipal e estadual, respectivamente. A apuração da execução deverá considerar as aquisições efetivamente realizadas e os recursos aplicados. Valores superiores ao repasse não significam disponibilidade adicional de recursos federais; a execução das despesas dependerá das fontes de financiamento e das dotações correspondentes.

4. Programação de utilização e documentação de suporte

Os gêneros serão utilizados nas preparações previstas no Anexo II, observadas as faixas etárias, os quantitativos per capita e as restrições das dietas especiais. A frequência de oferta e a distribuição entre cardápios e unidades deverão constar da programação aprovada pela nutricionista responsável técnica da DIME. As quantidades anuais não significam oferta diária uniforme de cada gênero a todos os estudantes.

ANEXO VI

EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

Relação de Referência e Requisitos Mínimos para as Cozinhas Escolares
Serviço de Alimentação Escolar — PNAE — Município de Bragança Paulista/SP

Este Anexo estabelece a relação de referência e os requisitos mínimos de equipamentos, utensílios e instalações necessários à execução do Serviço de Alimentação Escolar, bem como as responsabilidades pela disponibilização, manutenção, reposição, adequação e conservação das cozinhas, despensas e lactários das unidades atendidas.

1. FINALIDADE E BASE LEGAL

As exigências observam a RDC ANVISA nº 216/2004, a Portaria CVS nº 5/2013, a RDC ANVISA nº 41/2011, as normas técnicas aplicáveis a equipamentos, utensílios e instalações, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e a Lei nº 14.133/2021. A relação possui natureza de referência, devendo os quantitativos efetivos por unidade ser definidos conforme o porte da cozinha, o número de estudantes, o volume de refeições, os cardápios executados e as condições verificadas no inventário e na vistoria de mobilização.

2. DISPOSIÇÕES GERAIS

- Os equipamentos relacionados são indispensáveis e deverão estar disponíveis em quantidade suficiente para atender à demanda e à necessidade de cada unidade escolar, observadas as exigências da legislação sanitária vigente.
- Os equipamentos e utensílios existentes nas unidades poderão ser utilizados mediante inventário elaborado pela contratada, com acompanhamento de representante da unidade escolar e/ou da fiscalização e posterior validação pela Contratante. Caberá à contratada complementar os itens insuficientes ou inadequados à execução dos serviços.
- Os equipamentos, móveis e utensílios em contato com alimentos deverão ser constituídos de materiais atóxicos, resistentes, não absorventes, de fácil higienização e que não transmitam substâncias, odores ou sabores aos alimentos.
- Os utensílios de mesa deverão possuir qualidade adequada e quantidade suficiente para atender ao número de estudantes matriculados no maior período de funcionamento da unidade, mediante solicitação e autorização da Contratante.
- Os utensílios de cozinha e o mobiliário da cozinha e da despensa deverão ser disponibilizados ou complementados sempre que necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação e autorização da Contratante.
- As mamadeiras deverão ser isentas de BPA (Bisfenol A), em conformidade com a RDC ANVISA nº 41/2011 ou norma que a suceder, e substituídas a cada 3 (três) meses.
- As disposições deste Anexo aplicam-se às unidades municipais e estaduais abrangidas pela contratação, à APAE e às novas unidades que venham a ser inauguradas, ativadas ou incorporadas ao atendimento, observada a necessidade efetiva de cada cozinha.

3. RELAÇÃO DE REFERÊNCIA — EQUIPAMENTOS

Equipamento	Especificação mínima	Finalidade
Balança digital de alta precisão	Capacidade compatível com a demanda, visor digital e superfície de fácil higienização.	Pesagem de alimentos no recebimento, preparo e distribuição.
Balcão térmico	Capacidade e cubas compatíveis com a demanda da unidade, com controle de temperatura.	Distribuição e manutenção da temperatura das refeições no refeitório.
Batedeira industrial	Capacidade compatível com o volume de produção e proteção das partes móveis.	Confecção de bolos, tortas e demais preparações.
Carrinho auxiliar para transporte de alimentos	Material atóxico, resistente, lavável e de fácil higienização.	Transporte interno de alimentos, utensílios e preparações.
Espremedor de frutas	Capacidade compatível com a demanda e componentes removíveis para higienização.	Preparo de sucos e demais preparações com frutas.
Fogão industrial a gás em aço inox	Quantidade de bocas e capacidade compatíveis com o porte da cozinha.	Cocção das preparações.
Forno industrial a gás em aço inox	Capacidade compatível com a demanda e dispositivos de segurança aplicáveis.	Assados, bolos, tortas e demais preparações de forno.
Freezer vertical e/ou horizontal	Capacidade conforme a demanda, controle de temperatura e bom estado de conservação.	Armazenamento de gêneros alimentícios congelados.
Geladeira duplex — gêneros refrigerados e congelados	Capacidade compatível com a demanda, prateleiras laváveis e controle de temperatura.	Armazenamento de gêneros alimentícios refrigerados e congelados.
Geladeira duplex — hortifrutigranjeiros	Uso exclusivo, capacidade compatível com a demanda e controle de temperatura.	Armazenamento exclusivo de hortifrutigranjeiros.
Liquidificador doméstico	Copo resistente, lavável e capacidade adequada às preparações de menor volume.	Preparo de vitaminas, molhos e preparações em menor escala.
Liquidificador industrial	Capacidade compatível com a produção, estrutura resistente e proteção das partes móveis.	Preparo de vitaminas, sucos, molhos e preparações em grande volume.
Prateleira lavável e atóxica	Material resistente, lavável e afastado do piso e das paredes, conforme legislação sanitária.	Armazenamento de produtos estocáveis e não perecíveis.
Termômetro	Modelo adequado à aferição de equipamentos, alimentos e preparações, sem haste de vidro.	Controle e registro de temperaturas.

4. RELAÇÃO DE REFERÊNCIA — UTENSÍLIOS

Utensílio	Especificação / material
Abridor de latas	Aço inox ou material resistente e lavável.
Assadeira pequena	Material resistente, atóxico e de fácil higienização.
Assadeira média	Material resistente, atóxico e de fácil higienização.
Caçarola pequena	Material resistente, com tampa e de fácil higienização.
Caçarola média	Material resistente, com tampa e de fácil higienização.
Caçarola grande	Material resistente, com tampa e de fácil higienização.
Caixa vazada	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Caldeirão de alumínio médio	Capacidade compatível com a demanda, com tampa.
Caneca de aço inox	Aço inox, tamanho adequado à faixa etária.
Canecão de alumínio	Capacidade compatível com o uso e cabo resistente.
Colher de arroz em aço inox	Aço inox.
Colher de servir em nylon	Nylon atóxico e resistente ao calor.
Colher de sobremesa em aço inox	Aço inox.
Colher de sopa em aço inox	Aço inox.
Concha em aço inox	Aço inox.
Concha em nylon	Nylon atóxico e resistente ao calor.
Copo de transição com bico macio e alça	Para creche, destinado às crianças de 2 anos; material atóxico e isento de BPA.
Cumbuca plástica para sobremesa	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Descascador de legumes	Aço inox ou material resistente e lavável.
Escorredor de arroz	Material atóxico, resistente e lavável.
Escorredor de macarrão	Material atóxico, resistente e lavável.
Escorredor de pratos	Material resistente, lavável e de fácil higienização.
Escumadeira de aço inox	Aço inox.
Escumadeira em nylon	Nylon atóxico e resistente ao calor.
Faca de mesa em aço inox	Aço inox.
Faca de pão em aço inox	Aço inox, lâmina serrilhada.
Faca de carne em aço inox	Aço inox, tamanho compatível com a finalidade.
Faca para legumes em aço inox	Aço inox, tamanho compatível com a finalidade.
Garfo de mesa em aço inox	Aço inox.
Garfo de sobremesa em aço inox	Aço inox.
Garfo de três pontas — tridente — em aço inox	Aço inox.
Jarra plástica	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Lixeira de 90 litros com pedal	Material lavável, tampa acionada por pedal e saco removível.

Utensílio	Especificação / material
Lixeira de 200 litros com pedal	Material lavável, tampa acionada por pedal e saco removível.
Mamadeira	Material atóxico, isento de BPA e compatível com a faixa etária.
Monobloco com tampa — 4,5 litros	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Monobloco com tampa — 15 litros	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Monobloco com tampa — 36 litros	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Pallets	Material de plástico lavável e resistente, destinado ao armazenamento afastado do piso.
Panela de pressão — 4,5 litros	Com dispositivos de segurança e certificação aplicável.
Panela de pressão — 7 litros	Com dispositivos de segurança e certificação aplicável.
Panela de pressão — 12 litros	Com dispositivos de segurança e certificação aplicável.
Pegador de salada em aço inox	Aço inox.
Placa para corte de carne em polietileno	Polietileno atóxico, resistente e identificado para uso exclusivo.
Placa para corte de legumes em polietileno	Polietileno atóxico, resistente e identificado para uso exclusivo.
Porta-detergente/esponja	Material lavável e de fácil higienização.
Pote plástico com tampa pequeno	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Pote plástico com tampa médio	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Pote plástico com tampa grande	Plástico atóxico, resistente e lavável.
Prato fundo de aço inox	Aço inox, tamanho adequado à faixa etária.
Ralador de quatro faces em aço inox	Aço inox.

5. MANUTENÇÃO, REPOSIÇÃO E RESPONSABILIDADES

5.1. Instalações abrangidas

Para fins de inspeção, conservação, manutenção e adequação, ficam abrangidos os seguintes elementos das cozinhas, estoques, despensas e lactários:

1. Cozinha e estoque	10. Torneiras
2. Teto	11. Prateleiras
3. Paredes	12. Bancadas
4. Piso	13. Balcões
5. Janelas	14. Armários
6. Portas	15. Tomadas
7. Telas de janelas e portas	16. Interruptores de iluminação
8. Pias	17. Luminárias
9. Cubas	18. Lâmpadas

5.2. Adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário

Caso sejam necessárias à viabilização das atividades de preparo e fornecimento da alimentação escolar, poderão ser promovidas pela contratada adequações na cozinha, despensa e lactário das unidades educacionais, após apontamento da DIME e/ou da direção da unidade. As reformas e obras que impliquem mudanças estruturais nos prédios municipais permanecem sob responsabilidade da Municipalidade, cabendo à contratada apenas as adequações e os reparos expressamente atribuídos no quadro a seguir.

5.3. Providências na cozinha, lactário e/ou despensa

Providência	Competência
Recuperar a pintura do forro e das paredes, desde que não haja vazamento ou infiltração	**CONTRATADA**
Manter e reparar portas, janelas e batentes	**CONTRATADA**
Repor azulejos quebrados (Nota 1)	**CONTRATADA**
Repor pisos quebrados (Nota 1)	**CONTRATADA**
Reparar ou trocar telas milimétricas rasgadas	**CONTRATADA**
Instalar telas milimétricas nas janelas da cozinha e da despensa onde não houver	**CONTRATADA**
Colocar rodapés vedantes nas portas	**CONTRATADA**
Providenciar pequenos reparos na rede elétrica	**CONTRATADA**
Trocar lâmpadas, luminárias, tomadas e interruptores quebrados ou queimados	**CONTRATADA**
Providenciar a manutenção e a limpeza de coifas/exaustores e dos protetores das luminárias da cozinha, despensa e lactário (Nota 2)	**CONTRATADA**
Reparar tampos de pias, balcões, bancadas e mesas quebrados	**CONTRATADA**
Trocar pia da cozinha e do lactário	**SME**
Reparar a rede hidráulica, inclusive a troca de canos	**SME**
Providenciar desentupimentos de pias, ralos e caixa de gordura	**CONTRATADA**
Trocar torneiras e sifões quebrados	**CONTRATADA**
Instalar ralo escamoteável, com dispositivo abre-fecha que impeça a entrada de vetores	**CONTRATADA**
Providenciar a manutenção dos equipamentos obrigatórios de cozinha e lactário	**CONTRATADA**
Providenciar a instalação do fogão e os reparos no botijão de gás	**CONTRATADA**
Manter em funcionamento os filtros disponíveis na cozinha, fornecer elemento filtrante e realizar a troca periódica do filtro interno	**CONTRATADA**
Fornecer, reparar ou adequar armários e prateleiras para o armazenamento de utensílios de cozinha e alimentos estocáveis (Nota 3)	**CONTRATADA**
Retirar da cozinha os armários sem condição de uso ou em desuso	**SME**
Construir abrigo para cilindros e botijões de gás de cozinha	**SME**

Providência	Competência
Instalar encanamentos de gás que necessitem adequações estruturais (Nota 4)	**SME**
Substituir telhas e calhas externas à cozinha, despensa e lactário	**SME**
Colocar fechadura de segurança na porta da despensa	**CONTRATADA**
Reformar e/ou instalar prateleiras e estrados na despensa	**CONTRATADA**
Fornecer armário, prateleira, estrado ou caixa plástica para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza e higiene	**CONTRATADA**
Reparar e manter em funcionamento o balcão térmico de autosserviço	**CONTRATADA**
Colocar redes ou telas nas saídas das cubas da cozinha e do lactário	**SME**
Fornecer mobiliário de refeitório	**SME**
Fornecer utensílios para o projeto de autosserviço	**CONTRATADA**
Revisar e reparar bebedouros e filtros de água dos estudantes, externos à cozinha	**SME**
Providenciar barreiras de proteção para controle de vetores e pragas	**SME**
Providenciar ralo de pia	**CONTRATADA**
Trocar relógio de água quebrado	**SME**
Trocar torneira elétrica	**CONTRATADA**
Realizar reparos estruturais da cozinha, despensa e lactário	**SME**
Fornecer água potável e energia elétrica necessárias ao funcionamento regular das cozinhas, despensas e lactários	SME
Realizar a limpeza e a manutenção periódica de caixas d'água e reservatórios, bem como os reparos nas redes estruturais de abastecimento de água e energia, ressalvados os pequenos reparos atribuídos à contratada	SME
Executar desinsetização, desratização e demais ações periódicas de controle de vetores e pragas nas unidades	SME
Fornecer e repor o gás GLP necessário ao preparo das refeições, inclusive cilindros ou botijões, observado que o abrigo e as adequações estruturais da rede de gás permanecem sob responsabilidade da SME	CONTRATADA

5.4. Notas complementares

1. Os pisos e azulejos quebrados deverão ser repostos pela contratada. As colocações e trocas de pisos e azulejos em toda a cozinha ou despensa, quando configurarem i

ntervenção ampla ou estrutural, serão de responsabilidade da unidade escolar/SME.

2. Caso a contratada utilize o exaustor ou a coifa, a manutenção e o reparo ficarão sob sua responsabilidade.

3. Os armários em desuso ou em desacordo com a norma sanitária aplicável deverão ser tratados conforme sua condição de uso: se utilizados pela contratada, deverão ser reformados e adequados à legislação; se não utilizados, a contratada deverá comunicar a direção da unidade e solicitar formalmente sua retirada. Caso a unidade opte pela permanência, a reforma ficará sob sua responsabilidade.

4. A instalação de gás deverá ser externa, observadas as normas técnicas e de segurança aplicáveis.

5.5. Regras gerais de manutenção e reposição

- A contratada deverá manter programa de manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade, com registros disponíveis à fiscalização.
- Os equipamentos e utensílios danificados, extraviados ou em desconformidade sanitária deverão ser reparados ou substituídos em prazo que não comprometa a continuidade e a segurança do serviço.
- Os bens de propriedade do Município eventualmente disponibilizados serão incluídos no inventário elaborado pela contratada e validado pela Contratante, devendo ser devolvidos ao final da contratação em condições de uso, ressalvado o desgaste natural.
- A limpeza, higienização e conservação dos equipamentos e utensílios utilizados na operação diária serão de responsabilidade da contratada.
- Não será permitido o funcionamento de equipamentos sem proteção das partes que ofereçam risco de acidente, incluindo motor, prensa, peças cortantes, sucção, correias e componentes semelhantes.

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

Os quantitativos definitivos de equipamentos, utensílios e itens de apoio serão dimensionados por unidade durante a mobilização e revistos sempre que houver alteração relevante no número de estudantes, no volume de refeições, nos cardápios, no período de atendimento ou na abertura de novas unidades. A ausência ou insuficiência de item indispensável não poderá comprometer a continuidade, a segurança sanitária ou a qualidade dos serviços.

6.1. Referências sanitárias específicas

Nos termos do item 4.1.15 da RDC ANVISA nº 216/2004, os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, mantidos em adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e às operações repetidas de limpeza e desinfecção.

Nos termos do art. 33 da Portaria CVS nº 5/2013, os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene, com capacidade adequada ao volume armazenado, sendo vedado desligá-los com a finalidade de economizar energia e utilizar termômetro de haste de vidro para o controle de temperatura.

Os arts. 82 e 83 da Portaria CVS nº 5/2013 estabelecem que os equipamentos, utensílios e móveis em contato com alimentos devem ser de fácil higienização, não transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores e possuir proteção nas partes que ofereçam maior risco de acidentes.

ANEXO VII

DIMENSIONAMENTO DE MÃO DE OBRA

Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE
Município de Bragança Paulista / SP
Quadro de profissionais por lote (Rede Municipal e Rede Estadual)

Este Anexo apresenta o dimensionamento do quadro de profissionais necessário à execução do Serviço de Alimentação Escolar, por lote, contemplando nutricionistas (Responsável Técnica e Quadro Técnico) e cozinheiras/merendeiras. Para as cozinheiras/merendeiras, os quantitativos são fixados por unidade escolar nas matrizes deste Anexo, com total de 180 profissionais no Lote 1 e 70 no Lote 2. O presente Anexo tem natureza dimensional: indica quantitativos, parâmetros operacionais e a base normativa aplicável. Os valores correspondentes (pisos salariais, benefícios convencionais e encargos sociais) não são reproduzidos neste documento, sendo objeto exclusivo da Planilha de Cardápios por Público e Composição Analítica de Custos, onde recebem o detalhamento monetário.

1. DIMENSIONAMENTO DE NUTRICIONISTAS

A atuação dos nutricionistas no Programa Nacional de Alimentação Escolar é regida por dois normativos do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), editados em 13 de setembro de 2024 e vigentes desde dezembro de 2024, que substituíram a Resolução CFN nº 465/2010: a Resolução CFN nº 788/2024, que define as atribuições do nutricionista na alimentação escolar; e a Resolução CFN nº 789/2024, que dispõe sobre a responsabilidade técnica e estabelece os parâmetros numéricos mínimos do quadro de profissionais nas redes dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. (Para as escolas da rede federal aplica-se a Resolução CFN nº 790/2024, não incidente neste processo.)

Como o presente processo abrange duas entidades executoras distintas — o Município (Lote 1 — Rede Municipal, incluindo o ponto de atendimento da APAE) e o Estado (Lote 2 — Rede Estadual) —, o dimensionamento do quadro técnico é realizado separadamente para cada lote, observados os parâmetros da Resolução CFN nº 789/2024, que passou a considerar a regionalização e as características locais da rede atendida. Em cada lote adota-se 1 (um) nutricionista Responsável Técnico (RT) e um Quadro Técnico compatível com o respectivo número de alunos, unidades e modalidade de ensino.

Base normativa de referência — apoiada nas Convenções Coletivas de Trabalho 2025/2026 aplicáveis à região de Bragança Paulista: (i) para as cozinheiras/merendeiras, a CCT firmada entre o Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de São Paulo e o SINDIMERENDA (Sindicato das Empresas Fornecedoras de Alimentação Escolar e Merenda Escolar do Estado de São Paulo), registrada no MTE sob o nº SP009925/2025 e seu Termo Aditivo SP011057/2025; (ii) para os nutricionistas, a CCT firmada entre o SindiNutri-SP (Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo) e o SINDIMERENDA, registrada no MTE sob o nº SP009672/2025 (abrangência incluindo Bragança Paulista), observada a jornada legal de 30 (trinta) horas semanais (Lei nº 8.856/1994). Registre-se que não há piso salarial nacional de nutricionista em vigor (o PL nº 5.060/2025 encontra-se em tramitação). Os pisos normativos, os benefícios convencionais (vale-alimentação, vale-transporte, vale-refeição, assistência médica e odontológica, reembolso-creche e participação nos lucros e resultados) e os encargos sociais previstos nessas Convenções não são reproduzidos neste Anexo,

recebendo o detalhamento de valores na Planilha de Cardápios por Público e Composição Analítica de Custos.

2. DIMENSIONAMENTO DE COZINHEIRAS / MERENDEIRAS

O dimensionamento de cozinheiras/merendeiras é realizado separadamente para as redes estadual e municipal, em razão das diferenças de complexidade operacional, diversidade de cardápios, faixas etárias e quantidade de preparações. As matrizes a seguir fixam o número de profissionais por unidade, de acordo com o perfil predominante, o volume de alunos e ofertas diárias e as necessidades dos pontos produtivos.

2.1. CRITÉRIO DE DIMENSIONAMENTO E JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS

O dimensionamento das cozinheiras/merendeiras adota critério de avaliação operacional por unidade escolar, considerando conjuntamente os dados de matrícula, as ofertas diárias estimadas, o perfil predominante, as faixas etárias, os regimes de atendimento e os cardápios previstos nos Anexos I e II. Não se utiliza uma proporção uniforme de refeições por profissional, pois o volume de ofertas, isoladamente, não representa a quantidade nem a complexidade das tarefas executadas em cada escola.

No Lote 1 — Rede Municipal e APAE, o quantitativo de 180 postos tem como referência a distribuição utilizada no contrato municipal vigente, conforme informação consolidada neste Anexo. A adoção dessa referência busca preservar a estrutura de atendimento da rede municipal, considerando a experiência de execução acompanhada pela DIME e a demanda apresentada nos documentos da contratação. A distribuição por unidade considera os públicos atendidos e os respectivos cardápios, especialmente quanto à presença de berçários, creches, períodos integrais e atendimento de diferentes faixas etárias. A APAE integra a demanda alimentar do lote, sem alocação de posto de cozinheira/merendeira em sua unidade.

No Lote 2 — Rede Estadual, o quantitativo de 70 postos constitui estimativa operacional para o atendimento das unidades relacionadas no Anexo I. Sua definição toma como referência, em parte, os quantitativos de profissionais dos contratos atuais de alimentação escolar da rede estadual considerados pela equipe no planejamento, conjuntamente com o número de estudantes, as ofertas diárias estimadas, os regimes parcial e integral, os perfis das unidades e a composição dos Cardápios 9 a 11. A distribuição apresentada na matriz busca compatibilizar essa referência de atendimento com a demanda prevista para a contratação, considerando os diferentes ciclos alimentares e a organização das atividades de preparo, porcionamento, distribuição e higienização. Essa referência é utilizada de forma complementar, sem reprodução automática dos quantitativos dos contratos estaduais.

A avaliação considera que as ofertas alimentares não correspondem a cargas de trabalho equivalentes. Os cardápios de berçário e creche compreendem diferentes ciclos alimentares e preparações adequadas às faixas etárias, incluindo cuidados com consistências e porcionamento. O atendimento integral distribui atividades de preparo, serviço e higienização ao longo do dia e pode exigir sobreposição de tarefas entre os ciclos alimentares. Nas unidades com públicos e regimes combinados, a organização das equipes deve contemplar os diferentes horários e preparações previstos. Essas características fundamentam a distribuição diferenciada de postos, em conjunto com o porte de cada unidade.

As condições físicas das cozinhas e a disponibilidade de equipamentos também integram a organização operacional, especialmente quanto à execução simultânea das tarefas, à circulação das profissionais e à capacidade de utilização dos espaços de preparo e distribuição. Esses fatores são considerados qualitativamente, em conjunto com a necessidade de atendimento, sem aplicação de coeficientes numéricos de infraestrutura ou produtividade não estabelecidos nos documentos da contratação.

Os quantitativos por unidade constituem os postos fixos exigidos para a execução contratual, totalizando 180 postos no Lote 1 e 70 postos no Lote 2. A cobertura de férias, faltas, licenças e afastamentos é obrigação da contratada e não autoriza a redução dos postos previstos nas matrizes.
As relações de 225,6 ofertas diárias por posto no Lote 1 e de 433,5 no Lote 2 resultam da divisão das demandas globais pelos respectivos quantitativos. São indicadores descritivos da escala de atendimento e não constituem parâmetros utilizados para calcular os postos de cada escola. A diferença entre essas médias reflete a composição dos públicos, dos cardápios, dos ciclos alimentares e das equipes de cada rede, não estabelecendo metas individuais de produtividade.

2.2. LOTE 1 — REDE MUNICIPAL E APAE

Para a Rede Municipal e a APAE, são fixados 180 postos de cozinheira/merendeira, distribuídos por unidade conforme a matriz do item 3.3. A composição considera diferentes faixas etárias e regimes escolares, com maior diversidade de cardápios, ciclos alimentares, consistências e preparações, especialmente nas creches e na educação infantil. Em determinadas unidades, preparo, porcionamento, distribuição e higienização concentram-se em horários próximos ou ocorrem simultaneamente. O ETP estima 40.606 ofertas de refeições por dia para o Lote 1; a divisão por 180 postos resulta em média global de 225,6 ofertas por posto/dia (cerca de 226). A média descreve o lote como um todo e não significa que cada profissional prepare a mesma quantidade ou que as refeições tenham igual complexidade.

2.3. LOTE 2 — REDE ESTADUAL

Para a Rede Estadual, são fixados 70 postos de cozinheira/merendeira, distribuídos por unidade conforme a matriz do item 3.4. A quantidade considera a configuração da rede, os alunos e os regimes atendidos. Os cardápios apresentam maior padronização relativa e menor simultaneidade de preparações que a rede municipal, sem afastar a necessidade de equipes próprias nos pontos de maior porte ou com turnos combinados. O ETP estima 30.345 ofertas de refeições por dia para o Lote 2; a divisão por 70 postos resulta em média global de 433,5 ofertas por posto/dia. Essa relação é indicativa do lote, não uma meta individual nem uma quantidade igual de trabalho por escola.

As médias distintas decorrem das características próprias de cada rede. No Lote 1, a maior diversidade de faixas etárias, regimes, ciclos alimentares e preparações simultâneas está refletida em mais postos em relação ao volume global de ofertas. No Lote 2, a maior padronização relativa dos cardápios permite uma média superior de ofertas por posto. Os índices de 225,6 e 433,5, portanto, não são parâmetros intercambiáveis: expressam a composição dos quantitativos fixos por escola diante da operação de cada rede.

Os quantitativos por escola indicados nas matrizes totalizam 180 postos no Lote 1 e 70 postos no Lote 2. A contratada deverá manter os profissionais previstos em cada ponto produtivo e assegurar a continuidade do serviço em caso de faltas, férias, licenças e demais afastamentos, observadas as regras contratuais e trabalhistas aplicáveis.

3.1 QUADRO DE PESSOAL — LOTE 1 — REDE MUNICIPAL E APAE

Os quantitativos de nutricionistas decorrem dos parâmetros aplicáveis da Resolução CFN nº 789/2024. Para cozinheiras/merendeiras, a matriz do item 3.3 fixa 180 postos no Lote 1, distribuídos por unidade escolar. As 40.606 ofertas diárias estimadas correspondem à média global de 225,6 ofertas por posto/dia, utilizada apenas para caracterizar a escala do atendimento. As bases salariais, os benefícios convencionais e os encargos sociais constam da Planilha de Cardápios por Público e Composição Analítica de Custos.

Cargo / Função	Quantidade por lote	Carga Horária	Base Normativa / Parâmetro
Nutricionista RT (Responsável Técnica)	1	30h/sem	Resoluções CFN nº 788 e 789/2024; CCT SindiNutri-SP × SINDIMERENDA (MTE SP009672/2025); jornada 30h (Lei 8.856/1994)
Nutricionistas Quadro Técnico (QT)	8	30h/sem	Resolução CFN nº 789/2024; CCT SindiNutri-SP × SINDIMERENDA (MTE SP009672/2025); jornada 30h (Lei 8.856/1994)
Cozinheira(o) / Merendeira(o)	180	44h/sem	180 postos fixos distribuídos pelas unidades; média do lote: 225,6 ofertas/dia por posto (40.606 ÷ 180).
TOTAL DE POSTOS (Lote 1)	189		

3.2 QUADRO DE PESSOAL — LOTE 2 — REDE ESTADUAL

Os quantitativos de nutricionistas decorrem dos parâmetros aplicáveis da Resolução CFN nº 789/2024. Para cozinheiras/merendeiras, a matriz do item 3.4 fixa 70 postos no Lote 2, distribuídos por unidade escolar. As 30.345 ofertas diárias estimadas correspondem à média global de 433,5 ofertas por posto/dia, utilizada apenas para caracterizar a escala do atendimento. As bases salariais, os benefícios convencionais e os encargos sociais constam da Planilha de Cardápios por Público e Composição Analítica de Custos.

Cargo / Função	Quantidade por lote	Carga Horária	Base Normativa / Parâmetro
Nutricionista RT (Responsável Técnica)	1	30h/sem	Resoluções CFN nº 788 e 789/2024; CCT SindiNutri-SP × SINDIMERENDA (MTE SP009672/2025); jornada 30h (Lei 8.856/1994)
Nutricionistas Quadro Técnico (QT)	6	30h/sem	Resolução CFN nº 789/2024; CCT SindiNutri-SP × SINDIMERENDA (MTE SP009672/2025); jornada 30h (Lei 8.856/1994)
Cozinheira(o) / Merendeira(o)	70	44h/sem	70 postos fixos distribuídos pelas unidades; média do lote: 433,5 ofertas/dia por posto (30.345 ÷ 70).
TOTAL DE POSTOS (Lote 2)	77		

3.3 MATRIZ DE POSTOS FIXOS — LOTE 1 — REDE MUNICIPAL E APAE

A matriz fixa os postos por unidade com base na matrícula, nas ofertas estimadas no ETP, no perfil predominante e na operação dos cardápios por faixa etária. O número de ofertas corresponde ao volume diário previsto para a unidade. A APAE integra o total de ofertas do lote, mas não recebe posto de cozinheira/merendeira.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
1	Abner Antonio Sperendio	404	1.212	Fundamental integral	5	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
2	Adalmir Elias Duaik	153	380	Creche e educação infantil	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Creche e educação infantil reúnem faixas etárias com necessidades distintas; a equipe organiza preparações e porções adequadas a cada grupo e os ciclos previstos.
3	Adelson Azevedo	158	374	Educação infantil e fundamental	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A unidade reúne educação infantil e ensino fundamental, exigindo compatibilizar preparações e porções às diferentes faixas etárias e organizar os ciclos previstos.
4	Affonso Risi	238	719	Berçário, creche e educação infantil	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O atendimento de berçário, creche e educação infantil reúne diferentes faixas etárias e requer preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo, com organização dos ciclos previstos.
5	Alba D' Aparecida Klein	153	306	Creche e educação infantil	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Creche e educação infantil reúnem faixas etárias com necessidades distintas; a equipe organiza preparações e porções adequadas a cada grupo e os ciclos previstos.
6	Antonietta de Oliveira Lisa	109	327	Educação infantil integral	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos ao longo do dia; preparações e porções devem ser adequadas à faixa etária, com organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
7	Antonio Dorival Monteiro de Oliveira	295	885	Fundamental integral	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
8	Antonio José da Fonseca	198	794	Berçário e creche	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
9	Arline Menin Andrade	131	262	Fundamental parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
10	Augusto Vasconcellos	338	676	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
11	Carlos Frederico dos Santos Silva	268	804	Fundamental integral	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
12	Creusa Gomes de Azevedo	236	472	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
13	Célia Grasson	203	472	Creche e educação infantil	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Creche e educação infantil reúnem faixas etárias com necessidades distintas; a equipe organiza preparações e porções adequadas a cada grupo e os ciclos previstos.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
14	Dalva Carmignotto da Graça	139	417	Educação infantil integral	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos ao longo do dia; preparações e porções devem ser adequadas à faixa etária, com organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
15	Deusmar Fabiano Mota	84	168	Educação infantil parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; as tarefas devem ser organizadas conforme as preparações e porções próprias da faixa etária.
16	Dinorah Ramos	322	606	Fundamental parcial e EJA	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental parcial e EJA envolve períodos distintos de atendimento, exigindo organizar preparo, distribuição e higienização nos respectivos horários.
17	Elena Moreto De Camargo Miranda	73	146	Fundamental parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
18	Eliana Peluso Sperandio	252	504	Educação infantil	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A faixa etária atendida exige preparações e porções adequadas à educação infantil e organização dos ciclos de preparo, distribuição e higienização previstos.
19	Eugênia de Souza Camargo	368	736	Educação infantil e fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A unidade reúne educação infantil e ensino fundamental em regime parcial; a equipe compatibiliza preparações e porções por faixa etária e organiza as tarefas concentradas nas janelas de atendimento.
20	Fernanda X. Fernandes	47	94	Fundamental parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
21	Fernando Amos Siriani	338	1.014	Fundamental integral	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
22	Fernando da Silva Leme	169	586	Creche e educação infantil integral	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O atendimento integral distribui vários ciclos de creche e educação infantil ao longo do dia, exigindo preparações e porções adequadas às faixas etárias e organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
23	Francisco Murilo Pinto	465	1.395	Fundamental integral	5	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
24	Hafiz Abi Chedid	218	654	Fundamental integral	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
25	Haidee Marçal Serbin	419	1.257	Fundamental integral	5	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
26	Henedina Rodrigues Cortez	123	494	Berçário e creche	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
27	Ivanise Villaça Helena	105	420	Educação infantil integral	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos ao longo do dia; preparações e porções devem ser adequadas à faixa etária, com organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
28	Ivonne dos Santos Dias	126	432	Creche e educação infantil	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Creche e educação infantil reúnem faixas etárias com necessidades distintas; a equipe organiza preparações e porções adequadas a cada grupo e os ciclos previstos.
29	Jandyra Colombi Costa Valente	190	570	Educação infantil integral	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos ao longo do dia; preparações e porções devem ser adequadas à faixa etária, com organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
30	Joaquim Theodoro da Silva	240	480	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
31	Jorge Tibiriçá	474	948	Fundamental parcial	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
32	José Lélio Mendes Ferreira	153	613	Berçário e creche	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
33	José Murillo Arruda	218	436	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
34	João Rissardi Júnior	167	334	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
35	Ladislau Leme	283	566	Fundamental parcial	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
36	Leila Montanari Ramos	155	622	Berçário e creche	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
37	Lenar Alvarez S. Acedo	80	160	Educação infantil parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; as tarefas devem ser organizadas conforme as preparações e porções próprias da faixa etária.
38	Lucy Alvarez	309	927	Fundamental integral	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
39	Luiz Gonzaga Fernandes	251	502	Fundamental parcial	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
40	Lúcia Helena Pugiali	244	732	Fundamental integral	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
41	Maria da Glória Teixeira Rodrigues	61	122	Educação infantil e fundamental parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A unidade reúne educação infantil e ensino fundamental em regime parcial; a equipe compatibiliza preparações e porções por faixa etária e organiza as tarefas concentradas nas janelas de atendimento.
42	Maria Lossasso Sabella	416	832	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
43	Marice Toledo Leme Suarez	169	678	Berçário e creche	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
44	Marilis Reginato Abi Chedid	152	610	Berçário e creche	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
45	Marisa Filomena do Amaral	165	478	Creche e educação infantil	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Creche e educação infantil reúnem faixas etárias com necessidades distintas; a equipe organiza preparações e porções adequadas a cada grupo e os ciclos previstos.
46	Marisa Valério Pinto	339	678	Educação infantil parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; as tarefas devem ser organizadas conforme as preparações e porções próprias da faixa etária.
47	Monsenhor Pedro Paulo Farhat	125	250	Fundamental parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
48	Mª. Augusta M. da Silva	172	416	Creche e educação infantil	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Creche e educação infantil reúnem faixas etárias com necessidades distintas; a equipe organiza preparações e porções adequadas a cada grupo e os ciclos previstos.
49	Mª. da Graça de M. Palombello	168	488	Creche e educação infantil integral	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O atendimento integral distribui vários ciclos de creche e educação infantil ao longo do dia, exigindo preparações e porções adequadas às faixas etárias e organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
50	Mª. Elisa Quadros Câmara	277	1.111	Berçário e creche	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
51	Mª. Erci Ramos Valle	284	1.138	Berçário e creche	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
52	Mª. Ignéa Morales Garcia	225	450	Educação infantil parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; as tarefas devem ser organizadas conforme as preparações e porções próprias da faixa etária.
53	Mª. Lúcia C. de C. Serralvo	126	396	Educação infantil integral	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos ao longo do dia; preparações e porções devem ser adequadas à faixa etária, com organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
54	Mª. Siriani Del Nero	273	1.095	Berçário e creche	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
55	Mª. Thereza Cacossi Salema	378	1.134	Educação infantil integral	5	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos ao longo do dia; preparações e porções devem ser adequadas à faixa etária, com organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
56	Nilce Magrini Lisa Sanches	127	362	Creche e educação infantil	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Creche e educação infantil reúnem faixas etárias com necessidades distintas; a equipe organiza preparações e porções adequadas a cada grupo e os ciclos previstos.
57	Nilza Faria	240	480	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
58	Orlando Pinto de Oliveira	269	538	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
59	Padre Aldo Bolini	91	273	Educação infantil integral	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos ao longo do dia; preparações e porções devem ser adequadas à faixa etária, com organização do preparo, distribuição e higienização entre etapas.
60	Padre Donato Vaglio	353	1.059	Fundamental integral	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
61	Paulo Sérgio F. de Oliveira Des.	330	990	Fundamental integral	6	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A unidade possui dois pontos produtivos em cozinhas distintas; a composição considera separadamente a equipe necessária para manter o preparo e a distribuição em ambas.
62	Roseli Ap. Rossi Russi	41	82	Educação infantil e fundamental parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A unidade reúne educação infantil e ensino fundamental em regime parcial; a equipe compatibiliza preparações e porções por faixa etária e organiza as tarefas concentradas nas janelas de atendimento.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
63	Rosemary Apezzatto Sasahara	64	128	Educação infantil e fundamental parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A unidade reúne educação infantil e ensino fundamental em regime parcial; a equipe compatibiliza preparações e porções por faixa etária e organiza as tarefas concentradas nas janelas de atendimento.
64	Saada Nader Abi Chedid	131	334	Educação infantil parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; as tarefas devem ser organizadas conforme as preparações e porções próprias da faixa etária.
65	Sara Moritz Aronovich	96	192	Educação infantil parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; as tarefas devem ser organizadas conforme as preparações e porções próprias da faixa etária.
66	Scyla Médici	112	451	Berçário e creche	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
67	Sylvia Ferraz F. Olmo	171	686	Berçário e creche	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. Berçário e creche atendem faixas etárias com necessidades alimentares distintas, exigindo preparações, consistências e porcionamento adequados a cada grupo e organização dos ciclos previstos.
68	Teresinha Mª de Godoy Jurça	114	228	Educação infantil parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; as tarefas devem ser organizadas conforme as preparações e porções próprias da faixa etária.
69	Therezinha de L. Bellotto	157	358	Berçário, creche e educação infantil; ensino fundamental em período parcial	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A unidade reúne berçário, creche, educação infantil e ensino fundamental parcial; a equipe compatibiliza preparações e porções por faixa etária e organiza as tarefas nos horários de atendimento parcial.
70	Yvette Apparecida Mucci	226	452	Fundamental parcial	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No período parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas, com picos de trabalho e necessidade de organizar porcionamento, reposição e higienização.
71	Zitta de Melo Barbosa	143	429	Fundamental integral	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia, demandando organizar preparo, distribuição e higienização entre as etapas.
—	APAE — Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	96	192	APAE — atendimento alimentar previsto no ETP, sem posto de cozinha.	0	Atendimento alimentar previsto no ETP, sem posto de cozinha conforme a organização da execução.
	TOTAL	**14.987**	**40.606**		**180**	**Postos fixos do lote**

3.4 MATRIZ DE POSTOS FIXOS — LOTE 2 — REDE ESTADUAL

A composição por unidade considera alunos, ofertas previstas, etapas de ensino e regimes de atendimento. A padronização relativa dos cardápios é ponderada em conjunto com o porte, os turnos e os picos de preparo e distribuição.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
1	ALCINDO BUENO DE ASSIS MINISTRO	1.126	3.362	Fundamental II e médio/profissionalizante integrais e AEE	5	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio/profissionalizante em regime integral, com atendimento de AEE, distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia. A equipe organiza preparo, distribuição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos; a padronização relativa dos cardápios também é considerada.
2	ALEXANDRE BERBARI - SÃO LOURENÇO	4	8	Ensino médio/profissionalizante parcial	1	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O atendimento de ensino médio/profissionalizante em regime parcial exige preparo, porcionamento, distribuição e higienização no período programado. O posto previsto assegura a operação do ponto de produção conforme os horários da unidade.
3	BRUNO FLORENZANO PROFESSOR	674	2.005	Fundamental II e médio/profissionalizante integrais e AEE	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio/profissionalizante em regime integral, com atendimento de AEE, distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia. A equipe organiza preparo, distribuição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos; a padronização relativa dos cardápios também é considerada.
4	CASPER LÍBERO	770	2.133	Fundamental II e médio em regimes combinados	5	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio em regimes distintos distribui o atendimento em diferentes turnos, exigindo organizar preparo, distribuição e higienização conforme os horários da unidade.
5	DOM BRUNO GAMBERINI	266	798	Fundamental II integral	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia e exige organizar preparo, distribuição e higienização entre etapas; a padronização relativa dos cardápios é considerada.
6	ETEC DE BRAGANÇA PAULISTA-UNID.TECNOLOGIA-UBERABA	396	792	Ensino médio parcial — ETEC	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O atendimento de ensino médio em regime parcial concentra preparo e distribuição nas janelas de atendimento da unidade. A equipe organiza porcionamento, reposição e higienização entre as etapas, conforme os horários previstos.
7	FERNANDO AMOS SIRIANI	775	1.550	Fundamental II e médio parciais e AEE	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio em regime parcial, com atendimento de AEE, concentra preparo e distribuição nas janelas de atendimento dos respectivos turnos. A equipe organiza porcionamento, reposição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos.
8	FRANCISCO DE ASSIS GONÇALVES	648	1.296	Fundamental II parcial e AEE	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; a equipe organiza porcionamento e higienização entre etapas, conforme os horários dos públicos atendidos.
9	INALDO MANTA	303	898	Fundamental II e médio/profissionalizante integrais e AEE	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio/profissionalizante em regime integral, com atendimento de AEE, distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia. A equipe organiza preparo, distribuição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos; a padronização relativa dos cardápios também é considerada.
10	ISMAEL AGUIAR LEME	401	802	Fundamental II parcial e AEE	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; a equipe organiza porcionamento e higienização entre etapas, conforme os horários dos públicos atendidos.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
11	JOSÉ GUILHERME	423	959	Fundamental II integral, AEE e EJA	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II integral, AEE e EJA envolve ciclos e períodos distintos de atendimento, exigindo organizar preparo, distribuição e higienização conforme os horários e públicos atendidos.
12	JOSÉ MAURÍCIO DA ROCHA DOM	689	2.052	Fundamental II e médio/profissionalizante integrais e AEE	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio/profissionalizante em regime integral, com atendimento de AEE, distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia. A equipe organiza preparo, distribuição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos; a padronização relativa dos cardápios também é considerada.
13	JOSÉ NANTALA	832	1.664	Fundamental II e médio parciais e AEE	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio em regime parcial, com atendimento de AEE, concentra preparo e distribuição nas janelas de atendimento dos respectivos turnos. A equipe organiza porcionamento, reposição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos.
14	JOÃO ERNESTO DE ALMEIDA VANNI PROFESSOR	540	1.080	Fundamental II parcial e AEE	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. No regime parcial, preparo e distribuição concentram-se em janelas mais curtas; a equipe organiza porcionamento e higienização entre etapas, conforme os horários dos públicos atendidos.
15	LUIZ ROBERTO PINHEIRO ALEGRETTI	334	996	Fundamental II integral e AEE	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O regime integral distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia e exige organizar preparo, distribuição e higienização entre etapas, considerando os horários dos públicos atendidos e a padronização relativa dos cardápios.
16	MARCOS ANTONIO DA SILVA GUIMARÃES	635	1.270	Fundamental II e médio parciais e AEE	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio em regime parcial, com atendimento de AEE, concentra preparo e distribuição nas janelas de atendimento dos respectivos turnos. A equipe organiza porcionamento, reposição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos.
17	MARIA JOSÉ MORAES SALLES	386	1.153	Médio/profissionalizante integral e AEE	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. O atendimento de ensino médio/profissionalizante em regime integral, com AEE, distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia. A equipe organiza preparo, distribuição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos.
18	MATHILDE TEIXEIRA DE MORAES	751	2.235	Fundamental II e médio/profissionalizante integrais e AEE	4	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio/profissionalizante em regime integral, com atendimento de AEE, distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia. A equipe organiza preparo, distribuição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos; a padronização relativa dos cardápios também é considerada.
19	PAULO SILVA PROFESSOR	505	1.507	Fundamental II e médio/profissionalizante integrais e AEE	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio/profissionalizante em regime integral, com atendimento de AEE, distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia. A equipe organiza preparo, distribuição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos; a padronização relativa dos cardápios também é considerada.

Nº	Unidade escolar	Alunos	Ofertas/dia	Perfil predominante	Postos fixos	Justificativa operacional
20	SEBASTIÃO FERRAZ DE CAMPOS	322	953	Fundamental II e médio/profissionalizante integrais e AEE	2	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio/profissionalizante em regime integral, com atendimento de AEE, distribui os ciclos de alimentação ao longo do dia. A equipe organiza preparo, distribuição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos; a padronização relativa dos cardápios também é considerada.
21	SILES COLI PROFESSOR	540	1.080	Fundamental II e médio parciais e AEE	3	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio em regime parcial, com atendimento de AEE, concentra preparo e distribuição nas janelas de atendimento dos respectivos turnos. A equipe organiza porcionamento, reposição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos.
22	SILVIO DE CARVALHO PINTO JÚNIOR DOUTOR	876	1.752	Fundamental II e médio parciais e AEE	5	O perfil, o porte e as ofertas da matriz orientam a composição dos postos. A combinação de ensino fundamental II e médio em regime parcial, com atendimento de AEE, concentra preparo e distribuição nas janelas de atendimento dos respectivos turnos. A equipe organiza porcionamento, reposição e higienização entre as etapas, conforme os horários e públicos atendidos.
	TOTAL	**12.196**	**30.345**		**70**	**Postos fixos do lote**

4. QUADRO-RESUMO CONSOLIDADO

Categoria Profissional	Lote 1 (Municipal e APAE)	Lote 2 (Estadual)	Total
Nutricionistas (RT + QT)	9	7	16
Cozinheiras / Merendeiras (postos fixos por unidade)	180	70	250
TOTAL DE PROFISSIONAIS	189	77	266

Este Anexo não veicula valores monetários. O detalhamento de salários, benefícios, encargos sociais e custos mensais e anuais por função encontra-se nas abas específicas da Planilha de Cardápios por Público e Composição Analítica de Custos e na Memória de Cálculo da Composição Analítica de Custos.

ANEXO VIII

ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PLANILHA DE COMPOSIÇÃO ANALÍTICA DE CUSTOS DA PROPOSTA

Metodologia, fórmulas e parâmetros para detalhamento dos preços ofertados por lote e por cardápio

Serviço de Alimentação Escolar — PNAE — Município de Bragança Paulista/SP
Processo dividido em 2 (dois) Lotes: Lote 1 — Rede Municipal e APAE; Lote 2 — Rede Estadual

1. APRESENTAÇÃO E OBJETIVO

Este Anexo estabelece orientações para elaboração da Planilha de Composição Analítica de Custos a ser apresentada pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, em conformidade com o Termo de Referência. Sua finalidade é permitir o detalhamento dos componentes dos preços ofertados e subsidiar a análise de consistência e exequibilidade da proposta.

O orçamento estimado da Administração é apurado a partir da pesquisa de preços unitários dos cardápios, consolidada no Mapa Comparativo de Preços. A memória dessa pesquisa compreende as fontes consultadas, as datas, os valores coletados e o critério utilizado para determinação dos preços de referência. As fórmulas deste Anexo orientam o detalhamento da proposta da licitante e não constituem demonstração de uma composição analítica previamente preenchida pela Administração.

A composição deverá ser realizada individualmente para os 11 (onze) cardápios vigentes: Cardápios 1 a 8 aplicáveis à Rede Municipal, sendo os Cardápios 1 e 3 também aplicáveis aos estudantes do ponto de atendimento da APAE (Lote 1), e Cardápios 9 a 11 aplicáveis à Rede Estadual (Lote 2). Os cardápios, as preparações, os alimentos substitutos e os quantitativos per capita constantes do Anexo II são vinculantes e prevalecem na apuração dos custos.

O Lote 1 contempla o atendimento de 96 (noventa e seis) estudantes da APAE, incluídos no público do Ensino Fundamental em período parcial e vinculados aos Cardápios 1 e 3. O cálculo também deverá considerar as dietas especiais, os gêneros fornecidos pela agricultura familiar, os equipamentos, utensílios, instalações e o quadro de pessoal exigido nos demais anexos, sem duplicidade de custos.

2. DOCUMENTOS E BASES DE CÁLCULO

Fonte / Documento	Informação fornecida ao cálculo
ETP e Termo de Referência	Definição do objeto, dos lotes, do regime de execução, das responsabilidades, da medição e do pagamento.
Anexo I — Relação de Escolas e Quantitativo de Alunos	Unidades e pontos de atendimento, número de estudantes por segmento, cardápios aplicáveis, merendas diárias e alunos-dia anuais.
Anexo II — Planilha de Composição dos Cardápios	Cardápios 1 a 11, preparações, substituições autorizadas e quantitativos per capita por modalidade de ensino e tipo de cardápio.
Anexo III — Dietas Especiais	Atendimentos individualizados que integram o objeto e devem ser absorvidos pela composição geral, sem remuneração adicional.
Anexo IV — Especificações dos Insumos	Padrões mínimos de identidade, qualidade, embalagem, rotulagem e unidade de fornecimento dos 84 gêneros especificados.
Anexo V — Agricultura Familiar	Cinco gêneros fornecidos pela Contratante, com custo de aquisição igual a zero na proposta da contratada e quantitativos anuais fixos por lote.
Anexo VI — Equipamentos, Utensílios e Instalações	Obrigações de disponibilização, complementação, manutenção, reposição, conservação e pequenas adequações.
Anexo VII — Dimensionamento de Mão de Obra	Quadro de nutricionistas e cozinheiras/merendeiras, parâmetros operacionais, limites de disponibilização e jornadas.

Fonte / Documento	Informação fornecida ao cálculo
Fontes de custos da licitante e instrumentos coletivos	Preços e custos utilizados pela licitante na composição da proposta, com identificação das fontes e datas, e instrumentos coletivos aplicáveis ao pessoal.

3. PREMISSAS QUANTITATIVAS

Os quantitativos de referência decorrem do Anexo I e possuem natureza estimativa. A medição deverá considerar exclusivamente os cardápios ou refeições efetivamente solicitados, produzidos, distribuídos e atestados, observadas as regras do Termo de Referência.

Parâmetro	Lote 1 — Municipal e APAE	Lote 2 — Estadual	Total
Unidades/pontos de atendimento	72	22	94
Estudantes	14.987	12.196	27.183
Cardápios aplicáveis	1 a 8	9 a 11	11 cardápios
Alunos-dia anuais	2.997.400	2.439.200	5.436.600
Refeições-componentes diárias	40.606	30.345	70.951
Refeições-componentes anuais (200 dias)	8.121.200	6.069.000	14.190.200

Para os cardápios compostos por mais de uma merenda diária, a quantidade equivalente deverá observar a regra específica constante do Anexo II. Quando houver atendimento parcial de um cardápio composto, será aplicado o fator de equivalência correspondente à proporção entre as merendas efetivamente servidas e o total de merendas que compõem o cardápio completo, sempre que essa conversão estiver expressamente prevista no documento técnico.

Quantidade anual equivalente = estudantes × dias de atendimento × frequência × fator de equivalência

A inauguração, ativação ou incorporação de novas creches ou unidades demandará atualização dos estudantes, cardápios, refeições, mão de obra, equipamentos, logística e custos, mediante aplicação das mesmas fórmulas e observância dos procedimentos legais de alteração contratual.

4. CONCEITOS E DEFINIÇÕES

- Per capita (PC): quantidade do gênero alimentício por estudante, expressa em gramas, mililitros ou unidade, conforme os quadros vinculantes do Anexo II.
- Ciclo de cardápio: programação semanal de 5 (cinco) dias letivos, repetida 40 (quarenta) vezes ao longo dos 200 (duzentos) dias letivos, ressalvadas alterações autorizadas pela nutricionista Responsável Técnica.
- Aluno-dia: atendimento de 1 (um) estudante em 1 (um) dia letivo, com as merendas previstas para seu segmento e regime de permanência.
- Refeição-componente ou merenda: cada desjejum, almoço, lanche, jantar, mamadeira, fruta ou outra preparação individual integrante do cardápio.
- Fator de Correção (FC): relação entre o peso bruto adquirido e o peso líquido aproveitável do alimento.
- Índice de Cocção (IC): relação entre o peso do alimento preparado e o peso líquido cru, utilizado quando o per capita estiver expresso na forma pronta para consumo.
- Custos indiretos: despesas necessárias à estrutura empresarial e à gestão do contrato que não sejam diretamente apropriáveis a determinado cardápio, preparação ou componente operacional, tais como administração central e despesas financeiras, vedada a duplicidade com os custos diretos ou operacionais.

- Tributos sobre o faturamento: tributos efetivamente incidentes sobre a receita da licitante, demonstrados de acordo com o respectivo regime tributário e sem inclusão de tributos recuperáveis ou já apropriados em outra parcela.
- Margem de lucro: remuneração empresarial indicada de forma autônoma, compatível com o preço final proposto e sem sobreposição com despesas administrativas, riscos ou outros componentes.

5. COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DIRETOS

5.1. Preço unitário dos gêneros e insumos

Cada produto deverá ser pesquisado na unidade comercial efetivamente utilizada. O preço da embalagem será convertido em preço por grama, mililitro ou unidade, de modo a permitir sua aplicação aos per capitas do Anexo II.

PU = P ÷ E

Onde: PU = preço unitário por g, mL ou unidade; P = preço da embalagem comercial; E = peso, volume ou quantidade contida na embalagem.

5.2. Conversão do per capita em quantidade de compra

Quando o per capita corresponder ao peso líquido cru, a quantidade bruta de compra será obtida mediante aplicação do Fator de Correção. Quando o per capita corresponder à porção pronta ou cozida, deverá ser considerada também a conversão pelo Índice de Cocção. A planilha deverá registrar expressamente o critério adotado para cada gênero, evitando aplicação simultânea indevida dos fatores.

QB = PC × FC (per capita líquido cru)

QB = (PC ÷ IC) × FC (per capita da preparação pronta)

Onde: QB = quantidade bruta de compra; PC = per capita; FC = fator de correção; IC = índice de cocção.

5.3. Custo dos gêneros e das preparações

Custo do gênero = QB × PU

Custo da preparação = Σ custos dos gêneros utilizados

Custo alimentar do cardápio = Σ custos das preparações que o compõem

Os alimentos substitutos somente poderão ser utilizados nas hipóteses admitidas no Anexo II e mediante validação da nutricionista Responsável Técnica. Para a estimativa, deverá ser adotada a preparação de referência ou uma média tecnicamente justificada entre as alternativas efetivamente previstas, com memória transparente dos preços e das frequências consideradas.

5.4. Agricultura familiar

Na composição do preço da contratada, deverão receber preço de aquisição igual a zero exclusivamente os seguintes gêneros fornecidos pela Contratante: banana nanica, banana prata, doce de banana sem açúcar, biscoito de polvilho salgado e leite em pó integral. As quantidades anuais fixas são de 155.524 kg para cada lote, totalizando 311.048 kg.

O custo zero refere-se apenas à aquisição dos gêneros. Permanecem incluídos na composição da contratada os custos de recebimento, conferência, armazenamento, controle, preparo, distribuição, mão de obra e demais obrigações operacionais. Eventual fornecimento substitutivo desses gêneros pela contratada deverá observar o mecanismo de medição e pagamento definido no Termo de Referência, em campo segregado, para evitar duplicidade ou transferência indevida de risco.

5.5. Dietas especiais

O atendimento das dietas especiais integra o objeto e não enseja remuneração adicional. Os custos previsíveis de gêneros específicos, segregação, identificação, prevenção de contaminação cruzada, treinamento e rastreabilidade deverão ser absorvidos nos preços unitários, de forma tecnicamente justificada, sem criação de item autônomo de pagamento.

6. MÃO DE OBRA

O custo de pessoal deverá ser calculado com base nas Convenções Coletivas de Trabalho aplicáveis à licitante e vigentes para a elaboração da proposta, contemplando salário, adicionais, encargos sociais, benefícios, férias, décimo terceiro salário, uniformes, equipamentos de proteção individual, exames ocupacionais, treinamento e cobertura de ausências, sem duplicidade entre as parcelas.

Categoria	Lote 1 — Municipal e APAE	Lote 2 — Estadual
Nutricionista RT	1	1
Nutricionistas do Quadro Técnico	8	6
Cozinheiras/merendeiras — total de postos fixos distribuídos por unidade escolar	180	70
Total de profissionais de referência	189	77

O quantitativo de cozinheiras/merendeiras considerado na composição dos custos corresponde aos postos fixos definidos para cada unidade escolar no Anexo VII: 180 postos distribuídos pelas unidades do Lote 1 e 70 postos distribuídos pelas unidades do Lote 2. A distribuição considera o número de estudantes, as ofertas diárias estimadas, o perfil predominante, as faixas etárias e os cardápios, os regimes de atendimento, as preparações simultâneas e as condições dos pontos produtivos. As médias globais são de 225,6 ofertas diárias por posto no Lote 1 e 433,5 no Lote 2; são indicadores descritivos da escala de cada lote, não fórmulas de dimensionamento nem metas individuais de produtividade. O custo de pessoal deverá refletir os postos previstos na matriz e sua cobertura de ausências.

Custo mensal do posto = salário + benefícios + encargos + provisões + demais custos trabalhistas

CMO anual do lote = Σ (custo mensal do posto × quantidade de referência × 12)

Para fins de composição dos custos da proposta da licitante, deverão ser considerados os quantitativos de referência constantes do quadro acima, assegurando a capacidade exigida. Caso o modelo de pagamento preveja variação em função do número de profissionais efetivamente solicitado, a planilha deverá demonstrar separadamente a parcela fixa de disponibilidade e a parcela variável de mobilização, conforme disciplina do Termo de Referência.

7. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, INSTALAÇÕES E DEMAIS CUSTOS OPERACIONAIS

Deverão integrar a composição os custos decorrentes das obrigações do Anexo VI, incluindo complementação e reposição de equipamentos e utensílios, manutenção preventiva e corretiva, depreciação ou amortização, pequenos reparos e adequações, mamadeiras, utensílios de mesa e cozinha, materiais de limpeza e sanitização, gás GLP, uniformes, EPIs, transporte, armazenagem, cadeia de frio, supervisão operacional, controle de qualidade, seguros diretamente vinculados à operação e demais insumos necessários à execução. Não deverão integrar a proposta os custos de fornecimento de água potável e energia elétrica nas unidades escolares, nem os serviços estruturais, de manutenção dos reservatórios e de controle periódico de vetores e pragas atribuídos à Contratante no Anexo VI.

CO anual do lote = depreciação/amortização + manutenção + reposições + logística + materiais + demais custos operacionais

Os investimentos cuja vida útil ultrapasse a vigência inicial deverão ser amortizados pelo período economicamente justificável, considerando o prazo contratual e o valor residual. Não será admitida a inclusão integral e imediata de bens reutilizáveis sem justificativa técnica.

8. CRITÉRIO DE RATEIO DOS CUSTOS COMUNS

Os custos de mão de obra, equipamentos, manutenção, logística e demais parcelas comuns ao lote deverão ser rateados pela quantidade anual de refeições-componentes, pois o dimensionamento operacional decorre do volume de preparações e não apenas do número de estudantes.

Rateio unitário do lote = (CMO anual + CO anual + demais custos comuns) ÷ total anual de refeições-componentes

Para cardápios compostos por várias merendas, o rateio correspondente será multiplicado pelo número de componentes efetivamente incluídos no cardápio ou pelo fator de equivalência previsto no Anexo II. Desse modo, cardápios mais complexos absorvem proporcionalmente maior parcela dos custos comuns.

Custo-base do cardápio = custo alimentar do cardápio + rateio dos custos comuns

9. CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E MARGEM DE LUCRO

Os custos indiretos, os seguros e riscos não apropriados nos custos diretos, as despesas financeiras, os tributos incidentes sobre o faturamento e a margem de lucro deverão ser apresentados separadamente, com indicação da base de cálculo, do percentual e do valor correspondente. Não será adotado percentual global nem fórmula padronizada para agregação dessas parcelas. A planilha deverá demonstrar a passagem do custo-base ao preço unitário final e impedir a repetição de qualquer parcela já incluída nos custos alimentares, de mão de obra, operacionais ou comuns.

PAU = ACU + SGU + RU + DFU + TU + LU

Onde: PAU = parcela adicional unitária; ACU = administração central e despesas administrativas unitárias; SGU = seguros e garantias unitários não incluídos nos custos diretos; RU = riscos unitários; DFU = despesas financeiras unitárias; TU = tributos unitários incidentes sobre o faturamento; LU = margem de lucro unitária. As parcelas percentuais deverão ser convertidas em valores unitários por cardápio segundo critério de rateio aberto e justificável.

10. PREÇO UNITÁRIO E VALOR ANUAL

Preço unitário do cardápio = custo-base do cardápio + parcela adicional unitária (PAU)

Valor anual do cardápio = preço unitário × quantidade anual equivalente

Subtotal do lote = Σ valores anuais dos cardápios do lote

Valor global anual = subtotal do Lote 1 + subtotal do Lote 2

O pagamento mensal será apurado pela multiplicação dos preços unitários contratados pelas quantidades efetivamente executadas e atestadas de cada cardápio, aplicadas as glosas e ajustes previstos no Termo de Referência. Não haverá pagamento autônomo de mão de obra, equipamentos, dietas especiais ou custos operacionais quando tais parcelas já estiverem incorporadas aos preços unitários.

11. QUADRO-RESUMO DAS FÓRMULAS

Grandeza	Fórmula
Preço unitário do gênero	PU = P ÷ E
Quantidade bruta — per capita líquido cru	QB = PC × FC
Quantidade bruta — per capita pronto	QB = (PC ÷ IC) × FC
Custo do gênero	CG = QB × PU
Custo da preparação	CP = Σ CG
Custo alimentar do cardápio	CA = Σ CP
Quantidade anual equivalente	QAE = estudantes × dias × frequência × fator de equivalência
Mão de obra anual	CMO = Σ (custo mensal × quantidade × 12)
Custos operacionais anuais	CO = amortização + manutenção + logística + materiais + outros

Grandeza	Fórmula
Rateio unitário do lote	RU = (CMO + CO + custos comuns) ÷ refeições-componentes anuais
Custo-base do cardápio	CB = CA + rateio aplicável
Preço unitário final	VU = CB + PAU
Valor anual do cardápio	VA = VU × QAE
Valor global	VG = Σ VA dos dois lotes

12. APRESENTAÇÃO DA COMPOSIÇÃO ANALÍTICA DA PROPOSTA

Consolidação	Valor estimado
Subtotal anual — Lote 1 — Rede Municipal e APAE	R$ 33.652.334,00
Subtotal anual — Lote 2 — Rede Estadual	R$ 23.253.192,00
VALOR GLOBAL ANUAL	R$ 56.905.526,00

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Planilha de Composição Analítica de Custos em formato editável e PDF, com fórmulas abertas, detalhamento por lote e por cardápio e compatibilidade com o valor final ofertado, no prazo estabelecido no edital. A Administração poderá solicitar esclarecimentos e correções de erros materiais, vedada a majoração do preço final ou a alteração da substância da proposta.

ANEXO IX

LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO

Projeto de Logística e Distribuição — Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE
Município de Bragança Paulista / SP
Processo dividido em 2 (dois) Lotes: Lote 1 — Rede Municipal e APAE; Lote 2 — Rede Estadual

1. CONTEXTUALIZAÇÃO E OBJETIVO

O presente Projeto de Logística e Distribuição tem por objetivo descrever, de forma detalhada e sistemática, toda a cadeia operacional necessária ao abastecimento das unidades escolares das redes municipal e estadual de ensino de Bragança Paulista e dos demais pontos de atendimento abrangidos, com gêneros alimentícios, insumos de limpeza e materiais complementares, assegurando a integridade, a qualidade e a pontualidade das entregas.

A operação logística envolve 94 unidades e pontos de atendimento das redes municipal e estadual, incluindo a APAE, distribuídos em perímetro urbano e rural, atendendo 27.183 estudantes, dos quais 96 são alunos da APAE e utilizarão o mesmo cardápio do Ensino Fundamental em período parcial. A área de cobertura abrange distâncias que variam de 0,9 km a 29,6 km a partir do ponto central de distribuição, sem prejuízo da consolidação da localização do ponto adicional da APAE e de futuras unidades, o que exige planejamento rigoroso de roteirização, frota adequada e controle efetivo da cadeia de frio.

Este projeto atende ao disposto na legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em especial à Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, à RDC nº 216/2004 da ANVISA, à Portaria CVS nº 5/2013 e demais normas regulamentárias pertinentes, contemplando os seguintes eixos:

- Descrição do sistema de distribuição e roteirização das entregas;
- Especificação dos tipos de veículos para transporte de diferentes categorias de itens;
- Infraestrutura da Central de Distribuição (depósito central);
- Gestão da cadeia de frio e controle de temperatura;
- Protocolos de recebimento, conferência e rastreabilidade;
- Plano de contingência e mecanismos de fiscalização.

2. DIAGNÓSTICO DA REDE ESCOLAR

As redes de ensino e os pontos de atendimento abrangidos em Bragança Paulista (Lotes 1 e 2) apresentam a seguinte composição, que constitui a base para o dimensionamento logístico:

CATEGORIA	UNIDADES	ALUNOS
Lote 1 — Rede Municipal e APAE (creche, pré-escola, EF e ponto de atendimento)	72	14.987
Lote 2 — Rede Estadual (EF II, EM, EJA)	22	12.196
TOTAL	94	27.183

2.1 Distribuição Geográfica

A análise das distâncias entre a Central de Distribuição e as unidades escolares revela a seguinte distribuição:

FAIXA DE DISTÂNCIA	UNIDADES	ALUNOS	TEMPO MÉDIO
Até 5 km (proximidade)	21	6.400	5 min
5 a 10 km (intermediária)	27	8.400	9 min
10 a 15 km (periférica)	21	6.387	14 min
15 a 20 km (periférica distante)	14	3.900	18 min
20 a 30 km (mais distante)	10	2.000	25 min
APAE — faixa a consolidar na roteirização inicial	1	96	Conforme rota

Nota: as faixas de distância acima referem-se exclusivamente ao planejamento logístico e não correspondem à classificação administrativa urbano/rural das unidades. Das 71 unidades da rede municipal, 15 são classificadas como rurais (Anexo I), independentemente da faixa de distância em que se situem. A APAE constitui ponto adicional de atendimento e sua inserção definitiva em faixa de distância e zona de distribuição será consolidada na roteirização inicial.

A rede atendida compõe-se de 22 unidades estaduais, 71 unidades municipais — das quais 15 (quinze) são classificadas como rurais — e do ponto de atendimento da APAE, conforme o cadastro consolidado no Anexo I. A classificação administrativa (urbano/rural) é independente das faixas de distância utilizadas para o dimensionamento logístico apresentadas nesta seção. A presença de unidades rurais, de unidades urbanas mais distantes e do ponto adicional de atendimento demanda estratégias diferenciadas de roteirização, com atenção especial ao tempo de trânsito e à manutenção da cadeia de frio. A distribuição por faixa de distância e por zona tem caráter referencial e será consolidada com o cadastro georreferenciado das unidades e pontos de atendimento antes da execução.

2.2 Tipologia de Atendimento

As unidades escolares apresentam diferentes perfis de atendimento que impactam diretamente o volume e a frequência das entregas:

– Creches em período integral: demandam maior volume e variedade de gêneros, com até 5 refeições diárias, conforme o cardápio aplicável à faixa etária, incluindo produtos perecíveis frescos;

– Creches em período parcial: atendimento de até 2 refeições diárias, conforme cardápio específico e quantitativo de alunos;

– Pré-escolas: atendimento de até 2 refeições diárias no período parcial e 3 refeições diárias no período integral, conforme o cardápio programado;

– Escolas de Ensino Fundamental em período parcial e APAE: atendimento de até 2 refeições diárias, com volume proporcional ao número de alunos e ao cardápio programado;

– Escolas de Ensino Fundamental em período integral: atendimento de 3 refeições diárias, com volume proporcional ao número de alunos e ao cardápio programado;

– Ensino Médio, AEE e EJA: atendimento conforme o regime e o cardápio correspondente, variando de 1 a 3 refeições diárias.

A inauguração, ativação ou reativação de novas creches e unidades educacionais implicará a atualização da relação de pontos atendidos, dos quantitativos, das rotas, das frequências e da

capacidade da frota e de armazenamento, mediante comunicação formal da Secretaria Municipal de Educação e observância dos procedimentos administrativos aplicáveis.

3. CENTRAL DE DISTRIBUIÇÃO

A Central de Distribuição constitui o núcleo operacional de toda a cadeia logística, sendo responsável pelo recebimento, armazenamento, fracionamento e expedição dos gêneros alimentícios e demais insumos destinados às unidades escolares.

3.1 Localização Estratégica

A Central deverá estar localizada em ponto estratégico do município, preferencialmente na região central ou em área com fácil acesso às principais vias de saída para todas as regiões atendidas, observando:

- Proximidade com vias de acesso rápido às áreas urbana e rural;
- Facilidade de acesso para veículos de carga de médio porte;
- Ausência de focos de contaminação ambiental no entorno (lixo, esgoto, indústrias químicas);
- Disponibilidade de infraestrutura básica (energia elétrica, água potável, esgotamento sanitário).

3.2 Infraestrutura e Áreas Operacionais

O depósito central deverá dispor, no mínimo, das seguintes áreas segregadas e devidamente identificadas:

a) Área de Recebimento e Conferência

- Plataforma de descarga coberta, com doca elevada compatível com veículos de carga;
- Balança de precisão para pesagem na chegada;
- Espaço para inspeção visual e sensorial dos gêneros recebidos;
- Iluminação adequada e ventilação compativel com as normas sanitárias.

b) Área de Armazenamento Seco

- Estrados e prateleiras metálicas (aço inoxidável ou material lavável) com altura mínima de 25 cm do piso;
- Controle de temperatura ambiente (máximo 26°C) e umidade relativa;
- Ventilação natural ou forçada com telas milimétricas nas aberturas;
- Segregação entre alimentos e produtos de limpeza/descartáveis.

c) Área de Armazenamento Refrigerado

- Câmaras frias para produtos resfriados (0°C a 5°C): hortifruti, laticínios, ovos, carnes resfriadas;
- Câmaras frias para produtos congelados (-18°C ou inferior): carnes congeladas, polpas de frutas;
- Termômetros de registro contínuo com alarme automático em caso de desvio;
- Gerador de emergência para garantia de continuidade da cadeia de frio.

d) Área de Fracionamento e Separação

- Espaço climatizado para separação dos pedidos por unidade escolar;
- Bancadas em aço inoxidável para fracionamento de produtos;
- Balanças de precisão para pesagem individualizada por escola;
- Sistema de identificação visual (etiquetas) para cada volume/escola.

e) Área de Expedição

– Espaço separado da área de recebimento para evitar contaminação cruzada;

– Acesso direto à área de carga dos veículos;

– Controle documental de saída (romaneio de entrega por veículo/rota).

3.3 Documentação e Licenciamento Sanitário

A Central de Distribuição deverá operar exclusivamente após a obtenção e manutenção regular de toda a documentação sanitária exigida, incluindo:

– Alvará de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, compatível com a atividade de armazenamento e distribuição de alimentos;

– Certificado de Vistoria atualizado, comprovando a adequação das instalações às normas sanitárias vigentes;

– Licença de Funcionamento compatível com o objeto, emitida pelo órgão competente;

– Manual de Boas Práticas (MBP) específico para a Central, em conformidade com a RDC nº 216/2004 da ANVISA;

– Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para cada etapa crítica da operação.

Toda a documentação sanitária deverá estar disponível para consulta imediata por qualquer agente público no exercício de função fiscalizatória, sendo vedada qualquer restrição de acesso sob qualquer pretexto.

3.4 Controle de Estoque

O controle de estoque deverá observar rigorosamente o sistema PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai), com:

– Registro informatizado de entrada e saída de todos os itens, com data, lote, fornecedor, quantidade e validade;

– Inspeção diária das condições de armazenamento e integridade dos produtos;

– Descarte imediato de todo item que apresente sinais de contaminação, deterioração, vencimento ou condições impróprias para consumo, com registro fotográfico e documental;

– Inventário físico semanal, com conciliação entre estoque físico e registros do sistema;

– Garantia de que todo produto em estoque possua, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo de validade restante no momento do recebimento.

Os gêneros da agricultura familiar fornecidos diretamente pelo Município serão: banana nanica (100.000 kg por lote), banana prata (20.000 kg por lote), doce de banana sem açúcar (12.500 kg por lote), biscoito de polvilho salgado (3.024 kg por lote) e leite em pó integral (20.000 kg por lote), totalizando 155.524 kg anuais em cada lote. Compete à contratada realizar o recebimento, a conferência, o armazenamento, o controle segregado de estoque, a rastreabilidade, a distribuição interna e a utilização desses gêneros nos cardápios, conforme a programação da DIME.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS PARA TRANSPORTE

Para fins de dimensionamento da frota e definição dos requisitos de transporte, os itens são classificados nas seguintes categorias:

CATEGORIA	EXEMPLOS	TEMPERATURA	VEÍCULO
Hortifruti (in natura)	Frutas, verduras, legumes, tubérculos	8°C a 12°C	Refrigerado
Resfriados	Laticínios, ovos, carnes resfriadas, embutidos	0°C a 5°C	Refrigerado
Congelados	Carnes congeladas	≤ -12°C	Refrigerado
Secos e não perecíveis	Arroz, feijão, açúcar, óleo, massas, enlatados, farinhas	Ambiente	Convencional
Limpeza e descartáveis	Detergentes, sanificantes, luvas, sacos	Ambiente	Convencional (isolado)

É vedado, em qualquer hipótese, o transporte de materiais de limpeza e produtos químicos no mesmo compartimento de carga que gêneros alimentícios, mesmo que em embalagens distintas.

5. FROTA E VEÍCULOS

A frota destinada à distribuição da alimentação escolar deverá ser dimensionada para atender a totalidade das 94 unidades e pontos de atendimento dentro das janelas de entrega estabelecidas, contemplando os seguintes tipos de veículos:

5.1 Veículos Refrigerados – Produtos Perecíveis

Para o transporte de hortifruti, laticínios, ovos, carnes (resfriadas e congeladas) e demais produtos perecíveis:

– Veículos tipo baú refrigerado, com capacidade mínima de 3 toneladas de carga útil;

– Equipamento de refrigeração com capacidade de manter temperatura entre 0°C e 5°C para resfriados e -12°C ou inferior para congelados;

– Baú isotérmico em material lavável, impermeável e atóxico, com revestimento interno liso e sem reentrâncias;

– Termômetro digital externo (visível pelo motorista) com registro contínuo de temperatura;

– Piso antiderrapante e sistema de drenagem adequado;

– Cortina de PVC na porta traseira para minimizar perda térmica durante descargas.

Quantidade mínima estimada: 4 (quatro) veículos refrigerados, sendo ao menos 1 (um) reserva operacional.

5.2 Veículos Convencionais – Produtos Secos e Não Perecíveis

Para o transporte de gêneros não perecíveis (arroz, feijão, massas, óleos, farinhas, enlatados e similares):

– Veículos tipo baú fechado e seco, com capacidade mínima de 3 toneladas;

– Baú em material lavável e impermeável, protegido contra intempéries, poeira e insetos;

– Piso revestido com material lavável e resistente;

– Proteção contra incidência solar direta.

Quantidade mínima estimada: 3 (três) veículos convencionais.

5.3 Veículo para Materiais de Limpeza e Descartáveis

Para o transporte de produtos de limpeza, materiais descartáveis e afins:

– Veículo tipo baú fechado, exclusivo para esta finalidade ou com compartimento totalmente isolado dos gêneros alimentícios;

– Capacidade mínima de 1,5 tonelada;

– Segregação física absoluta em relação a qualquer gênero alimentício.

Quantidade mínima: 1 (um) veículo dedicado.

5.4 Requisitos Gerais da Frota

Todos os veículos utilizados na distribuição deverão atender aos seguintes requisitos:

– Cadastro atualizado na Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, com certificado válido;

– Licenciamento, seguro e documentação veicular em dia;

– Higienização diária do compartimento de carga, com registro em planilha específica;

– Motoristas capacitados em boas práticas de transporte de alimentos;

– Identificação visual do veículo com dados da empresa responsável;

– Manutenção preventiva periódica documentada, com registro em ficha do veículo.

Os quantitativos de veículos indicados constituem estimativa mínima e deverão ser ampliados sempre que necessário para assegurar o atendimento integral das rotas, inclusive em razão da inclusão da APAE, da inauguração de novas creches ou da alteração das frequências e volumes de entrega.

6. GESTÃO DA CADEIA DE FRIO

A integridade da cadeia de frio constitui requisito crítico para a segurança alimentar. O presente projeto estabelece os seguintes controles:

6.1 Monitoramento de Temperatura

– Registro de temperatura no momento do carregamento, durante o transporte e no ato da entrega em cada unidade escolar;

– Utilização de termômetros digitais calibrados, com registro contínuo (datalogger) nos veículos refrigerados;

– Planilha de controle de temperatura preenchida pelo motorista a cada parada, com horário e temperatura registrados;

– Verificação de temperatura dos produtos no ato do recebimento pela responsável na unidade escolar.

6.2 Faixas de Temperatura Obrigatórias

PRODUTO	ARMAZENAMENTO	TRANSPORTE
Carnes e derivados congelados	≤ -18°C	≤ -12°C
Carnes resfriadas	0°C a 4°C	0°C a 5°C
Laticínios e ovos	0°C a 5°C	0°C a 5°C
Hortifruti	5°C a 10°C	8°C a 12°C
Polpas de frutas congeladas	≤ -18°C	≤ -18°C

6.3 Procedimentos em Caso de Quebra da Cadeia de Frio

Em caso de falha no sistema de refrigeração durante o transporte:

– O motorista deverá comunicar imediatamente a Central de Distribuição;

– Será acionado veículo reserva refrigerado para transferência da carga;

– Produtos que tenham ultrapassado as faixas de temperatura permitidas deverão ser descartados, com registro de ocorrência;

– A reposição da carga comprometida deverá ser providenciada no mesmo dia, sem prejuízo ao atendimento das unidades.

7. ROTEIRIZAÇÃO E CRONOGRAMA DE ENTREGAS

7.1 Zonas de Distribuição

Para otimização logística, as 94 unidades e pontos de atendimento serão agrupados em zonas de distribuição conforme proximidade geográfica, vias de acesso e horários de funcionamento:

ZONA	ABRANGÊNCIA	UNIDADES	PRIORIDADE
Zona 1	Centro e região central (urbana)	20 unidades	Alta (proximidade)
Zona 2	Regiões urbanas (vetor norte/leste)	20 unidades	Alta
Zona 3	Regiões urbanas (vetor sul/oeste)	19 unidades	Média
Zona 4	Bairros periféricos urbanos	19 unidades	Média
Zona Rural	Localidades rurais (rede municipal)	15 unidades	Crítica (distância e cadeia de frio)
Ponto adicional	APAE — inserção conforme localização e rota	1 ponto	Conforme roteirização
TOTAL	—	94 unidades/pontos	—

7.2 Frequência de Entregas

A frequência de entregas será diferenciada conforme a categoria do produto e a capacidade de armazenamento de cada unidade:

CATEGORIA	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÃO
Hortifruti (frutas e verduras)	3 vezes por semana	Segunda, quarta e sexta
Laticínios e ovos	2 vezes por semana	Terça e quinta
Carnes (resfriadas/congeladas)	2 vezes por semana	Terça e quinta
Secos e não perecíveis	Semanal	Conforme programação do cardápio
Agricultura familiar (5 gêneros)	Conforme cronograma da DIME	Recebimento, estoque e rastreabilidade segregados
Limpeza e descartáveis	Quinzenal ou mensal	Conforme consumo

As entregas dos gêneros da agricultura familiar fornecidos pelo Município observarão cronograma específico definido pela DIME, compatível com a natureza de cada produto e com a capacidade de armazenamento das unidades. A contratada deverá assegurar o recebimento dentro das janelas de funcionamento, mantendo registros próprios de entrada, saldo, distribuição e utilização por lote e unidade.

7.3 Janelas de Entrega

As entregas deverão ser programadas e realizadas durante o horário de funcionamento das unidades, observadas as seguintes janelas gerais de recebimento:

– Unidades de Ensino Fundamental, Ensino Médio, EJA e APAE: das 7h00 às 18h00;

– Unidades de Educação Infantil, incluindo creches em período integral ou parcial e pré-escolas: das 7h30 às 17h00;

– Unidades rurais: entregas organizadas de acordo com o tempo de deslocamento e as condições de acesso, sempre dentro da janela de funcionamento aplicável à unidade.

A Secretaria Municipal de Educação poderá estabelecer cronograma e horário específico de recebimento para cada unidade ou ponto de atendimento. Entregas fora das janelas estabelecidas somente serão admitidas em caso de emergência, reposição ou situação devidamente justificada, mediante comunicação prévia à unidade responsável pelo recebimento.

7.4 Romaneio de Entrega

Cada veículo deverá portar romaneio de entrega contendo:

– Identificação da rota e do veículo;

– Relação de unidades escolares a serem atendidas, na ordem de entrega;

– Descrição dos itens, quantidades e pesos por unidade;

– Campos para assinatura do responsável pelo recebimento em cada escola;

– Campo para registro de temperatura no ato da entrega (produtos perecíveis);

– Campo para observações e registro de intercorrências.

8. RECEBIMENTO NAS UNIDADES ESCOLARES

O protocolo de recebimento nas unidades escolares e na APAE visa assegurar a conferência qualitativa e quantitativa de todos os itens entregues:

8.1 Conferência Quantitativa

– Contagem e pesagem dos itens recebidos, confrontando com o romaneio de entrega;

– Verificação de que as quantidades entregues são suficientes para atender a totalidade dos alunos e demais usuários abrangidos, conforme o cardápio programado;

– Registro de eventuais divergências em formulário próprio, com comunicação imediata à Central de Distribuição.

8.2 Conferência Qualitativa

– Inspeção visual e sensorial (aparência, odor, cor, textura) de todos os gêneros perecíveis;

– Verificação de temperatura dos produtos refrigerados e congelados com termômetro tipo espeto;

– Conferência de rótulos, datas de validade, lotes e integridade das embalagens;

– Verificação da presença de selos de inspeção (SIF, SIE, SIM) nos produtos de origem animal;

– Rejeição imediata de qualquer produto que apresente sinais de mofo, deterioração, contaminação, embalagem violada, odor atípico ou temperatura fora das faixas permitidas.

8.3 Critérios de Rejeição

Serão rejeitados, com devolução e substituição obrigatória no mesmo dia:

– Produtos com data de validade expirada ou com menos de 1/3 do prazo original restante;

– Produtos com embalagens rompidas, amassadas, estufadas ou com sinais de violação;

– Hortifruti com sinais de apodrecimento, mofo, larvas, manchas extensas ou murcho;

– Produtos de origem animal sem identificação de inspeção sanitária;

– Qualquer item em desacordo com as especificações técnicas estabelecidas.

9. CONTROLE DE QUALIDADE E RASTREABILIDADE

9.1 Rastreabilidade dos Gêneros

A contratada deverá manter sistema de rastreabilidade que permita identificar, para cada lote de gênero alimentício entregue, inclusive os gêneros da agricultura familiar fornecidos diretamente pelo Município:

– Fornecedor de origem, com respectiva identificação fiscal (CNPJ/CPF);

– Notas fiscais de aquisição;

– Data de recebimento na Central de Distribuição;

– Lote e data de fabricação/validade;

– Registros de temperatura durante transporte (perecíveis);

– Data e horário de entrega em cada unidade escolar;

– Certificações sanitárias e de qualidade dos insumos utilizados.

– Identificação da chamada pública, do documento de entrega do Município e da unidade de destino, quando se tratar de gênero da agricultura familiar.

9.2 Coleta de Amostras

Deverão ser coletadas amostras de cada refeição preparada, conforme orientações da RDC nº 216/2004 da ANVISA, mantidas sob refrigeração adequada pelo período mínimo de 72 horas, para eventual análise em caso de ocorrência sanitária.

9.3 Relatórios de Acompanhamento

A contratada deverá elaborar e disponibilizar à Contratante os seguintes relatórios:

– Relatório diário de entregas, contendo rotas realizadas, horários, temperaturas e ocorrências;

– Relatório semanal de controle de estoque, com entrada, saída e saldo por item;

– Relatório mensal consolidado com indicadores de desempenho: pontualidade, conformidade, devoluções e substituições;

– Registro fotográfico sistemático das condições de armazenamento e transporte.

10. PLANO DE CONTINGÊNCIA

O plano de contingência visa assegurar a continuidade do fornecimento em situações adversas, contemplando os seguintes cenários:

10.1 Falha de Veículo

– Disponibilidade permanente de pelo menos 1 (um) veículo refrigerado e 1 (um) convencional como reserva operacional;

– Acionamento de veículo reserva em, no máximo, 2 (duas) horas após a identificação da falha;

– Contrato de backup com locadora especializada em veículos refrigerados para situações de falha simultânea.

10.2 Desabastecimento de Gêneros

– Manutenção de estoque de segurança mínimo de 3 (três) dias para itens críticos (secos) e 2 (dois) dias para perecíveis;

– Cadastro atualizado de fornecedores alternativos para todos os itens do cardápio;

– Protocolo de substituição por gêneros equivalentes, previamente aprovados pela nutricionista responsável, sem prejuízo à composição nutricional.

– Comunicação imediata à DIME sobre atraso, insuficiência ou desconformidade dos gêneros da agricultura familiar fornecidos pelo Município, vedada a alteração unilateral do cardápio, devendo ser adotada a providência definida pela fiscalização e pela nutricionista responsável.

10.3 Intercorrências Sanitárias

– Descarte imediato e documentado de todo o lote comprometido, com registro fotográfico;

– Comunicação imediata à Vigilância Sanitária e à Contratante;

– Reposição integral do lote no mesmo dia útil, sob pena de aplicação das sanções contratuais cabíveis;

– Investigação da causa raiz e registro em relatório de não conformidade.

10.4 Eventos Climáticos ou de Força Maior

– Antecipação de entregas quando houver previsão de condições climáticas adversas;

– Reforço no estoque das unidades rurais mais distantes;

– Comunicação imediata às unidades escolares sobre eventuais atrasos, com estimativa de novo horário.

11. TRANSPARÊNCIA E ACESSO À FISCALIZAÇÃO

A contratada deverá assegurar total transparência em todas as etapas da operação logística, garantindo acesso irrestrito aos agentes de fiscalização:

11.1 Acesso às Instalações

A Central de Distribuição, os veículos de transporte e quaisquer instalações utilizadas na execução dos serviços deverão estar permanentemente acessíveis a:

– Fiscais e gestores designados pela Contratante;

– Nutricionistas do quadro técnico da Secretaria Municipal de Educação;

– Agentes da Vigilância Sanitária Municipal e Estadual;

– Membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE;

– Demais agentes públicos no exercício legítimo de função fiscalizatória, conforme legislação vigente.

É vedada qualquer restrição, condicionamento a agendamento prévio ou exigência de autorização para o acesso de agentes públicos às dependências operacionais. A recusa ou obstrução ao acesso constituirá falta grave, sujeitando a contratada às sanções contratuais e legais cabíveis.

11.2 Documentação Disponível para Consulta

Deverão estar permanentemente disponíveis para consulta imediata:

- Alvará de Funcionamento e Certificado de Vistoria Sanitária;
- Cadastro dos veículos na Vigilância Sanitária;
- Registros de temperatura (dataloggers) dos últimos 30 dias;
- Romaneios de entrega dos últimos 60 dias;
- Notas fiscais de aquisição dos gêneros alimentícios;
- Registros de higienização dos veículos e instalações;
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

11.3 Vistorias e Inspeções

A Contratante poderá realizar, a qualquer tempo e sem aviso prévio:

- Vistorias nas instalações de armazenamento;
- Inspeção nos veículos de transporte durante as rotas;
- Conferência de entregas nas unidades escolares;
- Audição em registros de temperatura e romaneios;
- Coleta de amostras para análise laboratorial.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

A contratada deverá observar, além do disposto neste Projeto, toda a legislação federal, estadual e municipal aplicável ao transporte, armazenamento e distribuição de alimentos, incluindo, mas não se limitando a:

- Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 – dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar no âmbito do PNAE;
- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA) – regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
- Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 – regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos;
- Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);
- Legislação municipal de Vigilância Sanitária de Bragança Paulista.

O descumprimento de qualquer das obrigações previstas neste Projeto de Logística e Distribuição configurará inadimplência contratual, sujeitando a contratada às sanções administrativas, civis e penais cabíveis, sem prejuízo da obrigação de reparar integralmente os danos causados.

O presente projeto poderá ser revisado e atualizado periodicamente pela Contratante, em função de alterações na rede escolar, inclusive inauguração, ativação ou reativação de novas creches e unidades, de mudanças na legislação aplicável ou nas condições operacionais. Nessas hipóteses, deverão ser atualizados o cadastro de atendimento, a roteirização, as frequências, a capacidade de

armazenamento e o dimensionamento da frota, observados os procedimentos administrativos e os prazos estabelecidos pela Contratante.

13. RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E ENDEREÇOS

As relações abaixo identificam os locais das redes municipal e estadual para fins de logística e distribuição e seguem a ordem e a numeração constantes do Anexo I do ETP.

13.1 Rede Municipal e APAE

Nº	Unidade escolar	Endereço
1	Abner Antonio Sperendio	R. Juvenal da Silva Guimarães, s/nº – Planejada II
2	Adalmir Elias Duaik	R. Carvalho Motta, s/nº – Vila Motta
3	Adelson Azevedo	Estrada Municipal Paschoa Bonafatto Azziz, s/nº – Bairro Campo Novo
4	Affonso Risi	R. José Dominicci, 1.241 – Jardim do Cedro
5	Alba D' Aparecida Klein	R. Santa Cruz, 1.180 – Vila Garcia
6	Antonietta de Oliveira Lisa	Av. São Lourenço, 960 – Jardim São Lourenço
7	Antonio Dorival Monteiro de Oliveira	R. Antônio Luppe, 200 – Jardim Iguatemi
8	Antonio José da Fonseca	R. Amazonas, s/nº – Parque dos Estados
9	Arline Menin Andrade	Estrada Municipal Adelmo Antonio Menin, nº 75 – Bairro do Menin
10	Augusto Vasconcellos	Av. Alonso C. Amaral, 220 – Jardim São Lourenço
11	Carlos Frederico dos Santos Silva	Av. Paschoalino Cataldo, 473 – Jardim São Miguel
12	Creusa Gomes de Azevedo	R. Bernardo Stéfani, 415 – Santa Terezinha
13	Célia Grasson	Estrada Municipal Francisco Rojas, 1.286 – Jardim Iguatemi
14	Dalva Carmignotto da Graça	Av. Ernesto Vaz de Lima, 751 – Jardim Fraternidade
15	Deusmar Fabiano Mota	Estrada Municipal Ulysses da Silveira Guimarães, s/nº – Bairro Araras dos Pereiras
16	Dinorah Ramos	R. Agostinho Rosa, 260 – Planejada II
17	Elena Moreto De Camargo Miranda	Rodovia Capitão Barduíno, km 104,5 – Bairro Araras dos Mori
18	Eliana Peluso Sperandio	Av. Dr. Fernando Costa, 107 – Jardim Anchieta
19	Eugênia de Souza Camargo	Bairro Biriçá do Campinho

Nº	Unidade escolar	Endereço
20	Fernanda X. Fernandes	Bairro da Marina
21	Fernando Amos Siriani	Av. Ernesto Vaz de Lima, 739 – Jardim da Fraternidade
22	Fernando da Silva Leme	R. Itapechinga, 995 – Santa Luzia
23	Francisco Murilo Pinto	Av. Antonio Pierot, 920 – Jardim Águas Claras
24	Hafiz Abi Chedid	R. Elias Berbari, 1.015 – Jardim Novo Mundo
25	Haidee Marçal Serbin	R. Agenor de Carvalho, 250 – Bairro Henedina Rodrigues Cortez
26	Henedina Rodrigues Cortez	R. Leovigildo Dantas de Brito, 300 – Jardim Fraternidade
27	Ivanise Villaça Helena	R. Ver. José Leitão Xavier, s/nº – Conj. Hab. Saada Nader Abi Chedid
28	Ivonne dos Santos Dias	R. Agostinho Rosa, 260 – Planejada II
29	Jandyra Colombi Costa Valente	R. Alexandre Berbari, 101 – Jardim São Lourenço
30	Joaquim Theodoro da Silva	Av. Francisco Luchesi, s/nº – Jardim Júlio Mesquita
31	Jorge Tibiriçá	R. Cel. Leme, 20 – Centro
32	José Lélio Mendes Ferreira	R. Cherubina da Silva Leme, 135 – Jardim São Miguel
33	José Murillo Arruda	R. São Cristóvão, 291 – Vila Aparecida
34	João Rissardi Júnior	Rodovia Padre Aldo Bolini, km 70 – Bairro Água Comprida
35	Ladislau Leme	R. Antonio Giacomo José Zordo, s/nº – Santa Luzia
36	Leila Montanari Ramos	R. José Roberto Mantovani, 109 – Bairro Padre Aldo Bolini
37	Lenar Alvarez S. Acedo	Estrada Municipal Fernando Frias Fernandes – Bairro do Agudo
38	Lucy Alvarez	R. Francisco de M. Cabral, 109 – Vila Davi
39	Luiz Gonzaga Fernandes	R. Godofredo Bars, 35 – Vila Garcia
40	Lúcia Helena Pugiali	R. Profª Estela G. de Carvalho, 100 – Toró
41	Maria da Glória Teixeira Rodrigues	Estrada Municipal Antonio Aparecido Cardoso, s/nº – Guaripocaba dos Souzas
42	Maria Lossasso Sabella	R. Zenovia Cioban, s/nº – Planejada I
43	Marice Toledo Leme Suarez	R. Agenor de Carvalho, 371 – Conj. Hab. Henedina Rodrigues Cortez

Nº	Unidade escolar	Endereço
44	Marilis Reginato Abi Chedid	R. Luiz Payão, 139 – Jardim Vista Alegre
45	Marisa Filomena do Amaral	R. Tereza Barbosa Fraulo, 100 – Vila Miguel
46	Marisa Valério Pinto	R. Benedito Luiz Afonso, 160 – Jardim da Água Clara
47	Monsenhor Pedro Paulo Farhat	Bairro Bom Retiro
48	Mª. Augusta M. da Silva	R. Cap. Júlio Gonçalves da Silva, 301 – Toró
49	Mª. da Graça de M. Palombello	R. Fidelis Cipriani, 190 – Jardim São José
50	Mª. Elisa Quadros Câmara	R. Cásper Líbero, 1.150 – Vila Aparecida
51	Mª. Erci Ramos Valle	Av. Oito de Maio, s/nº – Henedina Cortez
52	Mª. Ignéa Morales Garcia	Av. Antonio Pires Pimentel, 1.997 – Centro
53	Mª. Lúcia C. de C. Serralvo	Av. Djanira B. Bertolotti, s/nº – Bairro Uberaba
54	Mª. Siriani Del Nero	R. Sebastião Cícero Franco, s/nº – Vila Davi
55	Mª. Thereza Cacossi Salema	R. Eriberto Cursi, s/nº – Parque dos Estados
56	Nilce Magrini Lisa Sanches	R. Ampere, s/nº – Penha
57	Nilza Faria	R. José Dominicci, s/nº – Jardim Morumbi
58	Orlando Pinto de Oliveira	Av. Eusébio Savaio, 96 – Santa Amélia
59	Padre Aldo Bolini	R. Aquiles Bianchi, 30 – Vila Bianchi
60	Padre Donato Vaglio	R. Elias Berbari, 1.015 – Jardim Novo Mundo
61	Paulo Sérgio F. de Oliveira Des.	R. Bocaina, 478 – Santa Libânia
62	Roseli Ap. Rossi Russi	Estrada Municipal José Aparecido Cabral de Oliveira, s/nº – Bairro Estiva do Agudo
63	Rosemary Apezzatto Sasahara	Estrada Municipal Francisca de Oliveira Assis – D. Chiquinha, nº 3.140 – Bairro do Agudo
64	Saada Nader Abi Chedid	R. Vicente Talamino, 02 – Conj. Hab. Saada Nader
65	Sara Moritz Aronovich	R. Máximo Bertolini, s/nº – Jardim São Miguel
66	Scyla Médici	Av. São Vicente de Paula, s/nº – Jardim Recreio
67	Sylvia Ferraz F. Olmo	R. São Bento, s/nº – Praça Álvaro Sperandio, Vila Aparecida
68	Teresinha Mª de Godoy Jurça	Bairro Água Comprida
69	Therezinha de L. Bellotto	Bairro Mãe dos Homens
70	Yvette Apparecida Mucci	Bairro Morro Grande da Boa Vista (pista), Rodovia Padre Aldo Bolini, km 75

Nº	Unidade escolar	Endereço
71	Zitta de Melo Barbosa	Av. N. Sra. da Penha, 807 – Penha
72	APAE — Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	Rua José Acedo Toro, 800 – Jardim Sevilha – Bragança Paulista/SP

13.2 Rede Estadual

Nº	Unidade escolar	Endereço
1	Ministro Alcindo Bueno de Assis	Rua Cel. Luiz Leme, 381 – Vila Aparecida
2	Alexandre Berbari – São Lourenço	Rua Alexandre Berbari, 101 – Jardim São Lourenço
3	Prof. Bruno Florenzano	Rua Padre Aldo Bolini, km 70 – Água Comprida
4	Cásper Líbero	Rua Cândido Fontoura da Silveira, 65 – Vila Gato
5	Dom Bruno Gamberini	Rua Plínio Dalara, 360 – Jardim São Miguel
6	ETEC de Bragança Paulista	Rua das Indústrias, 130 – Jardim Fraternidade
7	Dr. Fernando Amos Siriani	Rua Ernesto Vaz de Lima, 635 – Jardim da Fraternidade
8	Cel. Francisco de Assis Gonçalves	Rua Campos Salles, 71 – Vila Municipal
9	Des. Inaldo Manta	Estrada Municipal André Sanches Cuencas, s/nº, Rodovia Capitão Barduíno, km 99 – Curitibanos
10	Ismael Aguiar Leme	Av. Dr. José Adriano Marrey Junior, s/nº – Centro
11	José Guilherme	Rua Dona Carolina, 60 – Centro
12	Dom José Maurício da Rocha	Rua Sen. Roberto Simonsen, 106 – Parque Brasil
13	Prof. José Nantala Babue	Rua Araras, 375 – Vila Santa Libânia
14	Prof. João Ernesto de Almeida Vanni	Av. Oito de Maio, s/nº – Jardim Águas Claras
15	Prof. Luiz Roberto Pinheiro Alegretti	Rua do Amor, 169 – Vila Batista
16	Prof. Marcos Antônio da Silva Guimarães	Rua João Diniz, 332 – Jardim Recreio
17	Profª Maria José de Moraes Salles	Praça Cel. Jacinto Osório, s/nº – Matadouro
18	Profª Mathilde Teixeira de Moraes	Rua Oswaldo Russomano, s/nº – Parque dos Estados
19	Prof. Paulo Silva	Praça Nove de Julho, 28 – Taboão
20	Sebastião Ferraz de Campos	Rua Cap. Júlio Gonçalves da Silva, s/nº – Jardim Nova América

Nº	Unidade escolar	Endereço
21	Prof. Siles Coli	Rodovia Alkindar Monteiro Junqueira, km 42 – Biriçá do Campo Novo
22	Dr. Silvio de Carvalho P. Junior	Rua Ciro Berlink, s/nº – Cidade Planejada I