



“REPUBLICAÇÃO”
PROCESSO Nº 109/2025/PMES
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2025

Unidade Requisitante:	Secretaria de Educação/Secretaria de Saúde/Secretaria de Cidadania
Processo n °	109/2025/PMES
Pregão Eletrônico n°	037/2025
Critério de Julgamento:	Menor Preço Global
Objeto:	Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré preparo e preparo, mão de obra, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Socorro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.
SISTEMA:	BBMNET LICITAÇÕES ELETRONICAS
Fundamento:	Lei Federal nº 14133/2021, Decretos Municipal nº 4492/2023, 4488/2023, 4490/2023, 4493/2023, 4494/2023, 4495/2023, 4646/2024 e 4650/2024, Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.
Início de Recebimento das Propostas	11/11/2025 às 17h
Término do Recebimento de Propostas:	28/11/2025 até às 10h
Abertura e Análise de Proposta:	28/11/2025, às 10h10min
Início da Etapa de Lances:	28/11/2025, às 10h20min
Modo de Disputa:	Aberto/Fechado



EXCLUSIVO PARA ME/EPP:	NÃO
VALIDADE DA PROPOSTA:	60 DIAS
VALOR DA CONTRATAÇÃO:	R\$ 9.156.180,00
Acesso ao Edital:	https://novobbmnet.com.br ou www.socorro.sp.gov.br
Local:	https://novobbmnet.com.br

PREÂMBULO:

Torna-se público que a Prefeitura do Município de Socorro, por meio da Secretaria de Administração e Planejamento – Supervisão de Licitação, sediada à Avenida José Maria de Faria, nº 71, Bairro: Salto, Socorro/SP, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura Municipal de Socorro, denominado Pregoeira, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço <https://novo.bbmnet.com.br>.

O participante deverá observar as datas e os horários limites previstos no presente edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participação da licitação, bem como cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto da presente licitação cuida da **Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré preparo e preparo, mão de obra, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Socorro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência**, e conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1 Cabe aos participantes a ciência de que deverá responsabilizar-se pela qualidade dos materiais e serviços executados ou fornecidos, inclusive a promoção de readequações, sempre que detectadas impropriedades que possam comprometer a consecução do objeto ajustado.



2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

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

2.3. Esta licitação destina-se a ampla participação;

2.3.1 Será assegurado o critério de desempate para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

2.3.2 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R\$ 4.800.000,00).

2.4. Poderão participar deste Pregão empresas reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

2.5 Não poderão disputar esta licitação:

2.5.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

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

2.5.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de



trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.5.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.5.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.10. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.12. DA VISTORIA

2.12.1 A vistoria prévia dos interessados em participar do processo licitatório será facultativa.

2.12.2 Os interessados poderão realizar vistoria mediante prévio agendamento e sob o acompanhamento de servidor da PMES, designado para este fim, no intuito do dimensionamento e da elaboração da proposta.

3 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

3.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

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

3.2.1 cumpre plenamente os requisitos de habilitação;



3.2.2 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

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

3.2.4 não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.2.5 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

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

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

3.4.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.4.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.5 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.7 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

3.8 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.9 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.



3.10 DA GARANTIA DA PROPOSTA

3.10.1 Para garantia de proposta, as empresas interessadas em participar desta licitação deverão fornecer comprovante de depósito dentre as seguintes modalidades: caução em dinheiro ou títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, seguro-garantia, fiança bancária, título de capitalização custeado por pagamento único, no importe de 1% do valor estimado da contratação, ou seja, R\$ 91.561,80 (noventa e um mil, quinhentos e sessenta e um reais e oitenta centavos) como condição de pré-habilitação, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de início da disputa.

3.10.2 O depósito indicado no subitem anterior deverá obedecer ao seguinte:

3.10.2.1 Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural deverão ser depositados no Banco do Brasil, Agência 2695-6, Conta Corrente nº 105735-9, em nome do Município de Socorro, CNPJ 46.444.063/0001-38, devendo o comprovante ser apresentado em campo próprio do sistema nomeado como “declarações opcionais”.

3.10.2.2 Seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização custeado por pagamento único deverão ser em campo próprio do sistema nomeado como “declarações opcionais”.

3.10.3 Caso a contratação decorrente desta licitação não se efetive dentro do prazo de validade das propostas, será solicitada a renovação da garantia, respeitado o previsto no art. 90, § 3º, quantas vezes forem necessárias, até a consecução desse objetivo.

3.10.4 A garantia de proposta das licitantes será restituída no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

4 DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA:

4.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu “**Sala de Disputa**”, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa “**Aberto para receber propostas**”.

4.10.2 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

4.10.3 O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando “enviar proposta”.

4.10.4 O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

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

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

4.13 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.



- 4.14 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.15 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.16 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta.
- 4.17 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.18 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.19 Eventual sobre preço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.
- 4.20 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;
- 4.12 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.13 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.14 Não haverá necessidade de inserção da proposta inicial ou ficha técnica (inicial), nesta fase.

5 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

- 5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública,
- 5.3 Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.
- 5.3.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.3.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.3.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.



5.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

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

5.7 O lance deverá ser ofertado pelo menor preço global.

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

5.9 O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.10 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 10.000,00 (Dez Mil Reais).

5.11 O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO/FECHADO**.

5.12. No pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA “ABERTO/FECHADO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado:

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

5.12.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro **persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a sessão pública será suspensa** e reiniciada somente após comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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



5.12.9. Serão aceitos lances inferiores, iguais ou superiores ao lance de menor valor já ofertado.

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

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

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

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

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

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

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

5.14.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.14.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.14.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.14.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.15.1 empresas estabelecidas no território do Estado do Município licitante, em que este se localize, ou seja, Estado de São Paulo;

5.15.1 empresas brasileiras;

5.15.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.15.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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



5.16.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

5.16.3 Com relação aos itens principais e cotas reservadas, se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

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

5.17 Será desclassificada a proposta que:

5.17.1 contiver vícios insanáveis;

5.17.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

5.17.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.17.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.17.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

5.18.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência da pregoeira, que comprove:

5.18.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

5.18.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

5.18.1.4 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

5.19 A pregoeira solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.19.1 – A proposta final deverá constar:

a) Valor Total da Proposta: _____ (_____);

b) O preço unitário por refeição do cardápio e total, considerando o quantitativo total de refeições do cardápio para o período, em moeda corrente nacional, sendo aceitas no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula;

c) O prazo de validade da proposta: _____ (mínimo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura da sessão, podendo ser prorrogado por acordo entre as partes);

d) Prazo de execução: _____ (conforme com o termo de referência);

e) Condições de pagamento: 30 (trinta) dias da emissão da Nota Fiscal;



- f) Declaro sob as penas da lei, que o(s) serviços(s) ofertado(s) atende(m) todas as especificações exigidas no Anexo I – Termo de Referência;
- g) Declaro sob as penas da lei, que o(s) preço(s) apresentado(s) contempla(m) todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.
- h) Declaro que tenho conhecimento das características técnicas e condições básicas do local da execução dos serviços, não podendo alegar desconhecimento posterior a este certame, para fins de eventuais acréscimos.

5.19.2 O modelo da proposta consta no anexo III deste edital.

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

5.19.4 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

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

5.19.5. O Pregoeiro poderá, a qualquer momento, solicitar aos licitantes esclarecimentos que julgar necessários.

6 DA FASE DE HABILITAÇÃO:

6.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante; e
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).
- c) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- d) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);
- e) Certidão de Apenados de Impedimentos de Contrato/Licitação (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa/relacao-apeados>).

6.1.1 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.2. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.



6.3. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos do licitante melhor classificado para fins de habilitação.

6.4. - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.4.1- O participante deverá comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

6.4.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

6.4.1.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

6.4.1.3 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-enegocios/ptbr/empreendedor>.

6.4.1.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

6.4.1.5 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

6.4.1.6 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

6.4.1.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

6.4.1.8 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

6.4.2 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

6.5- REGULARIDADE FISCAL FEDERAL E TRABALHISTA:

6.5.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);



6.5.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.5.3 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

6.5.4 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

6.5.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

6.5.6 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

6.5.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

6.5.8 Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

6.6 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.6.1 Qualificação Técnico Profissional da Qualificação Técnico Operacional:

6.6.1.1 A **Qualificação Técnico-Profissional** deverá ser comprovada, nos seguintes termos:

6.6.1.1 **Alvará Sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária, em nome da licitante;

6.6.1.2 **Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas – CRN), da empresa e do profissional responsável.**

6.6.1.3 **Comprovação** de que a licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, **um Nutricionista responsável técnico pelos serviços definidos** no objeto do contrato;

6.6.1.4 A comprovação de que o profissional pertence ao quadro permanente da empresa licitante dar-se-á através de:

6.6.1.5 No caso de vínculo societário: ato constitutivo da empresa devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou sede da licitante;



6.6.1.6 Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.6.1.7 No caso de vínculo empregatício: cópia autenticada da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstre o n.º de registro, qualificação civil ou contrato de trabalho em vigor, com a última alteração de salário;

6.6.1.8 Responsável Técnico: Contrato de prestação de serviços sem vínculo empregatício, com data anterior à prevista para abertura das propostas;

6.6.2 A **Qualificação Técnico-Operacional** deverá comprovar que a licitante executou serviços de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, a saber:

6.6.2.1 Para fins de comprovação da aptidão para a execução do serviço em questão, será exigida experiência por meio da apresentação de certidão(ões) ou de atestado(s), expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome da licitante e que demonstre o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste instrumento, indicando, como quantitativos:

a) Para avaliação e validação dos atestados de capacidade apresentados, a municipalidade levará em conta o percentual de 50% (cinquenta por cento) conforme art. 67, § 2º da Lei Federal nº 14133/2021:

- Fornecimento de, no mínimo, 932.000 refeições.

6.6.2.2 A comprovação a que se refere os subitens 6.6.2.1 “a”, acima, poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos atestados ou certidões válidos quanto dispuser o licitante.

6.6.2.3 O executor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Prefeitura, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

6.7 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

6.7.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

6.7.2 Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, evidenciando a boa situação financeira da empresa, mediante a comprovação de:

6.7.3 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);



6.7.4 ED – ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO total serve para medir o Grau de endividamento da empresa perante terceiros, ou seja, do seu ativo total quanto é capital próprio e quanto é capital financiado com recursos alheios, igual ou inferior a 0,50 (zero vírgula cinquenta) obtido através da seguinte fórmula:

$$\text{ED} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

6.7.5 Patrimônio Líquido (PL) igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimativo para a contratação.

6.7.6 O atendimento dos índices econômicos previstos neste tópico deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante, nos termos do artigo 69, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.7.7 Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar o atendimento aos requisitos previstos no edital, quais sejam: habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e social, bem como demais exigências eventualmente estabelecidas neste Termo de Referência.

6.8 AS COOPERATIVAS PARTICIPANTES DEVERÃO APRESENTAR AS SEGUINTE DOCUMENTAÇÕES COMPLEMENTARES:

6.8.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

6.8.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

6.8.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

6.8.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

6.8.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

6.8.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

- a) ata de fundação;
- b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
- f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;



6.8.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

6.9. PARA EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO:

6.9.1. comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

6.9.2. indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

6.9.3. admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

6.9.4. impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

6.9.5. responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

6.10 - DA COMPROVAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE ME E/OU EPP:

6.10.1 – A comprovação de enquadramento no porte de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), poderá ser realizada através de apresentação de Declaração ou Certidão de enquadramento emitida pela Junta Comercial competente ou Declaração, firmada por profissional de contabilidade, ou outro documento oficial que comprove o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.11 - DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES DE APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA:

6.11.1 O licitante deverá apresentar, as declarações abaixo sob pena de inabilitação, conforme modelo indicativo Anexo IV:

6.11.2 Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação, de que inexistem fatos impeditivos, e de que não se encontra declarada inidônea, nem suspensa ou impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.

6.11.3 Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

6.11.4 Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi



adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

6.11.5 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

6.11.6 Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

6.11.7 Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos II e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da CF/88.

6.11.8 Declaração de que observou e atende plenamente aos requisitos previstos aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21 (aplicável a ME/EPP).

6.12 FORMA DE APRESENTAÇÃO:

6.12.1 Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema BBMNET.

6.12.2 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio eletrônico, desde que possível comprovar sua veracidade.

6.12.3 Quando houver a necessidade de apresentação de documentos originais não-digitais, os mesmos deverão ser encaminhados da seguinte forma:

6.12.3.1 - CORRESPONDÊNCIA: Correio com AR, Sedex ou Remessa Expressa, ou diretamente ao setor de Protocolo do Município de Socorro, endereçando à Comissão Permanente de Contratação do MUNICÍPIO DE SOCORRO com o número do Pregão Eletrônico e do Processo, localizada na Avenida José Maria de Faria, nº 71, Bairro: Salto, Socorro/SP, CEP: 13.960-000; Prazo para envio: até 2 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão pública, prorrogáveis por igual período a contar da data de comunicação do Pregoeiro, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis;

6.12.4 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da legislação vigente, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

6.12.5 A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

6.12.5.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

6.12.6 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.



6.12.7 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **Duas Horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

6.12.8 *Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).*

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

6.12.9 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

6.12.10 Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro.

6.12.11 Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

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

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

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

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

6.12.14 *Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativas.*

6.12.15 *Os documentos expedidos por órgãos oficiais que não contenham prazo de validade específica em seu corpo serão considerados válidos por até 90 (noventa) dias, com exceção:*

a) não se enquadram no prazo de que trata este item os documentos que, pela própria natureza, não apresentam prazo de validade, que é o caso dos atestados de capacidade (responsabilidade) técnica, entre outros.

6.12.16 *Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06:*

6.12.16.1 – *Em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, havendo alguma restrição na comprovação fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.*



6.12.16.2 – A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

7- DOS RECURSOS:

7.1 A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

7.3 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

7.3.1 O tempo mínimo para **manifestação da intenção de recurso será de 10 minutos**, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

7.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

7.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

7.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

7.7 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8- DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

8.1. O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

8.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

8.1.2. Dar causa a inexecução parcial do contrato que cause graves danos à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

8.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

8.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

8.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

8.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

8.1.8. Apresentar declaração ou documentação Falsa durante a execução do contrato;

8.1.9. Fraudar a Licitação ou Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

8.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

8.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei nº 12.846/2013.



8.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- 8.2.1. Advertência;
- 8.2.2. Multa;
- 8.2.3. Impedimento de licitar e contratar;
- 8.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

- 8.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 8.3.2. As peculiaridades do caso concreto;
- 8.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 8.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 8.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.4 A advertência será aplicada exclusivamente pela inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

8.5 A multa será aplicada no percentual de 10% do valor do contrato licitado e será aplicado ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 8.1.

8.6 O impedimento de licitar e contratar será aplicado ao responsável pelas infrações administrativas previstas no §4º do art.155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

8.7 A declaração de inidoneidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas no §5º do art.155, bem como pelas infrações administrativas também previstas §5º do art.155 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

8.7.1. A aplicação da declaração de inidoneidade será precedida de análise jurídica e observará as regras do artigo 156, § 6º, da Nova Lei de Licitações.

8.8 As sanções previstas nos itens 8.2.1, 8.2.3 e 8.2.4 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa prevista no item 8.2.2.

8.9 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.10 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

8.11 Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.12 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2



(dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

8.12.1. Caso haja o deferimento do pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias contado da data da intimação.

8.12.2. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

8.12.3. As regras de prescrição observarão o previsto no artigo 159, § 49, da Lei 14.133/2021.

8.13 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013.

8.14 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora de 10%.

8.14.1. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste edital.

8.15 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.3 A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

9.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

10.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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



10.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

10.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

10.9 O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br.

10.10 Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br.

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

10.12 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no Portal www.novobbmnet.com.br, e no endereço eletrônico www.socorro.sp.gov.br.

10.13 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

10.13.1 ANEXO I - Termo de Referência e anexos;

10.13.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato (com todas as condições contratuais e exigências específicas de cada caso – serviços, obras ou fornecimentos);

10.13.3 ANEXO III – Modelo de minuta de proposta final;

10.13.4 ANEXO IV – Modelo Unificado das demais declarações;

10.13.5 ANEXO V – Modelo de declaração veículo reserva;

10.13.6 ANEXO VI – Modelo de declaração para apresentação de cópias de documentos.

Socorro, 10 de novembro de 2025.

Procurador(a) Jurídico(a)-PMES

Deise Aparecida Tasca
Secretaria Municipal de Educação
Matrícula: 345772



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

O presente Termo de Referência tem por objeto a seleção de proposta para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré preparo e preparo, mão de obra, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Socorro.

2. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a seleção de proposta para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré preparo e preparo, mão de obra, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Socorro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

A alimentação escolar é um direito fundamental garantido pela Constituição Federal e regulamentado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para seu desenvolvimento físico, cognitivo e educacional.

Atualmente, a municipalidade não dispõe de infraestrutura própria para preparo da alimentação escolar, assim como o quadro de mão de obra de merendeiras e logística suficiente e necessária para a execução do serviço de alimentação e atendimento da demanda de todas as unidades escolares, assistenciais e creches do município. Considerando isso, a única solução viável é a terceirização.

A contratação de empresa especializada justifica-se pela necessidade de garantir qualidade e segurança alimentar, com rigoroso cumprimento das normas higiênico-sanitárias e cardápios nutricionalmente adequados, elaborados por profissionais capacitados. Além disso, a terceirização proporciona eficiência



operacional e redução de custos, otimizando recursos humanos e materiais, evitando desperdícios e garantindo o cumprimento das metas estabelecidas.

A empresa contratada deverá atender às exigências legais, incluindo a aplicação do percentual mínimo de 45% (conforme Lei 15.226 de 30/09/2025, que altera a Lei 9.947 de 16/06/2009, a qual entra em vigor a partir de 01/01/2026) dos recursos na aquisição de produtos da agricultura familiar, conforme determina o PNAE, fomentando a economia local. O serviço também traz benefícios sociais e educacionais, impactando positivamente no rendimento escolar e reduzindo índices de evasão, além de poder incluir ações de educação nutricional junto à comunidade escolar.

A contratação assegura ainda transparência e controle, com monitoramento constante pelo Conselho de Alimentação Escolar e pela gestão municipal, garantindo a correta aplicação dos recursos públicos. Dessa forma, a contratação de empresa especializada mostra-se estratégica e necessária, garantindo eficiência na execução do programa, conformidade legal e, principalmente, o direito dos estudantes a uma alimentação saudável e adequada, em consonância com as políticas públicas educacionais e de segurança alimentar no município de Socorro.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada mostra-se estratégica e necessária, garantindo eficiência na execução do programa, conformidade legal e, principalmente, o direito dos estudantes a uma alimentação saudável e adequada, em consonância com as políticas públicas educacionais e de segurança alimentar no município de Socorro.

3.1 JUSTIFICATIVA PARA A ADOÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO

A adoção do Pregão Eletrônico para a presente contratação fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021, e visa assegurar maior eficiência, economicidade e menor burocracia no atendimento das demandas públicas.

3.2 JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE

Justifica-se a realização da licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica, por ser o procedimento mais ágil e transparente para aquisições de bens e serviços comuns. Esta modalidade permite ampla competitividade entre fornecedores, garantindo a melhor proposta técnica e econômica para a administração pública.



3.3 BENEFÍCIOS DA MODALIDADE

A escolha do pregão eletrônico para esta contratação, oferece agilidade, transparência e economia aos cofres públicos. Esta modalidade elimina burocracias, reduz custos administrativos e permite ampla competitividade entre fornecedores de todo o país. O processo digital garante total rastreabilidade e conformidade com a legislação. Além de ser ambientalmente sustentável, assegura a melhor relação custo-benefício. É a modalidade mais eficiente para esta aquisição, alinhando-se aos princípios da administração pública.

3.4 RECOMENDAÇÃO PARA O USO DA MODALIDADE

O pregão eletrônico é recomendado para aquisição de bens e serviços comuns padronizáveis como equipamentos e materiais quando se prioriza agilidade no processo licitatório sendo mais rápido que modalidades tradicionais como concorrência ou tomada de preços. Esta modalidade é ideal para garantir máxima transparência e competitividade ao permitir a participação ampla de fornecedores em ambiente digital com disputa por lances que favorece a redução de preços sendo especialmente indicada para orçamentos limitados.

3.5 CONCLUSÃO FINAL QUANTO AO USO DA MODALIDADE

A escolha desta modalidade licitatória demonstra-se plenamente adequada ao serviço em questão, garantindo agilidade no processo, competitividade entre fornecedores e otimização dos recursos públicos, com a vantagem adicional de um processo totalmente digitalizado e auditável.

4. DEFINIÇÃO DO SERVIÇO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
1	Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré preparo e preparo, mão de obra, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, em conformidade com este Termo de Referência, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Socorro.	SV	1



O número de refeições a serem servidas, as unidades escolares, creches e assistenciais, número de profissionais e equipe técnica, relação per capita, relação e inventário dos equipamentos e especificações dos alimentos, encontram-se anexos a este Termo de Referência.

4.1 CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO QUANTO À HETEROGENEIDADE OU COMPLEXIDADE

4.1.1 Todos os serviços contemplados e solicitados neste certame, deverão ser considerados como **comuns**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

4.2 ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO SERVIÇO

4.2.1 Para os fins e efeitos do objeto da presente licitação, estabelecem-se, neste instrumento, os seguintes conceitos para os termos utilizados;

4.2.1.1 CARDÁPIO BÁSICO - conjunto de uma ou mais merendas solicitadas aos alunos de uma unidade educacional com as especificações descritas na relação de cardápios da presente requisição, durante o dia letivo.

4.2.1.2 MERENDA DO CARDÁPIO – um dos componentes do CARDÁPIO BÁSICO, servida como desjejum, almoço, lanche ou como jantar.

4.2.1.3 SOLICITAÇÃO - comunicação feita formalmente pelos responsáveis designados de cada unidade escolar à empresa contratada, formulada em impresso próprio, contendo a quantidade de merendas que deverão ser fornecidas e seus respectivos períodos, elaborada para o período de uma semana, e entregue à contratada até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua consumação.

4.2.1.4 MERENDA DO CARDÁPIO SOLICITADA - Entende-se por merenda do cardápio solicitada aquela cuja solicitação formulada por representante legal da CONTRATANTE, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

4.2.2 DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES SERVIDAS

4.2.2.1 O número de refeições servidas será calculado com base na quantidade de alimento servido (item principal do cardápio), **de acordo com per capita**.



4.2.3 DO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.2.3.1 A Contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios, o suporte logístico inerente e realizar a gestão da suficiência de gêneros dos estoques, de forma a atender todas as alimentações previstas no cardápio.

4.2.3.2 Compete à CONTRATADA, o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivos estabelecidos pelo PNAE e Resolução 06 de 08 de maio de 2020 do FNDE.

4.2.3.4 No preparo da alimentação, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, conforme o caso.

4.2.3.5 Todos os gêneros necessários à produção dos cardápios devem ser disponibilizados nas unidades educacionais, assistenciais e creches mantendo os estoques locais organizados, contendo somente os alimentos permitidos na composição das refeições escolares, em conformidade com o padrão de qualidade estabelecido pela Contratante, seguindo as especificações técnicas. No que se refere aos produtos industrializados, a Contratada deverá utilizar apenas os alimentos constantes na **Lista de Produtos Homologados vigente**, fornecida pela Contratante.

4.2.3.6 A Contratada deverá manter rigor no controle de qualidade dos produtos entregues nas unidades educacionais, assistenciais e creches. Para tanto, deverá: Ser responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, suspender de imediato seu consumo e enviar amostras para análises laboratoriais, e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e hortifrutigranjeiros frescos e “in natura” (hortaliças, frutas, ovos, ervas/especiarias, etc.).

4.2.3.7 A CONTRATADA deverá prover a aquisição dos produtos alimentícios destinados à todas as dietas especiais, após autorização emitida individualmente pela Contratante.

4.2.3.8 A CONTRATADA não deverá adquirir gêneros alimentícios de empresas que utilizem, direta ou indiretamente, mão de obra análoga à escravidão ou que pratiquem exploração do trabalho infantil.



4.2.4 FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.

4.2.4.1 Conforme a lei nº 15.226/2025, no mínimo 45% do total dos recursos do PNAE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

4.2.4.2 Este percentual poderá ser ampliado, a critério da administração, desde que haja disponibilidade e regularidade dos produtos ofertados. O valor dos itens fornecidos pela agricultura familiar devem ser descontados do total da nota da empresa vencedora.

4.2.4.3 Desta forma, considera-se que os produtos adquiridos em decorrência de realização da(s) chamada(s) pública(s) oriundos da Agricultura Familiar estão inclusos no cardápio e serão disponibilizados pelo município à empresa licitante vencedora. Considerando que os produtos estão inclusos no cardápio, os mesmos serão descontados do valor das notas fiscais emitidas pela empresa, nos valores correspondentes aos produtos adquiridos e fornecidos pelo MUNICÍPIO, conforme tabela abaixo, sendo estes produtos oriundos dos contratos firmados para o exercício de 2025.

PRODUTO	UNID.	QTDE	FREQÜÊNCIA DA ENTREGA	TOTAL ESTIMADO PARA CHAMADA A	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ABACATE	KG	40	QUINZENAL	640 KG	R\$7,83	R\$5.011,20
ABOBRINHA ORGÂNICA	KG	60	QUINZENAL	600 KG	R\$8,01	R\$4.806,00
ALFACE	KG	100	SEMANAL	3100 KG	R\$16,97	R\$52.607,00
BANANA NANICA	KG	630	SEMANAL	20000 KG	R\$6,83	R\$136.600,00
BANANA PRATA ORGÂNICA	KG	62	MENSAL	620 KG	R\$9,01	R\$5.586,20
BETERRABA RALADA	KG	4,800	QUINZENAL	100 KG	R\$38,98	R\$3.898,00
BATATA DOCE ORGÂNICA	KG	100	MENSAL	800KG	R\$8,13	R\$6.504,00
BATATA	KG	100	QUINZENAL	800 KG	R\$8,75	R\$7.000,00
COUVE MANTEIGA PICADA	KG	60	MENSAL	900 KG	R\$25,47	R\$22.923,00
CAQUI ORGÂNICO	UN	330	QUINZENAL	1320 UN	R\$2,28	R\$3.009,60
CENOURA ORGÂNICA	KG	100	QUINZENAL	1400 KG	R\$9,80	R\$13.720,00
CHEIRO VERDE	KG	5	MENSAL	50 KG	R\$26,66	R\$1.333,00



ESCAROLA	KG	20	QUINZENAL	160 KG	R\$14,65	R\$2.344,00
MANDIOCA A VACUO	KG	80	QUINZENAL	1040 KG	R\$11,00	R\$11.440,00
MILHO VERDE EPIGA	UN	1250	QUINZENAL	5000 UN	R\$2,46	R\$12.300,00
MOLHO TOMATE ORGÂNICO	KG	80	MENSAL	720KG	R\$46,02	R\$33.134,40
MORANGO ORGÂNICO	KG	300	MENSAL	900 KG	R\$39,63	R\$35.667,00
MANDIOQUINHA	KG	80	SEMANAL	2000 KG	R\$18,65	R\$37.300,00
MEL DE ABELHA	KG	30	MENSAL	270 KG	R\$60,15	R\$16.240,50
OVOS CAIPIRA	BDJ COM 30 UN	25 BDJ	QUINZENAL	450 BDJ COM 30 UNI	R\$33,66	R\$15.147,00
PITAYA BRANCA	KG	230	QUINZENAL	1200 KG	R\$17,66	R\$21.192,00
PITAYA VERMELHA	KG	230	QUINZENAL	2.016 KG	R\$19,33	R\$38.969,28
REPOLHO	KG	80	SEMANAL	2800 KG	R\$4,16	R\$11.648,00
TOMATE MOLHO	KG	80	QUINZENAL	1800KG	R\$12,86	R\$23.148,00
TOMATE SALADA	KG	80	QUINZENAL	1800 KG	R\$12,87	R\$23.166,00

Os produtos e valores acima descritos poderão sofrer alterações em decorrência de novas chamadas públicas para aquisição de produtos da agricultura familiar, devendo para tanto a Prefeitura providenciar a cada alteração aditamentos contratuais a fim de atualizar os valores e produtos a serem descontados.

4.2.5 FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

4.2.5.1 A Contratada obriga-se a utilizar exclusivamente os gêneros alimentícios constantes na Lista de Produtos Aprovados (Anexo 5 deste instrumento), os quais deverão obrigatoriamente estar dentro do prazo de validade, com embalagens íntegras e rotulagem em conformidade com a legislação vigente, sendo vedado expressamente o fracionamento não profissional dos itens, sendo exigido o armazenamento e manipulação conforme as Boas Práticas de Fabricação.



4.2.6 DOS PROFISSIONAIS MERENDEIROS

4.2.6.1 A CONTRATADA se obriga a disponibilizar, organizar e gerenciar equipe de profissionais em quantidade e qualificação suficientes para garantir a plena execução dos serviços objeto deste contrato, observando obrigatoriamente os quantitativos mínimos de merendeiros estabelecidos no Anexo 2, sendo que a alocação específica da mão de obra será dimensionada de forma dinâmica, considerando: o volume diário de refeições a serem preparadas; a complexidade técnica dos cardápios estabelecidos; as particularidades operacionais de cada unidade escolar, creches e assistenciais; e eventuais demandas extraordinárias, comprometendo-se a realizar imediatos ajustes na escala de pessoal sempre que necessário para manter os padrões de qualidade e eficiência contratualmente exigidos, sem que tais adequações configurem qualquer tipo de ônus adicional para a CONTRATANTE, devendo ainda comprovar a regularidade trabalhista e capacitação profissional de todo o quadro alocado.

4.2.6.2 A CONTRATADA deverá designar profissionais em quantidade compatível com a demanda contratual, devidamente qualificados, treinados e uniformizados para garantir o cumprimento adequado do contrato. No caso da falta de funcionários, ou aumento das unidades educacionais, creches e assistenciais, no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra, observando o número de 1 merendeira para cada 200 refeições servidas, exceto nas creches e CMEI, onde a complexidade do serviço de alimentação, que inclui a preparação de fórmulas infantis e cuidados específicos com a alimentação infantil, torna-se necessária a atuação de, no mínimo, 2 merendeiras por unidade e no CMEI 3 merendeiras, para garantir a qualidade e segurança alimentar.

4.2.6.3 A CONTRATADA deverá ainda manter número suficiente de profissionais “volantes” com o objetivo de garantir a cobertura imediata de faltas, afastamentos ou ausências eventuais, de modo a não comprometer a regularidade e a qualidade do serviço prestado.

4.2.6.4 Independente das quantidades citadas, a CONTRATANTE poderá reavaliar a necessidade de ampliar o quadro de funcionários (merendeiras) da escola, caso seja avaliado insuficiente para a execução do objeto do contrato.

4.2.6.5 A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

4.2.6.6 A CONTRATADA obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela CONTRATANTE, bem como a apresentar uma



relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.

4.2.6.7 A CONTRATADA obriga-se a se encarregar que o preparo da alimentação para os alunos seja feita somente pelas merendeiras, não podendo ter substituições com profissionais de outra área.

4.2.6.8 DAS ATRIBUIÇÕES DAS MERENDEIRAS

4.2.6.8.1 Noções de higiene pessoal, de alimentos e de utensílios.

4.2.6.8.2 Fazer a higiene pessoal, de equipamentos, utensílios e ambiente (cozinha, estoque, pisos, ralos, paredes), observando criticamente, com o objetivo de minimizar riscos de contaminação, antes e após o preparo.

4.2.6.8.3 Organizar a área de trabalho, mantendo tudo em seus devidos lugares, como manda a legislação e procedimento operacional, com o objetivo de um perfeito desenvolvimento do produto final.

4.2.6.8.4 Acompanhar cardápios, verificando-os diariamente, visando que todas as preparações (sucos, saladas e sobremesas) sejam preparadas nas datas e horários pré-estabelecidos pela nutricionista. Ensacar e estocar os produtos recebidos, seguindo os padrões de higiene pré-estabelecidos, com o objetivo de evitar perdas e danos aos produtos. Decorar todos os pratos (quentes, saladas e sobremesas) na medida do possível, zelando pela boa apresentação. Preparar e servir as refeições.

4.2.6.8.5 Fazer preparo e pré-preparo das refeições, observando as orientações e cardápios fornecidos pela nutricionista, visando atender as necessidades.

4.2.6.9 DOS TREINAMENTOS AOS PROFISSIONAIS MERENDEIROS

4.2.6.9.1 Temas Obrigatórios: Higiene, manipulação e Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos.

4.2.6.9.2 Conteúdo Programático Teórico Obrigatório: Higiene e manipulação dos alimentos, Microbiologia, Doenças causadas por microrganismos, higienização de mãos e antebraços, higiene corporal, higiene e armazenamento de utensílios e equipamentos, higienização da cozinha, higienização de hortifrutigranjeiros, importância da uniformização completa, recebimento de mercadorias, armazenamento e descongelamento, contaminação cruzada, organização de estoque, importância das etiquetas de identificação, preparação dos cardápios e dietas especiais, coleta de amostras e Segurança do Trabalho.

4.2.6.9.3 Conteúdo Programático Prático: preenchimento de Etiquetas, diluições de cloro, leite em pó e aperfeiçoamento de técnicas de preparo.



4.2.6.9.4 A CONTRATADA deverá apresentar ao setor de alimentação, a lista de presença dos participantes dos treinamentos.

4.2.6.9.5 Os cursos deverão ocorrer SEMESTRALMENTE em local próprio da CONTRATADA.

4.2.6.10 DO UNIFORME E EPI

4.2.6.10.1 A CONTRATADA deverá fornecer, à sua exclusiva custa, todos os uniformes e equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários à execução dos serviços, incluindo, mas não se limitando a: aventais impermeáveis, luvas descartáveis, calçados de segurança antiderrapantes e luvas de proteção contra cortes e demais equipamentos exigidos pelas normas de segurança do trabalho (NRs aplicáveis) e vigilância sanitária, devendo garantir a qualidade, adequação e substituição periódica dos mesmos.

4.2.6.10.2 A CONTRATADA deverá comprovar a regularidade dos equipamentos mediante apresentação de certificados de aprovação (CA) quando aplicável, mantendo estoque suficiente para imediata reposição quando necessário, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

4.2.7 DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES:

4.2.7.1 A CONTRATADA assumirá integralmente a responsabilidade pela distribuição, gerenciamento operacional e manutenção preventiva e corretiva de todos os utensílios e equipamentos necessários para o perfeito funcionamento do serviço de alimentação escolar, devendo atender rigorosamente às especificações, quantidades e condições estabelecidas no ANEXO 6.

4.2.7.2 Observando que a CONTRATANTE já possui parte dos itens relacionados no ANEXO 7, caberá exclusivamente à CONTRATADA a reposição e complementação dos itens faltantes em relação ao ANEXO 6, garantindo a plena conformidade e operacionalidade de todos os materiais necessários para a execução dos serviços objeto deste contrato.

4.2.7.3 A CONTRATADA deverá realizar, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar do Recebimento da Ordem de Serviço, um diagnóstico completo dos itens já disponibilizados pela CONTRATANTE (conforme ANEXO 7) e providenciar imediatamente a aquisição, substituição ou complementação dos demais itens constantes no ANEXO 6, assegurando que todo o patrimônio sob sua gestão atenda aos padrões de qualidade, segurança e funcionalidade exigidos, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

4.2.7.4 Todos os itens repostos ou complementados deverão ser previamente aprovados pela CONTRATANTE e estar em conformidade com as normas sanitárias, técnicas e legais aplicáveis, devendo a



CONTRATADA comprovar a regularidade dos processos de aquisição mediante documentação hábil sempre que solicitado.

4.2.7.5 A CONTRATANTE deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias úteis após o término do contrato.

4.2.7.6 A licitante vencedora deverá identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura do Município da Estância de Socorro ou do Estado de São Paulo, devendo disponibilizar todos os equipamentos e utensílios mínimos previstos para a execução imediata dos serviços nas unidades escolares, creches e assistenciais.

4.2.7.7 Ressalta-se que toda e qualquer benfeitoria, modificação, adaptação ou reforma realizada nas edificações utilizadas para a execução dos serviços será incorporada ao patrimônio público municipal, não cabendo à empresa contratada qualquer direito de retenção, indenização ou ressarcimento, a qualquer título, ao término do contrato.

4.2.8 DOS CARDÁPIOS DISTRIBUIDOS

4.2.8.1 A CONTRATADA obriga-se a servir exclusivamente os cardápios padronizados constantes no Anexo 3 deste instrumento contratual, devendo:

4.2.8.1.1 Preparar e distribuir as refeições estritamente conforme as especificações técnicas, quantitativas e qualitativas estabelecidas para cada faixa etária.

4.2.8.1.2 Observar rigorosamente:

4.2.8.1.2.1 As porções definidas para cada grupo de educandos;

4.2.8.1.2.2 Os métodos de preparo prescritos;

4.2.8.1.2.3 A composição nutricional detalhada;

4.2.8.1.2.4 A sazonalidade dos ingredientes;

4.2.8.1.2.5 Manter registro diário comprobatório da fiel execução dos cardápios, com assinatura de responsável técnico;

4.2.8.1.2.6 Submeter eventuais propostas de substituição ou adaptação à prévia e expressa autorização da CONTRATANTE, mediante justificativa técnica fundamentada;



4.2.9 DO PROFISSIONAL TÉCNICO RESPONSÁVEL

4.2.9.1 A CONTRATADA obriga-se a manter, à sua exclusiva custa, no mínimo 1 (um) nutricionista devidamente habilitado e registrado no respectivo Conselho Regional de Nutrição (CRN), o qual atuará como Responsável Técnico pela execução do contrato, cabendo-lhe especificamente:

4.2.9.1.1 Realizar visitas técnicas semanais a todas as unidades educacionais, creches e assistenciais atendidas pelo contrato, verificando in loco a qualidade e adequação dos serviços prestados;

4.2.9.1.2 Elaborar e assinar relatórios periódicos de acompanhamento, utilizando os formulários padronizados do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) fornecidos pela CONTRATANTE;

4.2.9.1.3 Garantir o cumprimento integral;

4.2.9.1.4 Das normas nutricionais estabelecidas;

4.2.9.1.5 Dos cardápios aprovados;

4.2.9.1.6 Das boas práticas de manipulação;

4.2.9.1.7 Da legislação sanitária aplicável;

4.2.9.1.8 Apresentar à CONTRATANTE, mensalmente, relatório consolidado das atividades desenvolvidas, contendo:

4.2.9.1.8.1 Registro das visitas realizadas;

4.2.9.1.8.2 Não conformidades identificadas;

4.2.9.1.8.3 Ações corretivas implementadas;

4.2.9.1.8.4 Resultados alcançados;

4.2.9.1.9 O profissional nutricionista responderá civil, administrativa e tecnicamente pela correta execução das atividades sob sua supervisão, devendo manter arquivados por 5 (cinco) anos todos os registros e documentos comprobatórios de suas ações.

4.2.9.1.9.1 Esta previsão não exime nem atenua em qualquer hipótese a responsabilidade solidária da CONTRATADA, que permanecerá plenamente responsável perante a CONTRATANTE por todas e quaisquer irregularidades, danos ou prejuízos decorrentes da execução contratual, inclusive aqueles relacionados às atividades técnicas do nutricionista.

4.2.9.2 A contratada deverá disponibilizar também equipe técnica composta por um coordenador regional e supervisores para as unidades educacionais, assistenciais e creches, conforme exigência do Conselho



Regional de Nutricionistas, de acordo com a Portaria CRN3 nº 306/2016, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, e distribuição das refeições, além da verificação da qualidade dos serviços.

4.2.10 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.2.10.1 A CONTRATADA deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.

4.2.10.2 A alimentação escolar compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os alunos das respectivas unidades educacionais, creches e aos atendidos pelos projetos assistenciais.

4.2.10.3 A CONTRATADA se obriga a realizar a distribuição dos alimentos exclusivamente de segunda a sexta-feira, em dias letivos regulares e conforme o calendário escolar oficial, diretamente nas unidades educacionais, creches e assistenciais relacionadas no Anexo 3 deste Termo de Referência, devendo:

4.2.10.3.1 Coordenar a logística de entrega de forma a garantir a pontualidade e regularidade do serviço;

4.2.10.3.2 Adequar os horários de distribuição aos períodos de funcionamento de cada unidade escolar, creches e assistenciais;

4.2.10.3.3 Observar rigorosamente os recessos, feriados e eventuais paralisações previstas no calendário escolar;

4.2.10.3.4 Manter registro documental de todas as entregas realizadas, com comprovantes assinados pelos responsáveis em cada unidade.

4.2.10.3.5 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer necessidade de alteração na programação estabelecida;

4.2.10.4 Em caso de suspensão das atividades com os alunos e assistidos, não prevista nos calendários, a contratada será comunicada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

4.2.10.5 A CONTRATADA obriga-se a atender em quantitativo de cardápios, tendo como base mínima o balanceamento proteico-calórico do PNAE, bem como, Resolução 06 de 08 maio de 2020 do FNDE, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível a solicitação. No caso de ocorrerem envios de alimentação aquém da solicitada, a CONTRATADA obriga-se a complementar as refeições às suas expensas.



4.2.10.6 Para efeito de controle, a CONTRATADA poderá, juntamente com a CONTRATANTE, efetuar o cálculo com base na quantidade de alimento servido (item principal do cardápio), de acordo com per capita, efetivamente servidas, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de cardápios servidos.

4.2.10.7 Quando o cálculo da quantidade de alimento a ser servido for inferior a aqueles solicitados, a contratada deverá imediatamente providenciar a sua complementação, sem nenhum ônus adicional para a CONTRATANTE, levando-se em conta o porcionamento de uma alimentação e tendo como base mínima o balanceamento proteico-calórico do PNAE e Resolução 06 de 08 de maio de 2020 do FNDE.

4.2.11 DA ANÁLISE LABORATORIAL

4.2.11.1 A CONTRATANTE poderá requerer análises laboratoriais de alimentos que possuam registros de reclamação de qualidade.

4.2.11.2 Todas as análises, independentemente da motivação, deverão ser realizadas, às expensas da CONTRATADA, por laboratórios de análises de alimentos enquadrados nas seguintes condições:

4.2.11.2.1 Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;

4.2.11.2.2 Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura;

4.2.11.2.3 Laboratórios de Ensaio Acreditados pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBRISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio – RBLE;

4.2.11.2.4 Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

4.2.11.3 A amostra poderá, ainda, ser colhida na unidade educacional, creche e assistencial, pela CONTRATANTE, com acompanhamento de um representante da CONTRATADA.

4.2.12 DA LOGISTICA DA CONTRATADA

4.2.12.1 A Contratada deverá dispor de Centro de Distribuição (CD) para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, de acordo com este Termo de Referência.

4.2.12.2 A distribuição dos alimentos nas unidades educacionais, creches e assistenciais, deve ser realizada por veículos licenciados pelo órgão de vigilância sanitária competente, que atendam integralmente à legislação específica, em condições higiênicas adequadas, por entregadores treinados e uniformizados, em horários não coincidentes com os horários de distribuição das refeições e, preferencialmente, também não



coincidentes com os horários de entrada e saída dos alunos, de modo a não causar prejuízos à rotina das unidades educacionais, creches e assistenciais.

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

4.2.12.4 Os veículos deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente.

4.2.13 ESQUEMAS ALTERNATIVOS DE TRABALHO OU PLANOS DE CONTINGÊNCIA

4.2.13.1 A CONTRATADA deverá manter planejamento, com plano de contingência para o fornecimento da alimentação escolar, considerando, inclusive, esquemas alternativos de trabalho, para situações emergenciais tais como: falta d'água, energia elétrica/ gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais, creches e assistenciais.

4.2.13.2 Para situações em que não houver possibilidade de preparo da alimentação devido à falta de água e/ ou problemas estruturais (vazamento de gás, reformas, entre outros):

4.2.13.2.1 Na eventualidade da situação persistir por período superior a 5 (cinco) dias letivos, a unidade deverá informar ao Gestor do Contrato (via email), que solicitará a avaliação sobre a continuidade da oferta do lanche emergencial ou substituição por refeição transportada, simplificada ou completa, ou lanche adaptado.

4.2.14 DA QUALIDADE SANITÁRIA E MICROBIOLÓGICA

4.2.14.1 A Contratada será a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso.

4.2.14.2 Será responsabilidade da Contratada estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, de acordo com o Manual de Boas Práticas.

4.2.14.3 As atividades executadas nas dependências utilizadas pela Contratada (cozinha/despensa/ lactário) deverão ser realizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.



4.2.14.4 As pias usadas para a higienização das mãos devem ser abastecidas com sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico com registro no Ministério da Saúde para esta finalidade, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara, ou de acordo com a legislação vigente, fornecidos pela Contratada. Deverão ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos, em locais próximos às pias dentro das cozinhas para higienização das mãos.

4.2.14.5 É vedada a permanência de quaisquer pessoas que não pertençam à equipe de trabalho nas dependências da cozinha, despensa e lactário, exceto em situações autorizadas pela direção da unidade educacional, creche e assistencial.

4.2.14.6 A Contratada deverá coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, armazenando-as de forma adequada, de acordo com o disposto na legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

4.2.14.7 Quando houver suspeita de doença provocada pelo consumo de alimentos, poderá ser solicitado à CONTRATADA, que encaminhe uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado, para análise microbiológica em laboratório indicado neste instrumento.

4.2.15 DOS PROGRAMAS E PROJETOS PEDAGOGICOS

4.2.15.1 Projetos de educação alimentar e nutricional (EAN), estabelecidos pela CONTRATANTE em consonância com os princípios pedagógicos e as diretrizes da Secretaria Municipal de Educação deverão ter a participação da CONTRATADA a fim de contribuir para o cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, desde que o tema alimentação esteja inserido nos projetos pedagógicos das unidades e que não haja prejuízo às atividades prestadas pela CONTRATADA.

4.2.16 DAS SITUAÇÕES EXCEPCIONAIS

4.2.16.1 Em situações excepcionais e imprevisíveis tais como surtos, epidemias ou pandemias ou outras situações que motivem a decretação de estado de atenção, emergência ou calamidade pública, poderão ser adotados sistemas alternativos para atendimento. Nessas situações, o cardápio poderá ser adaptado conforme necessidade e disponibilidade dos gêneros alimentícios, mantendo o padrão alimentar para cada faixa etária e/ ou segmento educacional.



4.2.16.2 Em caso de interesse público devidamente justificado pela CONTRATANTE, as unidades educacionais, creches e assistenciais poderão ser abertas ou fechadas sem prévia comunicação, devendo a CONTRATADA, no caso de fechamento, manter gêneros alimentícios não perecíveis em estoque, em quantidade minimamente necessária para retomada do atendimento.

4.2.16.3 No caso do fechamento da escola, creches e assistenciais, por motivo de força maior, determinado por instâncias superiores (Governos Municipal, Estadual ou Federal), a CONTRATADA deverá manter à disposição uma quantidade mínima de funcionários para atendimento de eventual demanda.

5. JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVISÃO EM LOTE

5.1 A não fragmentação do processo de contratação dos serviços de alimentação escolar justifica-se pela necessidade de garantir a eficiência, a continuidade e a qualidade na execução dos serviços, conforme estabelecido no Termo de Referência. O objeto da contratação é complexo e envolve a integração de diversas atividades interdependentes, como o fornecimento de gêneros alimentícios, o pré-preparo e preparo das refeições, a disponibilização de mão de obra especializada, a logística de distribuição nos locais de consumo, a supervisão operacional, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como a limpeza e conservação das áreas abrangidas. Dividir essas atividades entre diferentes empresas comprometeria a coordenação necessária para o pleno funcionamento do serviço, podendo gerar atrasos, falhas de comunicação, sobreposição de responsabilidades, e, conseqüentemente, prejuízos à qualidade da alimentação oferecida aos alunos.

5.2 Além disso, a centralização das responsabilidades em uma única empresa possibilita maior controle da qualidade dos alimentos e dos processos, bem como facilita a fiscalização, a rastreabilidade dos insumos, o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais e a responsabilização técnica por eventuais falhas. A fragmentação também traria prejuízos à gestão pública, aumentando a complexidade administrativa, elevando os custos com fiscalização e controle de múltiplos contratos, além de dificultar o atendimento a demandas emergenciais. Ressalta-se que a alimentação escolar é um serviço essencial e contínuo, com impacto direto na saúde e no desempenho dos alunos, e que qualquer interrupção ou falha na execução compromete o interesse público. Dessa forma, a contratação de uma única empresa especializada assegura maior eficiência, economicidade, segurança sanitária e continuidade do serviço, em conformidade com os princípios constitucionais da administração pública, especialmente os da eficiência, economicidade e interesse público.



5.3 Assim, conclui-se que a não fragmentação do objeto é medida técnica e operacionalmente necessária, atendendo plenamente aos objetivos do Programa de Alimentação Escolar e à boa gestão dos recursos públicos.

6. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

6.1 A alimentação escolar é um direito fundamental garantido pela Constituição Federal e regulamentado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para seu desenvolvimento físico, cognitivo e educacional.

A contratação de empresa especializada justifica-se pela necessidade de garantir qualidade e segurança alimentar, com rigoroso cumprimento das normas higiênico-sanitárias e cardápios nutricionalmente adequados, elaborados por profissionais capacitados. Além disso, a terceirização proporciona eficiência operacional e redução de custos, otimizando recursos humanos e materiais, evitando desperdícios e garantindo o cumprimento das metas estabelecidas.

A empresa contratada deverá atender às exigências legais, incluindo a aplicação do percentual mínimo de 45% dos recursos na aquisição de produtos da agricultura familiar, conforme determina o PNAE, fomentando a economia local. O serviço também traz benefícios sociais e educacionais, impactando positivamente no rendimento escolar e reduzindo índices de evasão, além de poder incluir ações de educação nutricional junto à comunidade escolar.

A contratação assegura ainda transparência e controle, com monitoramento constante pelo Conselho de Alimentação Escolar e pela gestão municipal, garantindo a correta aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada mostra-se estratégica e necessária, garantindo eficiência na execução do programa, conformidade legal e, principalmente, o direito dos estudantes a uma alimentação saudável e adequada, em consonância com as políticas públicas educacionais e de segurança alimentar no município de Socorro.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO.

7.1 A presente solução tem como objetivo estabelecer um processo licitatório para a contratação de empresa especializada no fornecimento e gerenciamento de alimentação escolar, garantindo a distribuição de refeições nutritivas, balanceadas e seguras aos estudantes da Rede Pública e assistencial de ensino do Município de Socorro. A contratação será realizada em estrita conformidade com as normas do Programa Nacional de



Alimentação Escolar (PNAE) e demais legislações aplicáveis, assegurando a qualidade, variedade e adequação nutricional dos alimentos fornecidos.

A alimentação escolar é um pilar fundamental para o desenvolvimento educacional, pois:

- Promove a saúde e o bem-estar dos alunos, contribuindo para o rendimento escolar;
- Garante segurança alimentar, especialmente para crianças em situação de vulnerabilidade social;
- Atende às exigências nutricionais, seguindo cardápios elaborados por nutricionistas e alinhados às diretrizes do PNAE.

A contratação de uma empresa especializada é essencial para evitar:

- Interrupções no fornecimento de alimentação, que prejudicam o acesso dos alunos a refeições adequadas;
- Riscos sanitários, devido ao manuseio ou armazenamento inadequado de alimentos;
- Desperdício de recursos públicos, ocasionado por falhas na logística ou na qualidade dos produtos.

A licitação para o fornecimento e gerenciamento de alimentação escolar proporciona:

- Valores competitivos, evitando sobrepreços e garantindo o melhor custo-benefício;
- Logística eficiente, assegurando a distribuição regular e em quantidade adequada;
- Previsibilidade orçamentária, com planejamento financeiro mais preciso e redução de gastos extras.

Dessa forma, a contratação de uma empresa especializada no fornecimento e gerenciamento de alimentação escolar é estratégica e indispensável para garantir uma alimentação de qualidade, contribuindo para a saúde, aprendizagem e desenvolvimento integral dos estudantes do Município de Socorro.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 É de responsabilidade da CONTRATADA, manter-se durante toda a execução do contrato, em competitividade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

8.2 Os licitantes interessados deverão possuir objeto social (contrato social) em atividade pertinente, similar ou compatível com o objeto deste termo de referência.

8.3 Comprovação de aptidão para fornecimento do item de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta aquisição, ou com o item pertinente, por meio da apresentação e certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, conforme estabelecido no item de critérios de seleção do fornecedor.



8.3.1 O vencedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação de legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitados pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual e local em que foi executado o objeto contratado, entre outros documentos.

8.4 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas – CRN), da empresa e do profissional responsável.

8.5 Comprovação de que a licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, um Nutricionista responsável técnico pelos serviços definidos no objeto do contrato;

8.5.1 Deverá ser exigida a comprovação de que o profissional pertence ao quadro permanente da empresa licitante, nos moldes legais.

8.6 Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, em nome da licitante.

8.7 Após a assinatura do contrato, deverá ser apresentada a relação nominal de colaboradores, que deverá ser mantida atualizada e, a cada alteração, os novos documentos deverão ser encaminhados com 2 (dois) dias úteis de antecedência à apresentação do novo colaborador, conforme critérios e documentos listados a seguir:

8.7.1 Relação de funcionários contendo nome completo, cargo ou função, número dos documentos de identificação (RG/CPF).

8.7.2 Cópia dos documentos de identificação (RG/CPF).

8.7.3 Cópia dos exames médicos admissionais.

8.7.4 Cópia do contrato de trabalho ou do registro no eSocial do funcionário.

8.7.5 Garantia da Proposta – 1% do valor do valor estimado para a contratação, conforme art. 58 da Lei Federal nº 14133/2021, sendo justificada a exigência visando evidenciar a seriedade da proposta apresentada.

9. DA VISTORIA

9.1 A vistoria prévia dos interessados em participar do processo licitatório será facultativa.

9.2 Os interessados poderão realizar vistoria mediante prévio agendamento e sob o acompanhamento de servidor da PMES, designado para este fim, no intuito do dimensionamento e da elaboração da proposta.



10 SUBCONTRATAÇÃO

10.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

11. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO E COOPERATIVAS

11.1 Será admitida a participação de consórcios e cooperativas, o que pode ampliar o rol de participantes, viabilizando propostas mais vantajosas, reduzindo riscos e garantindo maior eficiência à Administração, conforme o artigo 15 e 16 da Lei nº 14.133/2021.

12 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

12.1 Garantia contratual, no valor de 5% sobre o valor contratado, com data de término da vigência, no mínimo, o prazo até a emissão do Termo de Recebimento Definitivo (TRD) do objeto contratado.

13 MODELO DE EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1 DO MODO DE EXECUÇÃO

13.1.1 Fica estabelecido que a CONTRATANTE deverá, obrigatoriamente, realizar o oficiamento à CONTRATADA, para fins de comunicação oficial, exclusivamente por meio de seu canal institucional de mensagens devidamente autorizado e reconhecido pelas partes contratantes, vedado o uso de quaisquer outros meios informais de comunicação.

13.1.2 Fica estabelecido como condição obrigatória que a CONTRATADA deverá iniciar integralmente suas atividades no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da data de recebimento da respectiva Ordem de Serviço.

13.1.2.1 Caso não seja possível manter essa condição dentro do prazo estipulado, a CONTRATADA deverá comunicar as razões com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para que seja analisada a possibilidade de prorrogação do prazo, exceto em situações de caso fortuito ou força maior.

14 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

14.1 O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal n. 14.133, de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



14.2 As comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

14.3 A CONTRATADA poderá convocar representante da CONTRATANTE para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

14.4 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo fiscal / Gestor do contrato ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal n. 14.133. da 2021. art. 117. caput), sendo suas atribuições aquelas previstas na Portaria 11134/2025.

Fiscais: *Marisa Rosa Ferreira - matrícula nº 1233-01, Aline Silveira Craveiro- matrícula nº 2596-08, Rosângela Guimarães de Moraes Pereira – matrícula 2606-02 (nutricionista) e Roberta Zucato Fundelo Zanesco – matrícula 2328-01(nutricionista), Lucas Henrique de Listra – matrícula 3457-58 e Ana Carolina Galina Canduço – matrícula 3457-81.*

Gestores: *Simone de Cássia de Araújo Padovani Paschoalotti - matrícula 0677-01, Fabiana de Fátima Galvão Aguiar – matrícula 3458-62 e Isabel Cristina Genghine – matrícula 3457-6*

14.5 Os fiscais designados acompanharão a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

14.6 Os fiscais do Contrato verificarão a manutenção das condições de habilitação da CONTRATANTE, acompanharão o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e demais processos internos.

14.7 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, os fiscais da CONTRATANTE atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

14.8 Todas as despesas de seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega dos produtos / execução dos serviços, deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA.

14.9 O contrato será simplificado e representado pela Autorização de Fornecimento, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1 Receber o serviço no prazo e condições estabelecidas no Edital e demais documentos; verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do item recebido provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;



15.2 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no item fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor designado;

15.3 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

15.4 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15.5 Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/21, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei Federal 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

15.6 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/21.

15.7 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.8 As exigências da FISCALIZAÇÃO se basearão nas especificações e nas Normas vigentes.

15.9 Esclarecer prontamente as dúvidas que lhe sejam apresentadas pela CONTRATADA;

15.10 Expedir por escrito, em forma de notificação, as determinações e comunicações dirigidas à CONTRATADA;

15.11 Rejeitar todo e qualquer material de má qualidade ou não especificado e estipular o prazo para sua retirada do local do fornecimento;

15.12 O controle de refeições servidas será de responsabilidade do Diretor de cada unidade educacional, creches e assistenciais e a partir desse controle, a Secretaria Municipal de Educação enviará os dados à



empresa para emissão de nota fiscal (número de refeições servidas semanalmente, segundo o tipo de cardápio).

16 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1 Atender ao padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes nos anexos deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e *in natura* no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.).

16.2 Com relação aos alimentos processados, deverão seguir as regulamentações estabelecidas no PNAE.

16.3 Deverá receber os gêneros alimentícios, oferecidos pela CONTRATANTE para atender aos cardápios oriundos da Agricultura Familiar adquiridos pela CONTRANTE no decorrer do contrato por meio de Chamada Pública.

16.5 O armazenamento, a manipulação, a higienização e o preparo dos gêneros alimentícios citados nos itens é de responsabilidade dos funcionários da CONTRATADA.

16.6 Atender ao cardápio, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade escolar, creches e assistenciais seguindo os parâmetros indicados nos documentos deste certame, especialmente quanto ao “per capita, item principal do cardápio” ao porcionamento, às frequências e às reposições dos alimentos e preparações.

16.7 Atender aos alunos com necessidade alimentar e nutricional especial, conforme solicitado pela CONTRATANTE, a fim de atendimento da Lei nº 12.982/2014.

16.8 A CONTRATANTE poderá solicitar os relatórios técnicos previstos no presente Termo de Referência, bem como outros relatórios necessários ao seu controle de fiscalização e monitoramento da prestação de serviço.

16.9 QUANTO AOS INSUMOS DIVERSOS:



16.9.1 Fornecer insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

16.9.2 Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico para coleta e guarda de amostra, bobina plástica transparente 100% polietileno virgem, translúcido e cristalino, luva térmica, etc.

16.9.3 Materiais de Limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos, utensílios e mobiliários devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustante, sanitizante, detergente, esponja dupla face, esponja não abrasiva, vassoura, rodo, balde plástico, etc.

16.9.4 Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, devendo ser registrados no Ministério da Saúde.

16.9.5 É vedado o uso de materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço e saco alvejado para limpeza de pisos, utensílios, equipamentos e mobiliários.

16.9.6 Materiais de Higiene para manipuladores: sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool gel ou 70% para higienização, máscara descartável, touca descartável e luva descartável.

16.9.7 Materiais diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo de alta densidade e recipiente plástico para sabonete líquido.

16.9.8 Uniformes especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, tais como: aventais de frente de tecido, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

16.9.9 Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, tais como: aventais de PVC, aventais de tecido, luvas de malha de aço, luvas térmicas, luvas de borracha, e botas de borracha.

16.9.10 Fornecer touca descartável para visitantes e entregadores.



16.9.11 Fornecer demais insumos que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

16.10 QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS:

16.10.1 Fornecer utensílios de mesa, conforme discriminado no anexo deste certame, de qualidade adequada para atender ao maior número estimado de alunos matriculados por período, mediante demanda.

16.10.2 Fornecer utensílios de cozinha, conforme discriminado no anexo deste certame, de qualidade e quantidade adequadas, necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.

16.10.3 Fornecer equipamentos de cozinha, conforme discriminado no anexo deste certame, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com vedação das portas, quando houver, de ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), mediante demanda, caso sejam necessários para viabilização do serviço.

16.10.4 Fornecer termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que deverá ser mantido com as nutricionistas supervisoras da CONTRATADA.

16.10.5 Fornecer mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas, e necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.

16.10.6 A critério da CONTRATADA, poderá utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário disponíveis na unidade escolar, creches e assistenciais devendo:

16.10.6.1 Manter o estado de conservação dos mesmos, responsabilizando-se pelas manutenções periódicas e reparos consequentes da sua utilização.

16.10.7 Requerida pela CONTRATANTE ou identificada pela CONTRATADA a necessidade de reparar algum dos itens supramencionados, efetuar tal reparo às suas expensas, cientificando previamente a direção da unidade escolar, creches e assistenciais.

16.10.8 A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, os utensílios, equipamentos ou mobiliários defeituosos deverão ser imediatamente substituídos enquanto estiverem em manutenção.



16.10.9 Inventariar os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa em conjunto com a diretora da unidade escolar, creches e assistenciais no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade escolar, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, mobiliários ou equipamentos pela CONTRATADA.

16.10.10 O inventário final a que se refere o item 16.10.9 deverá ser realizado em até 20 (vinte) dias úteis antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.

16.10.11 Ao término do contrato, a CONTRATADA poderá:

16.10.11.1 Retirar equipamentos, utensílios e mobiliários de sua propriedade ou oficialmente doar seus equipamentos, utensílios e mobiliários à unidade escolar, creches e assistenciais para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal;

16.10.11.2 Os equipamentos, utensílios e mobiliários cedidos pelas unidades escolares, creches e assistenciais deverão ser devolvidos nas mesmas condições recebidas ou substituídos.

16.10.12 A CONTRATANTE resguarda-se o direito de implementação de balcão térmico para distribuição de refeições de forma progressivamente no decorrer do contrato, em conformidade com projetos de Educação Alimentar e Nutricional.

16.11 QUANTO AOS SERVIÇOS, SUPORTE LOGÍSTICO E TECNOLÓGICO:

16.11.1 Suprir cada unidade escolar com utensílios, mobiliários e equipamentos imprescindíveis à execução dos serviços.

16.11.2 Distribuir seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender as atividades inerentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, especificadas neste projeto, devendo a qualidade e a uniformidade do serviço prestado ser preservadas, independente das escalas de serviço adotadas.



16.11.3 Realizar o pré-preparo, preparo e a distribuição das refeições aos alunos, diretamente nos locais indicados no anexo deste certame, de segunda a sexta-feira, nos horários pré-determinados pelo nutricionista RT ou pela equipe técnica de nutricionistas, ambos da Secretaria Municipal de Educação, obedecendo ao calendário escolar do município e das unidades escolares, creches e assistenciais.

16.11.4 Poderão haver solicitações pela CONTRATANTE de refeições aos sábados, domingos e feriados, sendo a CONTRATADA comunicada oficialmente com antecedência. Os quantitativos indicados neste projeto já são suficientes para acobertar estas excepcionalidades.

16.11.5 É de responsabilidade da CONTRATADA o reparo necessário caso ocorra entupimento por sua ação, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.

16.11.6 Garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis, tanto na Central de Distribuição quanto nas unidades escolares, , creches e assistenciais através de serviços de logística adequados à realização do objeto do contrato.

16.11.7As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, programadas de modo a não causar prejuízos à rotina das cozinhas e das unidades escolares, creches e assistenciais.

16.11.8 Deve ser permitida a entrada dos técnicos da CONTRATANTE e dos membros dos conselhos municipais (CAE), devidamente identificados, a qualquer tempo, tanto na Central de Distribuição quanto nas dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, a fim de verificar e relatar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

16.11.9 A CONTRATADA deve acatar as conclusões do relatório final elaborado pelos técnicos da CONTRATANTE, os quais poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

16.11.10 Transportar os gêneros alimentícios e insumos para as unidades escolares, creches e assistenciais, em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente e as Portarias CVS-15/91 e CVS-01/07.



16.11.11 Fornecer a cada unidade escolar, creches e assistenciais bloco para pedido de refeições em 03 (três) vias, que obedecerá às seguintes orientações:

16.11.11.1 A CONTRATADA recolherá em cada unidade escolar, creches e assistenciais o pedido semanal preenchido pelo diretor, com 03 (três) dias úteis de antecedência ao início da execução do cardápio semanal;

16.11.12 Após a execução, a CONTRATADA deverá semanalmente apresentar à Secretaria Municipal de Educação 01 (uma) planilha com o quantitativo de refeições solicitada em cada unidade escolar, creches e assistenciais juntamente com todos os pedidos, documentos que serão fiscalizados pelo responsável designado.

16.11.13 As solicitações poderão ser corrigidas, a qualquer tempo, caso seja verificado, pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, incorreções na execução dos cardápios e seus respectivos per captas e porções.

16.11.14 Emitida nota fiscal, caso constatada alguma divergência pela CONTRATANTE, fica a CONTRATADA obrigada a cancelar a nota divergente e emitir nova nota fiscal com as devidas adequações informadas pela CONTRATANTE;

16.11.15 A recusa da planilha e/ou das notas fiscais não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação de serviços, objeto do presente projeto.

16.11.16 A CONTRATADA deverá ofertar soluções tecnológicas nos diversos controles rotineiros da execução do contrato e para controle da execução.

16.12 QUANTO AOS COLABORADORES:

16.12.1 Manter em caráter permanente, número suficiente para atender à execução dos serviços os seguintes profissionais:

16.12.1.1 Um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição, que será o responsável técnico (RT) pela supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA vinculada ao objeto deste projeto, em acordo com o a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010;



16.12.1.2 Equipe técnica de nutricionistas com a proporcionalidade de 1 quadro técnico a cada 10 unidades escolares, creches e assistenciais.

16.12.1.3 Equipe administrativa;

16.12.1.4 A CONTRATADA deverá designar profissionais em quantidade compatível com a demanda contratual, devidamente qualificados, treinados e uniformizados para garantir o cumprimento adequado do contrato. No caso da falta de funcionários, ou aumento das unidades educacionais, creches e assistenciais, no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra, observando o número de 1 merendeira para cada 200 refeições servidas, exceto nas creches e CMEI, onde a complexidade do serviço de alimentação, que inclui a preparação de fórmulas infantis e cuidados específicos com a alimentação infantil, torna-se necessária a atuação de, no mínimo, 2 merendeiras por unidade e no CMEI 3 merendeiras, para garantir a qualidade e segurança alimentar.

16.12.1.5 Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos imediatamente por outros capacitados, de categoria profissional idêntica.

16.12.2 O RT da CONTRATADA deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade escolar, creches e assistenciais para verificar a execução do serviço prestado por sua equipe, na frequência mínima de uma vez por mês, em carga horária compatível com as atividades desenvolvidas, abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade.

16.12.3 O RT responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas.

16.12.4 A equipe técnica de nutrição, parte integrante da equipe de trabalho da CONTRATADA, será responsável pela atividade direta operacional diária referente à prestação de serviço de alimentação nas unidades escolares, creches e assistenciais através da inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência e textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

16.12.5 A troca ou reposição de colaboradores deverá ser realizada sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo do andamento do serviço.



16.12.6 A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário ou solicitado pela CONTRATANTE, a imediata substituição de seus empregados, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após tal substituição.

16.12.7 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, assistenciais, securitárias e sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

16.12.8 Responsabilizar-se pela adequada prestação dos serviços no tocante à Segurança, Medicina e Ambiente do Trabalho.

16.12.9 Cumprir e fazer cumprir pelos seus funcionários, o regulamento interno da unidade escolar, creches e assistenciais referente às normas de segurança, regras disciplinares e relações interpessoais.

16.12.10 Responsabilizar-se única e exclusivamente pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

16.12.11 Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.

16.12.12 A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

16.12.13 Os relatórios de supervisão deverão ser assinados pelo Diretor da Unidade escolar, creches e assistenciais.

16.12.14 As cópias dos relatórios de supervisão deverão ser encaminhadas à Secretaria Municipal de Educação semanalmente.



16.13 QUANTO AO RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

16.13.1 Responsabilizar-se pelo controle e organização dos estoques de materiais de higiene, limpeza e alimentos perecíveis e não perecíveis, para a produção da alimentação nas unidades escolares, creches e assistenciais de forma compatível com o objeto deste projeto.

16.13.2 Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente paramentados com avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade escolar;

16.13.3 Manter os alimentos em sua embalagem primária original, desde o recebimento, rotulada de acordo com a legislação vigente.

16.13.4 Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados, com saco transparente atóxico, para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, devendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.

16.13.5 Armazenar adequadamente, os alimentos, insumos e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo;

16.13.6 Armazenar vassouras e rodos em local apropriado ou, se não houver, em outro local desde que protegidos por saco plástico.

16.13.7 Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.

16.13.8 Prever no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

16.14 QUANTO AO PRÉ-PREPARO, PREPARO E COCÇÃO:



16.14.1 Seguir e executar o cardápio mensal, inclusive o das dietas especiais, conforme legislação vigente, todos elaborados pelo responsável técnico da CONTRATANTE e informar à Secretaria Municipal de Educação, qualquer alteração necessária, justificando oficialmente.

16.14.2 Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.

16.14.3 Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas, e utensílios de mesa e sobremesa adequados, em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pelo nutricionista da CONTRATANTE.

16.14.4 Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

16.15 QUANTO AO PORCIONAMENTO:

16.15.1 Obedecer às per capita determinadas no ANEXO 3 deste projeto, em acordo com a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e a Resolução FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020.

16.15.2 Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados.

16.15.3 Em casos autorizados pela CONTRATANTE, deverá ser usado alimento ou suplemento em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

16.15.4 Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos, inclusive quando houver solicitação da CONTRATANTE de diminuição do porcionamento, visando a redução do desperdício constatado pela direção da unidade escolar, creches e assistenciais por nutricionista da CONTRATANTE ou pelos membros do conselho (CAE).

16.15.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar regularmente, relatórios técnicos referentes à manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, utensílios e mobiliários, controle de amostras, controle de



temperatura, controle de visitas técnicas realizadas por sua equipe, controle de higienização programada e efetivada no ambiente e nos equipamentos, mobiliários e utensílios.

16.16 QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

16.16.1 Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação vigente, cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e respectiva parte interna, bem como balcão de distribuição.

16.16.2 A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade escolar, creches e assistenciais.

16.16.3 Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação os utensílios de mesa e cozinha, mobiliários e equipamentos usados nas atividades do dia.

16.16.4 Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, guardados e protegidos.

16.16.5 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas, que serão consumidas com casca, deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada 200ppm, de acordo com as normas vigentes.

16.16.6 Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente, removendo-os até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental.

16.16.7 Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS-052013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimentos de Alimentos” e:

16.16.7.1 Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos;

16.16.7.2 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.



16.16.7.3 Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, p reparo, distribuição e transporte dos alimentos;

6.16.7.4 Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

16.16.7.5 Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental.

16.17 QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE E COLETA DE AMOSTRAS:

16.17.1 Responsabilizar-se perante todos os órgãos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, por acompanhar a distribuição diária das refeições, verificando sua apresentação, temperatura, características sensoriais e porcionamento.

16.17.2 Providenciar a retirada de alimentos vencidos ou impróprios para o consumo do estoque das unidades escolares, creches e assistenciais.

16.17.3 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou pela utilização de alimentos impróprios.

16.17.4 Responsabilizar-se pela guarda de amostra de todas as preparações diárias, incluindo amostra de água, conforme legislação vigente e orientações a seguir:

16.17.4.1 As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição das unidades escolares, um terço do tempo antes do término da distribuição;

16.17.4.2. As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

16.17.4.3.Caso a amostra seja de alimentos sólidos, coletar no mínimo 100 gramas e manter sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;



16.17.4.4 Caso a amostra seja de alimentos líquidos, aqui incluída água, coletar no mínimo 100 ml e manter sob refrigeração até 4°C;

16.17.5 A critério da CONTRATANTE, à CONTRATADA será solicitado o encaminhamento de uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive para aqueles com necessidades de dietas especiais, em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Secretaria Municipal de Educação.

16.17.6 A critério da CONTRATANTE, poderão ser realizadas análises de alimentos cuja avaliação de aceitabilidade tenha sido inferior a 85%, conforme os registros efetuados pelas unidades escolares, devendo ser utilizada, neste caso, metodologia reconhecida pelo FNDE;

16.17.7 Solicitar à CONTRATANTE as adequações estruturais necessárias na cozinha e despensa, para assegurar as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente.

16.17.8 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, observando as normas de vigilância e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas”.

16.17.9 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d’água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades escolares.

16.18 QUANTO AOS MANUAIS:

16.18.1 Elaborar, em até 60 (sessenta) dias úteis, a contar da homologação do resultado da licitação, “Manual de Boas Práticas” e “Manual de Procedimento Operacional Padrão” (POP) específicos para cada unidade escolar, bem como “Receituário Padrão”, devendo disponibilizá-los à CONTRATANTE sempre que solicitado, atendendo a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

16.18.2 À revisão e aprovação da CONTRATANTE da edição preliminar dos exemplares, antes da edição final e distribuição, pela CONTRATADA, nas unidades escolares e outros segmentos.



16.18.3 Atualização ou adequação, conforme solicitação da CONTRATANTE.

16.18.4 O POP deverá atender:

16.18.4.1 Modelo cardápio previsto neste projeto;

16.18.4.2 Tabela de per capita e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste projeto;

16.18.4.3 Dispositivos legais referentes ao fornecimento terceirizado de refeições;

16.18.4.4 Procedimentos padronizados para segurança alimentar e nutricional, incluindo instruções sobre a higienização de alimentos, equipamentos, utensílios, mobiliários e áreas de pré-preparo, preparo ou distribuição, retirada de lixo, recebimento e armazenamento de alimentos e insumos, garantindo o atendimento ao objeto deste projeto.

16.18.5 O “Receituário Padrão”, que deverá atender:

16.18.5.1 Quantidade estimada de todos os ingredientes que compõem cada preparação culinária;

16.18.5.2 Modo de preparo de cada preparação;

16.18.5.3 Eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.);

16.18.5.4 Outras informações pertinentes.

16.18.6 Provados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá em até 10 (dez) dias úteis entregar “Manual de Boas Práticas”, “POP” e “Receituário Padrão”, nos seguintes locais:

16.18.6.1 01 (uma) cópia de cada exemplar em cada unidade escolar, creches e assistenciais constantes no anexo deste.

16.18.6.2 01 (uma) cópia de cada exemplar à Secretaria Municipal de Educação.



16.18.6.3 01 (uma) cópia de cada exemplar ao Conselho de Alimentação escolar (CAE).

16.19 Após a entrega dos exemplares, a CONTRATADA terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar à Secretaria Municipal de Educação.

16.19.1 Relação contendo cada unidade que os recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);

16.19.2 Relação contendo a identificação do responsável que os recebeu nos outros locais em que foram distribuídos (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).

16.20 Ao final do contrato, os exemplares entregues deverão permanecer nos locais onde foram distribuídos.

16.21 QUANTO A MÃO DE OBRA:

16.21.1 Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

16.21.2 Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;

16.21.3 Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal, operacional e uniformização;

16.21.4 Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção, quando necessário, específicos ao desempenho de suas funções. A colocação e retirada do uniforme e equipamentos de proteção não deverão ocorrer no interior da despensa ou cozinha.



16.21.5 Capacitada periodicamente de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS, conforme os itens a seguir:

16.21.5.1 Períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, semestralmente.

16.22 AFIXAÇÃO DO CARDÁPIO:

16.22.1 Manter o cardápio afixado no refeitório, na cozinha e em local de fácil acesso aos responsáveis pelos alunos.

16.22.2 O cardápio deverá conter a identificação dos nutricionistas da CONTRATADA como executante e da CONTRATANTE como responsável por sua elaboração, contendo nome, nº de registro no CRN.

16.23 CONTROLE DE PRAGAS:

16.23.1 Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas e comunicação de ocorrências de infestação na cozinha e despensa, à direção da unidade escolar, creches e assistenciais.

16.24 SUSTENTABILIDADE:

16.24.1 Assegurar na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

16.24.2 Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento zelando pelo bom funcionamento dos equipamentos, manutenção adequada e utilização de combustível de boa qualidade.

16.24.3 Comunicar ao diretor da unidade escolar, creches e assistenciais sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.



17. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

17.1 Recebimento do Objeto/Serviço

17.1.1 O objeto/serviço deste termo de referência será recebido nos termos do Decreto Municipal nº 4646, de 2024.

17.1.2 O recebimento provisório e definitivo do objeto contratual deve ser realizado conforme o disposto no Decreto Municipal nº 4646, de 2024, e em consonância com as regras definidas no edital para o objeto específico do contrato.

17.1.3 O objeto do contrato será recebido:

17.1.3.1 *“provisoriamente, em até 15 (quinze) dias uteis da comunicação escrita do contratado de término da execução”*

17.1.3.2 *“definitivamente, após prazo de observação ou vistoria, que não poderá ser superior a 90 (noventa) dias uteis, salvo em casos excepcionais, devidamente justificados e previstos no ato convocatório ou no instrumento de contrato.”*

17.1.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, caso estejam em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Nessa hipótese, a CONTRATADA será notificada e deverá refazer os serviços até a realização do evento - ou em prazo diverso, se expressamente estipulado - contados a partir da notificação da recusa. Os custos decorrentes serão integralmente suportados pela CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

17.1.5 Na hipótese do serviço apresentar irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

17.1.6 No caso de controvérsia sobre a execução / fornecimento do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

17.1.7 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.



17.1.8 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

17.1.8.1 A CONTRATADA deverá efetuar a entrega do serviço em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão, sempre quando for o caso, as indicações referentes, no mínimo, a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

18 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

18.1 Os serviços deverão ser entregues devidamente acompanhados da Nota Fiscal ou Fatura, bem como da comprovação da regularidade fiscal / trabalhista, a qual poderá ser constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

18.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao CONTRATANTE.

18.3 O responsável designado procederá semanalmente os pedidos com as solicitações dos cardápios, nas quantidades a serem servidas aos alunos, em cada unidade escolar, creches e assistenciais formulado em impresso próprio e expedidos pelos diretores ou responsáveis das escolas e/ou órgão competente da Secretaria Municipal de Educação. Esses pedidos serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição. Caberá também a Prefeitura Municipal a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

18.4 O controle de refeições servidas será de responsabilidade do Diretor de cada unidade educacional, creches e assistenciais. A partir deste controle, a Secretaria Municipal de Educação enviará os dados à empresa para a emissão da nota fiscal (número de refeições servidas na semana, segundo o tipo de cardápio).

18.5 O número de refeições servidas será calculado com base: quantidade de alimento servido (item principal do cardápio), de acordo com per capita.

18.6. Serão pagas apenas as refeições efetivamente servidas e relacionadas nas medições semanais que acompanham a nota fiscal.



18.7 - As faturas não aceitas pela Secretaria de Educação do Município de Socorro – Estado de São Paulo, serão devolvidas à Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.

18.8 - A devolução das faturas não aprovadas pela Secretaria de Educação do Município de Socorro - Estado de São Paulo em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato.

18.9 - A Prefeitura providenciará o pagamento das faturas no prazo de até 15 (quinze) dias, que serão contados a partir da data da apresentação da medição semanal da respectiva fatura.

18.10 A contratada deverá fornecer juntamente com a nota fiscal, o número de conta corrente e demais dados pertinentes e relevantes, cuja titular seja a contratada, para fins de recebimento dos pagamentos pelos serviços executados. Sendo que, em caso da mesma não possuir conta bancária, poderá providenciar a abertura de uma, ou em qualquer caso, comunicar à municipalidade sobre sua opção de recebimento por outro meio.

18.11 – Nenhum pagamento será efetuado à contratada vencedora enquanto pendente qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou a correção monetária.

18.12 – O Município de Socorro reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, a entrega dos serviços não estiver de acordo com as especificações descritas no contrato.

18.13 - Visando o cumprimento da Lei 15.226 de 30/09/2025 que altera a Lei 11.947 de 16/06/2009, do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) do total de recursos financeiros repassados por este Órgão, será destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

18.14 Os produtos fornecidos pela agricultura familiar inclusos nos cardápios serão descontados do valor das notas fiscais emitidas pela Contratada.

19 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

19.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

19.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**.



19.2 DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

19.2.1 Exigências de habilitação

19.2.1.1 Respeitadas as demais condições legais, somente poderão participar do certame pessoas jurídicas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto deste instrumento e que apresentarem todos os documentos aqui exigidos.

19.2.1.2 Para fins de habilitação, a licitante deverá comprovar os seguintes requisitos:

19.3 Da Habilitação Jurídica

1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-enegocios/ptbr/empreendedor>.
4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.



8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

19.4 Qualificação Técnico Profissional da Qualificação Técnico Operacional:

19.4.1 A **Qualificação Técnico-Profissional** deverá ser comprovada, nos seguintes termos:

- 19.4.1.1 Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, em nome da licitante;
- 19.4.1.2 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas – CRN), da empresa e do profissional responsável.
- 19.4.1.3 Comprovação de que a licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, um Nutricionista responsável técnico pelos serviços definidos no objeto do contrato;
- 19.4.1.4 A comprovação de que o profissional pertence ao quadro permanente da empresa licitante dar-se-á através de:
- 19.4.1.5 No caso de vínculo societário: ato constitutivo da empresa devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou sede da licitante;
- 19.4.1.6 Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- 19.4.1.7 No caso de vínculo empregatício: cópia autenticada da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstre o n.º de registro, qualificação civil ou contrato de trabalho em vigor, com a última alteração de salário;
- 19.4.1.8 Responsável Técnico: Contrato de prestação de serviços sem vínculo empregatício, com data anterior à prevista para abertura das propostas;

19.4.2 A **Qualificação Técnico-Operacional** deverá comprovar que a licitante executou serviços de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, a saber:

19.4.2.1 Para fins de comprovação da aptidão para a execução do serviço em questão, será exigida experiência por meio da apresentação de certidão(ões) ou de atestado(s), expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome da licitante e que demonstre o desempenho de



atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste instrumento, indicando, como quantitativos:

b) Para avaliação e validação dos atestados de capacidade apresentados, a municipalidade levará em conta o percentual de 50% (cinquenta por cento) conforme art. 67, § 2º da Lei Federal nº 14133/2021:

- Fornecimento de, no mínimo, 932.000 refeições.

19.4.2.2 A comprovação a que se refere os subitens 19.4.2.1 “a”, acima, poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos atestados ou certidões válidos quanto dispuser o licitante.

19.4.2.3 O executor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Prefeitura, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

19.4.3 Da Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

19.4.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

19.4.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

19.4.3.3 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

19.4.3.4 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

19.4.3.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

19.4.3.6 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

19.4.3.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

19.4.3.8 Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

67



19.4.4 Qualificação Econômico-Financeiro

19.4.4.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

19.4.4.2 Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, evidenciando a boa situação financeira da empresa, mediante a comprovação de:

19.4.4.3 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

19.4.4.4 ED – ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO total serve para medir o Grau de endividamento da empresa perante terceiros, ou seja, do seu ativo total quanto é capital próprio e quanto é capital financiado com recursos alheios, igual ou inferior a 0,50 (zero vírgula cinquenta) obtido através da seguinte fórmula:

$$\text{ED} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

19.4.4.5 Patrimônio Líquido (PL) igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimativo para a contratação.

19.4.4.6 O atendimento dos índices econômicos previstos neste tópico deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante, nos termos do artigo 69, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

19.4.5 Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar o atendimento aos requisitos previstos no edital, quais sejam: habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e social, bem como demais exigências eventualmente estabelecidas neste Termo de Referência.

19.4.6 Justificativa para exigência de índices econômico-financeiros: a exigência de índices econômico-financeiros na presente licitação tem como finalidade assegurar a contratação de empresa que possua capacidade financeira e estrutural compatível com as obrigações decorrentes do fornecimento regular e contínuo da merenda escolar da rede pública municipal. O fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar constitui serviço essencial e de relevante interesse público, cuja descontinuidade pode causar sérios prejuízos à execução das atividades educacionais e ao atendimento dos alunos. Assim, é imprescindível que a contratada demonstre solidez econômico-financeira, garantindo a continuidade, qualidade e segurança alimentar durante toda a vigência contratual. Com fundamento no art. 69, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública pode exigir dos licitantes a comprovação de boa situação financeira, mediante apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos



exercícios sociais, bem como de índices contábeis que evidenciem liquidez e solvência.

Os índices de Liquidez Corrente (LC), Liquidez Geral (LG) e Solvência Geral (SG) e grau de endividamento (ED) são adotados como parâmetros objetivos para verificar a capacidade da empresa de honrar seus compromissos de curto e longo prazo, avaliando a capacidade de pagamento e a estabilidade financeira da futura contratada.

A fixação de índices mínimos visa garantir que a empresa tenha condições financeiras de adquirir e armazenar gêneros alimentícios, manter equipe de trabalho, logística e transporte adequados, evitando atrasos, interrupções ou descumprimento contratual. Essa exigência observa os princípios da proporcionalidade, razoabilidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa (art. 5º, incisos I e IV, da Lei nº 14.133/2021), sendo dimensionada de acordo com o porte econômico e o risco da contratação, conforme orienta o Tribunal de Contas da União (Acórdãos nº 1.793/2011 – Plenário e nº 1.121/2018 – Plenário). Portanto, a inclusão dos índices econômico-financeiros no edital justifica-se como medida preventiva e necessária à mitigação de riscos contratuais, assegurando que apenas empresas com saúde financeira comprovada participem do certame, de modo a garantir a regularidade e eficiência no fornecimento da merenda escolar, em benefício direto da comunidade estudantil.

19.5 AS COOPERATIVAS PARTICIPANTES DEVERÃO APRESENTAR AS SEGUINTE DOCUMENTAÇÕES COMPLEMENTARES:

19.5.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

19.5.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

19.5.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

19.5.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

19.5.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

19.5.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:



- a) ata de fundação;
- b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
- f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

19.5.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

19.6 PARA EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO:

19.6.1 - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

19.6.2 - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

19.6.3 - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

19.6.4 - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

19.6.5 - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

20 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

20.1 O custo médio estimado total da contratação é de **R\$ 9.156.180,00**.

21 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1 O objeto deste certame, possui cadastro no PAC – Plano Anual de Contratações, sob o número: **3418**.

21.2 Informações Orçamentárias:



02.05.00 02.05.07 3.3.90.39.00 12.306.0012.2013	- SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - Merenda Escolar - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA - Distribuição da Merenda Escolar
02.06.00 02.06.01 3.3.90.39.00 10.302.0048.2221	- SECRETARIA DE SAÚDE - Assistência Médico-Hospitalar - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA - Saúde Mental
02.07.00 02.07.01 3.3.90.39.00 08.243.0044.2171	- SECRETARIA DE CIDADANIA - Departamento de Assistência Social - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA - Criança e Adolescente – Vem Ser
02.07.00 02.07.01 3.3.90.39.00 08.241.0045.2170	- SECRETARIA DE CIDADANIA - Departamento de Assistência Social - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA - Centro do Idoso

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025.

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista

Deise Aparecida Tasca
Secretária Municipal de Educação

Daiane Caroline Fiquer
Secretária Municipal de Cidadania

Natália Turela de Carvalho
Secretária Municipal de Saúde



ANEXO 1 – RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES E NÚMEROS DE ALUNOS.

a) ESCOLAS MUNICIPAIS:

UNIDADE	ENDEREÇO	Nº ALUNOS POR PERÍODO			TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	
EM Profª Beatriz D. Lima (19)3855-2843	Rua Alfredo Carvalho Pinto, 258 – Centro	88	128	-	216
EM Profª Elisabeth F. Pares (19)3895-1222	Rua Capitão Barduíno, s/n – Bairro Aparecidinha	92	92	-	184
EM Maria Paiva Mantovani (19)3855-2288	Rua Lívia Beneduzzi, 23 – Vila Palmira	-	-	58 (período integral)	58
EM Prof. Oduvaldo Pedroso (19)3855-2240	Rua Major Natinho, 331 – Jd. Araújo	116	116	-	232
EM Profª Luiza Rovesta Conti (19)3855-9633	Bairro do Pinhal	50	-	-	50
EM Candido Alves de Godoy (19)3855-2288	Bairro do Oratório	150	108	-	258
EM Profª Leonor Arioli Bertolete (19)3855-9633	Bairro do Livramento	50	47	-	97
EM Camanducaia (19)3855- 9633	Bairro Camanducaia do Meio	50	44	-	94
EM Delphina do Rosário Filomeno Mantovani (Rubins) (19)3855- 9633	Bairro dos Rubins	25	47	-	72
EM Agudo (19)3855-9633	Bairro do Agudo	100	69	-	169
EM Lavras de Cima	Bairro das Lavras de Cima	75	-	-	75



(19)3855-9633					
EM Vilma de Oliveira S. Simões (19)3855-9633	Bairro das Lavras de Baixo	50	22	-	72
EM Rio do Peixe (19)3855-9633	Bairro do Rio do Peixe	25	25	-	50
EM Profª Olinda de M. Zavanela (19)3855-2288	Bairro dos Moraes	100	100	-	200
EM Profª Esther de Camargo T. Teixeira (19)3895-2150	Rua Antonio Gonçalves Dantas, 11 – Vila Palmira	135	81	66 (período integral)	282
EM Profª Benedicta Geralda de Souza Barbosa (19)3895-1149	Rua Projetada 3, s/n – Jd. Santa Terezinha	135	189	-	324
EM Coronel Olímpio Gonçalves dos Reis (19) 3895-2815	Rua Alfredo de Oliveira Santos, 69 – Centro	216	216	-	432
EM Prof. Eduardo Rodrigues de Carvalho (19)3895-5133	Av. Brasil, 171 – Jd. Santa Cruz	189	123	22 (período integral)	334
Total Geral					3.199

b) ESCOLAS ESTADUAIS:

UNIDADE EDUCACIONAL	ENDEREÇO	Nº ALUNOS POR PERÍODO			TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	
EE Profª Maria Odette Silveira Leite Frattini (19)3895-4860	Bairro dos Nogueiras	276	210	40	526
EE José Franco Craveiro (19)3895-	Avenida Dr. Renato Silva, 88 – Centro	466	379	-	845



2763					
EE Narciso Pieroni (19)3895-4857	Rua Visconde do Rio Branco, 424 – Centro	455	320	-	775
EE Profª Helena José Bonfá (19)3855-5000	Bairro Visconde	227	-	40	267
EE José Dini (19)3855-2855	Bairro dos Moraes	150	130	40	320
EE Profª Josephina Galvão de França Andreucci (19)3855-1277	Bairro do Oratório	248	233	40	521
Total Geral				3.254	

c) CRECHES/CMEI

UNIDADE EDUCACIONAL	ENDEREÇO	Nº ALUNOS POR PERÍODO INTEGRAL	TOTAL
Creche Municipal Prof. José Carlos Dias de Oliveira (19)3855-2244	Rua Jorge Bonetti, 80 – Jd. Carvalho	72	72
Creche Municipal Profª Jandira F. Andrade (19)3855-2242	Rua Capitão Ermelindo de Souza Araújo, 274 – Jd. Araújo	60	60
Creche Municipal Jardim Santa Cruz (19) 3895-8201	Avenida São Paulo, 480 – Jd. Santa Cruz	44	44
Creche Municipal Betânia (19)3855-	Rua Coronel Euclides Figueiredo, s/n – Vila Nova.	60	60



2846			
Creche Municipal Profª Mª Ap. Tasca de O. Santos (19)3895-2723	Rua Coronel Florêncio Esperidião, s/n - São Bento.	72	72
Creche Municipal Profª Filomena Coli G. Barbosa (19)3895-7114	Rua Estevam Bozola, s/n.	72	72
Creche Prof Domingos Augusto Damasceno Araújo (19)3855-9697	Avenida José Maria de Faria, s/n.	120	120
Creche Municipal Marisa de Souza Pinto Fontana	Bairro do Oratório	94	94
CMEI Profª Tarsila Picarelli Marcolino (19)3895-8381	Rua Otávio Zucato, 453 - Jd. Araújo	328	328
Total Geral			922

d) **ENTIDADES:**

UNIDADE EDUCACIONAL	ENDEREÇO	NºALUNOS POR PERÍODO			TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	
APAE (19)3895-1522	Rua Joana Reginato Sartori, 110 – Jd. Jussara	42	58	-	100
CAPS (19)3855-2400	Avenida XV de Novembro, nº 288 – Centro			60 (integral)	60
Vem Ser I (19)3855-2430	Avenida das Palmeiras, nº 29 – Bela Vista	39	41	-	80
Vem Ser II (19)3855-2300	Av. São Paulo, 325 - Jd. Sta Cruz	42	44		86



Centro Dia do Idoso I (19)3895-6482	Rua Pedro Bonetti s/n	-	-	50 (integral)	50
Centro Dia do Idoso II - Mizael Urbano da Cunha	Rua Antônio Gonçalves Dantas, Vila Palmira	-	-	30 (integral)	30
Total Geral					406

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



ANEXO 2 – RELAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE PROFISSIONAIS

UNIDADE EDUCACIONAL	NÚMERO DE MERENDEIRAS / CARGA HORÁRIA
ESCOLAS MUNICIPAIS	
EM Profª Beatriz D. Lima	1 FULL
EM Profª Elisabeth F. Pares	1 FULL
EM Maria Paiva Mantovani	1 FULL
EM Prof. Oduvaldo Pedroso	1 FULL
EM Profª Luiza Rovesta Conti	1 PARTIME
EM Candido Alves de Godoy	1 FULL
EM Profª Leonor Arioli Bertolete	1 FULL
EM Camanducaia	1 FULL
EM Rubins	1 FULL
EM Agudo	1 FULL
EM Lavras de Cima	1 PARTIME
EM Vilma de Oliveira S. Simões	1 FULL
EM Rio do Peixe	1 FULL
EM Profª Olinda de M. Zavanela	1 FULL
EM Profª Esther de Camargo Teixeira	1 FULL E 1 PARTIME
EM Profª Benedicta Geralda de Souza Barbosa	1 PARTIME E 1 FULL
EM Coronel Olímpio Gonçalves dos Reis	1 PARTIME E 1 FULL
EM Prof. Eduardo Rodrigues de Carvalho	1 PARTIME E 1 FULL
17 COLABORADORAS FULL - INTEGRAL E 6 COLABORADORAS PARTIME - MEIO PERÍODO	



ESCOLAS ESTADUAIS	
EE Profª Maria Odette Silveira Leite Frattini	2 FULL E 1 PARTIME
EE José Franco Craveiro	2 FULL E 1 PARTIME
EE Narciso Pieroni	2 FULL E 1 PARTIME
EE Profª Helena José Bonfá	1 FULL E 2 PARTIME
EE José Dini	2 FULL E 1 PARTIME
EE Profª Josephina Galvão de França Andreucci	2 FULL E 1 PARTIME
11 COLABORAS FULL - INTEGRAL E 7 PARTIME - MEIO PERÍODO	
CRECHES	
Creche Municipal Prof. José Carlos Dias de Oliveira	1 PARTIME E 1 FULL
Creche Municipal Profª Jandira F. Andrade	1 PARTIME E 1 FULL
Creche Municipal Jardim Santa Cruz	1 PARTIME E 1 FULL
Creche Municipal Betânia	1 PARTIME E 1 FULL
Creche Municipal Profª Mª Ap. Tasca de O. Santos	1 PARTIME E 1 FULL
Creche Municipal Profª Filomena Coli G. Barbosa	1 PARTIME E 1 FULL
Creche Prof Domingos Augusto Damasceno Araújo	1 PARTIME E 1 FULL
Creche Municipal Marisa de Souza Pinto Fontana	1 PARTIME E 1 FULL
8 COLABORADORAS FULL - INTEGRAL E 8 COLABORADORAS PARTIME - MEIO PERÍODO	
CMEI	
CMEI Profª Tarsila Picarelli Marcolino	3 FULL



3 COLABORAS FULL - INTEGRAL	
ENTIDADES	
APAE	1 FULL
CAPS	1 FULL
Vem Ser I	1 FULL
Vem Ser II	1 FULL
Centro Dia do Idoso 1	1 FULL
Centro Dia do Idoso 2	1 FULL
6 FULL - INTEGRAL	
MERENDEIRAS VOLANTES	
5 FULL - INTEGRAL	
Legenda:	
FULL = Período integral	
PARTIME = Meio período	

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



ANEXO 3 – CARDÁPIO, GRAMATURA E FREQUÊNCIA

CARDÁPIO 1 CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE CRECHE (CRIANÇAS DE 04 A 06 MESES)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE
Segunda- feira	Leite (Mamadeira)	Suco De Fruta E Ou Vegetais ou fruta	Papinha De Legumes C/ Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) E Fruta
Terça-feira	Leite (Mamadeira) Com Aveia	Suco De Fruta E Ou Vegetais ou fruta	Papinha De Legumes C/ Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) E Fruta
Quarta- feira	Leite (Mamadeira)	Suco De Fruta E Ou Vegetais ou fruta	Papinha De Legumes C/ Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) E Fruta
Quinta- feira	Leite (Mamadeira) Com Aveia	Suco De Fruta E Ou Vegetais ou fruta	Papinha De Legumes C/ Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) E Fruta
Sexta-feira	Leite (Mamadeira)	Suco De Fruta E Ou Vegetais ou fruta	Papinha De Legumes C/ Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) E Fruta

O cardápio 1 é composto por desjejum + colação + almoço + lanche

A mamadeira do almoço será servida por volta das 13:00h.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO 1			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	Mamadeira	Leite em pó enriquecido com ferro	Leite em pó com aveia
Colação	Suco de frutas e ou vegetais ou fruta	Laranja lima	Laranja pera, mamão, laranja c/ cenoura, cenoura, beterraba, abacaxi com couve, frutas e verduras da época



Almoço	Papinha de legumes com carne	Carne bovina	Frango (peito, sassami, coxa e sobrecoxa), vísceras (moela, coração), músculo, acém, patinho, as carnes não podem ser de composição suína.
		Batata	. Mandioca, batata doce, cará, inhame, mandioquinha e legumes em geral
		Cenoura	Beterraba, abóbora, tomate, legumes em geral.
		Chuchu	Abobrinha, espinafre, repolho, couve, couve flor, brócolis e verduras e legumes em geral.
		Temperos	Alho, salsa, vinagre, sal, cheiro verde, óleo, cebola.
	Fruta	Banana	Abacate, maçã argentina, abacaxi, melancia, banana prata, banana nanica, pera, pitaya, mexerica, caqui mamão, melão e frutas da época
	Mamadeira	Leite em pó enriquecido com ferro	Leite com aveia.
Lanche	Mamadeira e fruta	Leite em pó enriquecido com ferro	Leite com aveia.
		Maçã	Abacate, maçã argentina, abacaxi, melancia, banana prata, banana nanica, pera, pitaya, mexerica, caqui mamão, melão e frutas da época.



CARDÁPIO 2
CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE CRECHE (CRIANÇAS DE 07 A 12 MESES)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE
Segunda- feira	Leite Com Fruta E Pão Francês Com Patê saudável	Suco De Fruta E/Ou Vegetais Ou Fruta	Papinha De Arroz Com Feijão, Legumes, Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) + Pão Francês Integral Com Maionese Saudável (Inhame, Batata, Cenoura) + Fruta
Terça-feira	Leite Com Fruta E Pão Com Maionese Saudável	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Papinha De Macarrão Com Feijão, Legumes, Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) + Bolacha Caseira (Banana E Aveia)
Quarta- feira	Leite Com Fruta E Pão Com Patê Saudável	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Papinha De Arroz Com Feijão, Legumes, Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) + Torta De Legumes Ou Bolo + Fruta
Quinta- feira	Leite E Pão Com Maionese Saudável	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Papinha De Arroz Com Feijão, Legumes, Carne + Fruta + Mamadeira	Leite/Suco + Ovos Mexidos + Fruta
Sexta-feira	Leite E Pão Com Queijo Branco	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Papinha De Arroz Com Feijão, Legumes, Carne + Fruta + Mamadeira	Leite (Mamadeira) + ovos mexidos + Fruta

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO 2			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	Leite e pão com maionese saudável/patê saudável/ bolacha caseira (banana com aveia)	Leite em pó enriquecido com ferro	Leite em pó com aveia, cacau em pó 100%
		Pão	Pão francês, pães caseiros. Bolacha caseira, quibe de forno, tortas e bolos de fruta caseiros, queijo branco, ricota, ovos mexidos, omelete.
Colação	Suco de frutas e ou vegetais ou fruta	Laranja lima	laranja pera, mamão, laranja c/ cenoura, cenoura, beterraba e frutas e vegetais da época



Almoço	Papinha de arroz, feijão e carne com legumes	Carne bovina	Frango (peito, sassami, coxa e sobrecoxa), vísceras (moela, coração), músculo, acém, patinho, as carnes não podem ser de composição suína.
		Arroz	Macarrão ou fubá(uma vez por semana)
		Feijão	4x feijão ou leguminosas(feijão carioca, feijão preto, feijão branco, grão de bico, lentilha e ervilha seca)
		Batata	Mandioca, batata doce, cará, inhame, mandioquinha e legumes em geral
		Cenoura	Beterraba, abóbora, tomate, legumes em geral.
		Chuchu	Abobrinha, espinafre, repolho, couve, couve flor, brócolis e verduras e legumes em geral.
		Temperos	Alho, salsa, vinagre, sal, cheiro verde, óleo, cebola
	Fruta	Banana	Abacate, maçã argentina, abacaxi, melancia, banana prata, banana nanica, pera, pitaya, mexerica, caqui mamão, melão e frutas da época
	Mamadeira	Leite em pó enriquecido com ferro	Leite com aveia
Lanche	Mamadeira com frutas	Leite em pó enriquecido com ferro	aveia
		Pão	Pão francês, pão caseiro, bolacha caseira, quibe de forno. Tortas e bolo de frutas caseiros, queijo branco, ovos mexidos, omelete.
		Maçã	Abacate, maçã argentina, abacaxi, melancia, banana prata, banana nanica, pera, pitaya, mexerica, caqui mamão, melão e frutas da época

O cardápio 2 é composto por desjejum + colação + almoço + lanche A mamadeira do almoço será servida por volta das 13:00h.

O leite dos cardápios 1 e 2 deve ser leite enriquecido com ferro.



CARDÁPIO 3
CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE CRECHE (CRIANÇAS DE 01 A 03 ANOS)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE
Segunda- feira	Leite Com Fruta E Pão Com Maionese Saudável	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Arroz E Feijão, Carne Com Legumes + Salada + Fruta	Leite Com Fruta+ Bolacha Caseira De Banana Com Aveia + Fruta
Terça-feira	Leite Com Fruta E Pão Com Patê Saudável	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Macarronada + Carne Moída Em Molho + Salada + Fruta	Leite Com Fruta + Torta De Legumes + Fruta
Quarta- feira	Leite Com Fruta + Pão Com Maionese Saudável	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Arroz E Feijão; Iscas Com Legumes + Salada + Fruta	Leite Com Fruta + Ovos Mexidos + Fruta
Quinta- feira	Leite Com Fruta + Pão Com Patê Saudável	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Arroz E Feijão; Frango Com Legumes + Salada + Fruta	Leite Com Fruta + Bolacha Caseira De Banana Com Aveia + Fruta
Sexta-feira	Leite Com Fruta + Pão Com Queijo Branco	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Arroz E Feijão; Carne Moída Com Legumes + Salada + Fruta	Leite Com Fruta + Bolo De Abacaxi + Fruta

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO 3			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	Leite com fruta	leite em pó	leite fluido, leite UHT, iogurte, aveia, cacau em pó 100%
		Fruta	laranja pera, mamão, laranja c/ cenoura, cenoura, beterraba, frutas e verduras da época
	Pão	Ovos mexidos, omelete	patê saudável, maionese saudável e queijo branco, , quibe de forno, ovos mexidos, omelete, ricota, pães caseiros, pão francês e biscoitos caseiros em geral.
Colação	Suco de frutas e ou vegetais ou fruta	laranja lima	laranja pera, mamão, laranja c/ cenoura, cenoura, beterraba, frutas e verduras da época



Almoço	Arroz	arroz,	Macarronada, polenta. (Polenta e macarrão uma vez semana).
	Feijão	feijão	4x feijão ou leguminosas(feijão carioca, feijão preto, feijão branco, grão de bico, lentilha e ervilha seca)
	Carne moída com legumes	carne	Frango, carne bovina, ovos, carne em iscas, carne moída, vísceras peixe. As carnes não podem ter composição suína
		tempero	Alho, salsa, vinagre, sal, cheiro verde, óleo, cebola
	Salada	repolho	Alface, tomate, repolho, acelga, beterraba, cenoura, couve, couve flor, brócolis, legumes e verduras em geral
	Fruta	Maçã	Maçã, banana, abacate, pitaya, caqui, pocan, abacaxi, melancia, mamão, melão, frutas em geral
Lanche	Leite com fruta + torta de legumes + fruta	leite em pó	leite fluido
		aveia	Fruta da época, aveia
		Fruta	banana, banana prata, abacate, mamão, frutas em geral (da época)
		pão	Bolachas caseiras, bolos caseiros, tortas caseiras e pães caseiros em geral, omelete, ovos mexidos, quibe de forno

O cardápio 3 é composto por desjejum + colação + almoço + lanche

Os bolos servidos nas creches devem ser caseiros, contendo frutas/vegetais da época.

Não serão aceitos bolos industrializados.



CARDÁPIO PARA CMEI E ESCOLA INTEGRAL (ESCOLA VILA PALMIRA)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE
Segunda- feira	Leite Com Cacau 100% E Açúcar E Pão Com Requeijão	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Arroz E Feijão, Carne Com Legumes + Salada + Fruta	Leite Com Café+ Biscoito Salgado + Fruta
Terça-feira	Leite Com Cacau 100% E Açúcar E Pão Com Requeijão	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Macarronada + Carne Moída Em Molho + Salada + Fruta	Leite Com Cacau+ Torta De Legumes + Fruta
Quarta- feira	Leite Com Café + Pão Com Requeijão	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Arroz E Feijão; Iscas Com Legumes + Salada + Fruta	Leite Com Fruta / Suco+ Ovos Mexidos + Fruta
Quinta- feira	Leite Com Fruta + Pão Com Requeijão	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Arroz E Feijão; Frango Com Legumes + Salada + Fruta	Leite Com Cacau + Pão Com Requeijão+ Fruta
Sexta-feira	Leite Com Fruta + Pão Com Queijo Branco	Suco De Fruta E Ou Vegetais Ou Fruta	Arroz E Feijão; Carne Moída Com Legumes + Salada + Fruta	Leite Com Fruta + Bolo De Abacaxi + Fruta

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO CEMEI/ ESCOLA VILA PALMIRA - INTEGRAL			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	Leite com cacau, fruta	leite em pó	leite fluido, leite UHT, iogurte, café, açúcar, cacau 100%
		Fruta	laranja pera, mamão, laranja c/ cenoura, cenoura, beterraba, frutas e verduras da época
	Pão	Ovos mexidos, omelete	iogurte, aveia;patê saudável, maionese saudável e queijo branco, ricota, pão francês, quibe de forno, ovos mexidos, flocos de milho, omelete, pães e biscoitos em geral.



Colação	Suco de frutas e ou vegetais ou fruta	laranja lima	laranja pera, mamão, laranja c/ cenoura, cenoura, beterraba, frutas e verduras da época
Almoço	Arroz	arroz,	Macarronada, polenta. (Polenta e macarrão uma vez semana).
	Feijão	feijão	4x feijão ou leguminosas(feijão carioca, feijão preto, feijão branco, grão de bico, lentilha e ervilha seca)
	Carne moída com legumes	carne	Frango, carne bovina, ovos, carne em iscas, carne moída, vísceras peixe. As carnes não podem ter composição suína
		tempero	Alho, salsa, vinagre, sal, cheiro verde, óleo, cebola
	Salada	repolho	Alface, tomate, repolho, acelga, beterraba, cenoura, couve, couve flor, brócolis, legumes e verduras em geral
	Fruta	Maçã	Maçã, banana, abacate, pitaya, caqui, pocan, abacaxi, melancia, mamão, melão, frutas em geral
Lanche	Leite com fruta + torta de legumes/ pão + fruta	leite em pó	leite fluido /iogurte, café, cacau 100%, açúcar
		aveia	Fruta da época, aveia, amido
		Fruta	banana, banana prata, abacate, mamão, frutas em geral (da época)
		pão	Bolachas caseiras, bolos caseiros, tortas, biscoitos e pães em geral, flocos de milho, omelete, ovos mexidos, quibe de forno

O cardápio é composto por desjejum + colação + almoço + lanche

Os bolos devem ser caseiros, contendo frutas/vegetais da época. Não serão aceitos bolos industrializados.



CARDÁPIO 4
CAFÉ DA MANHÃ DE ENTIDADES
CAFÉ DA MANHÃ E DA TARDE DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS

	CAFÉ DA MANHÃ / CAFÉ DA TARDE
Segunda-feira	Iogurte Com Flocos De Milho + Fruta
Terça-feira	Leite Com Cacau + Pão De Leite Com Requeijão
Quarta-feira	Leite Com Cacau + Pão Com Requeijão
Quinta-feira	Leite Com Café + Biscoito Salgado
Sexta-feira	Iogurte Com Flocos De Milho + Fruta

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO 4			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	Leite com cacau 100%	Leite	leite em pó, leite fluido, leite UHT, iogurte
		Cacau 100%	Cacau , frutas da época, açúcar, café, flocos de milho
	Pão	Pães e biscoitos	Biscoitos simples em geral, biscoito de polvilho, biscoito integral, pães em geral (francês, bisnaguinha, de fôrma, integral, pão de cenoura, pão de cará, pão de milho, pão de batata).
		Requeijão	requeijão, margarina 1x no mês, queijo branco, ricota, patê saudável, maionese saudável



CARDÁPIO 5

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE ENSINO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

	MANHÃ E TARDE
Segunda-feira	Arroz, Feijão, Frango Com Legumes, Salada E Fruta
Terça-feira	Macarrão, Carne Moída Com Legumes, Salada E Fruta
Quarta-feira	Arroz, Feijão, Carne Em Iscas Com Legumes, Salada E Fruta
Quinta-feira	Arroz, Feijão, Peixe Com Legumes, Salada E Fruta
Sexta-feira	Arroz, Feijão, Carne Moída Com Legumes, Salada E Fruta

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO 5			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição	Arroz e feijão	Arroz, feijão	Arroz, feijão; (polenta ou macarrão fica estabelecido uma vez por semana) e quatro dias feijão, leguminosa em geral.,
		Carne Bovina	Frango; ovos; carne bovina moída, carne em iscas, ,peixe (merluza, pescada, tilápia), as carnes não podem ter composição suína
		Legumes e Salada	Batata, cenoura, batata doce, beterraba, alface, tomate, pepino, repolho, acelga, couve. Legumes e verduras em geral
		Fruta	Abacate, maçã, abacaxi, melancia, , banana, mamão, melão e frutas da época
		Molho de tomate / temperos	Alho, salsa,vinagre,sal, cheiro verde, Óleo, cebola



CARDÁPIO 6
CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE EJA E ENSINO MEDIO

	MANHÃ E TARDE E NOITE
Segunda-feira	Arroz, Feijão, Frango Com Legumes, Salada E Fruta
Terça-feira	Macarrão, Carne Moída Com Legumes, Salada E Fruta
Quarta-feira	Arroz, Feijão, Carne Em Iscas Com Legumes, Salada E Fruta
Quinta-feira	Arroz, Feijão, Peixe Com Legumes, Salada E Fruta
Sexta-feira	Arroz, Feijão, Carne Moída Com Legumes, Salada E Fruta

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO 6			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz, feijão; (polenta ou macarrão fica estabelecido uma vez por semana) e quatro dias feijão, leguminosa em geral.,
		Carne Bovina	Frango; ovos; carne bovina moída, carne em iscas, ,peixe(merluza, pescada, tilápia) ; as carnes não podem ter composição suína
		Legumes e Salada	Batata, cenoura, batata doce, pepino, beterraba, alface, tomate, repolho, acelga, couve. Legumes e verduras em geral
		Fruta	Abacate, maçã, abacaxi, melancia, , banana, mamão, melão e frutas da época
		Molho de tomate / temperos	Alho, salsa,vinagre,sal, cheiro verde, óleo, cebola



CARDÁPIOS 7
CARDÁPIOS PARA ENTIDADES

CARDÁPIO 7 - A ALMOÇO	CARDÁPIO 7 – B CAFÉ DA TARDE
Arroz, Feijão, Frango Com Legumes, Salada E Fruta E Café	Leite Com Cacau E Pão Integral Com ovos mexidos
Macarrão, Carne Moída Com Legumes, Salada E fruta e Café	Leite Com Café E Torta De Legumes
Arroz, Feijão, Carne Em Iscas Com Legumes, Salada E Fruta E Café	Vitamina De Frutas E Biscoito Integral
Arroz, Feijão, Peixe Com Legumes, Salada E Fruta E Café	Leite Com Café E Pão Integral Com requeijão
Arroz, Feijão, Carne Moída Com Legumes, Salada E Fruta E Café	Suco Natural E Bolo De Fruta/Legume

O CARDÁPIO 7A CORRESPONDE A ALMOÇO DE ENTIDADES.

O CARDÁPIO 7B CORRESPONDE AO CAFÉ DA TARDE DE ENTIDADES. O CAFÉ DA MANHÃ DAS ENTIDADES CORRESPONDE AO CARDÁPIO 4.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO 7 A			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição		Arroz	Arroz; (polenta ou macarrão fica estabelecido uma vez por semana).
		Feijão	4x na semana feijão ou leguminosas (feijão carioca, feijão preto, feijão branco, grão de bico, lentilha e ervilha seca)



	Arroz e feijão + carne com legumes + salada + Fruta	Carne Bovina	Frango; ovos; carne bovina moída, carne em iscas, carne em cubos, peixe (merluza, pescada, tilápia,), as carnes não podem ter composição suína.
		Salada	Pepino, alface, tomate, beterraba, repolho, acelga, couve. Legumes e verduras em geral
		Legumes	Batata, abobrinha, chuchu, mandioquinha, inhame, berinjela, cará, mandioca, cenoura, batata doce e legumes em geral.
		Fruta	Abacate, maçã, abacaxi, melancia, , banana, mamão, melão e frutas da época
		Molho de tomate / temperos	Alho, salsa, vinagre, sal, cheiro verde, óleo, cebola



COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO CARDÁPIO 7 B			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	Leite	Leite	Leite em pó, leite fluido, leite UHT, , iogurte,
	Café	Café	Café, cacau, iogurte, açúcar, suco natural.
	Pão	Pão francês	Biscoitos simples em geral, biscoito de polvilho, biscoito integral, pães em geral (francês, bisnaguinha, de fôrma, integral, pão de cenoura, pão de cará, pão de milho, pão de batata), tortas, bolos, pudim e mingau.
	Requeijão	Patê saudável (inhame, cenoura e salsa e cebolinha)	Queijo branco; ricota, margarina; requeijão, patês, geleias.

OBSERVAÇÕES:

- No CEMEI e CAPS e Centro do Idoso será fornecido pão todos os dias.
- Somente no CAPS será servido café preto após o almoço para os pacientes.
- Cardápio específico para determinadas patologias como: diabetes, hipertensão, intolerância a lactose, alergia a corante, glúten e celíaco; e outras doenças.
- Formula infantil específica ou leite específico para criança de 0 a 6 meses, e de 6 meses a 1 ano de vida, dentre outras idades de acordo com a patologia.
- Não será permitida a distribuição de quaisquer refeições por pessoas que não seja a merendeira.
- No centro do idoso será servido pão integral 5x na semana no café da manhã e no café da tarde.

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



ANEXO 4 – RELAÇÃO PER CAPITA HORTIFRUTIGRANJEIROS

PRODUTO	PER CAPITA
Abacate	100 G
Abacaxi (Fruta)	100 G
Abacaxi (Suco)	200 MI
Abóbora	30 G
Abobrinha	40 G
Acelga (Salada)	30 G
Acelga (Refogado)	40 G
Agrião	30 G
Alface	30 G
Alho	03 G
Banana Maçã	01 Um
Banana Nanica	01 Um/120G
Banana Prata	01 Um/130G
Batata Doce	40 G
Batata Inglesa	40 G
Berinjela	30 G
Beterraba	30 G
Brócolis	30g
Caqui	1 Unidade
Cebola	5 G
Cenoura	30 G
Couve Flor	30 G
Cheiro Verde	2 G
Chuchu	40 G
Couve Manteiga	40g
Escarola (Salada)	30 G
Escarola (Refogada)	50 G
Laranja (Fruta)	1 Unidade
Laranja (Suco)	200ml
Limão (Suco)	200ml
Maçã Nacional Tipo 135/150	1 Unidade



Mamão Formosa	100 G
Mandioca	30 G
Mandioquinha	30 G
Melancia	100 G
Melão	100 G
Mel De Abelha	10 G
Mexirica Ponkân	01 Um
Morango Orgânico	120 G
Pepino	40 G
Pitaya	120g
Rabanete	30 G
Repolho	30 G
Salada De Frutas	180g
Tomate	40 G

GÊNEROS BÁSICOS

Produto	Per Capita
Açúcar Cristal Ou Refinado (Bolo)	15 G
Açúcar Cristal Ou Refinado (Recheio)	10 G
Açúcar Cristal Ou Refinado (Leite)	10 G
Adoçante Em Pó	20 G
Cacau Em Pó (Bolo)	10 G
Cacau Em Pó (Recheio)	10 G
Cacau Em Pó (Com Leite)	15 G
Amido De Milho	05g
Arroz	60g
Arroz Doce	100 G
Leite Integral	200 MI
Iogurte	200 MI
Biscoito Doce De Leite	04 Um (20 G)
Biscoito Doce Tipo Maisena	04 Um (20g)
Biscoito Doce Tipo Rosquinha De Leite	04 Um (20g)
Biscoito Salgado Tipo Água E Sal	04 Um (20g)
Biscoito Salgado Cream Cracker	04 Um (20g)



Biscoito De Polvilho	40 G
Biscoito Integral	4 Um (20g)
Biscoito Tipo Sequilo	30 G
Canjica	100 G
Chocolate Granulado	5 G
Creme De Leite (Lata)	10 G
Ervilha Seca Partida	20 G
Extrato De Tomate/Molho De Tomate	20g
Farinha De Mandioca Torrada	10 G
Farinha De Milho Amarela	15g
Farinha De Rosca	05 G
Farinha De Trigo Especial	15 G
Feijão Carioquinha / Preto	35 G
Fermento Biológico Seco	3 G
Fermento Químico Em Pó	3 G
Fubá	30 G
Flocos De Milho	50g
Grão De Bico	20 G
Leite Condensado	10 G
Lentilha Seca	10 G
Macarronada	60 G
Margarina Cremosa Sem Sal (Pão)	15 G
Margarina Cremosa Sem Sal (Bolo)	5 G
Milho Verde Enlatado	20 G
Óleo De Soja (Preparação)	2 MI
Oregano	1 G
Queijo Branco	30g
Ricota	30g
Requeijão	15g
Sagu	100 G
Sal Refinado Iodado	2 G
Seleta De Legumes	20 G
Soja Em Grão	30 G
Suco De Fruta	200ml



Tempero Completo	10 G
Trigo Para Kibe	20 G
Vinagre	1 MI

PERECÍVEIS

Produto	Per Capita
Almondegas Bovina Congelada	60 G
Almôndega Bovina Congelada (Creche)	50g
Carne Bovina (Acém/ Patinho/Coxão Mole/Coxão Duro)	50 G
Carne Bovina (Acém/ Patinho/Coxão Mole/Coxão Duro) (Creche)	40g
Frango Desossado	50 G
Frango Desossado (Creche)	40g
Ovo De Galinha	02 Un
Carnes Para Recheio (Torta, Rocambole, Lanche) (Acém/ Patinho/Coxão Mole/Coxão Duro).	50g
Ovo De Galinha (Creche)	02 Un
Ovo (Bolo)	10 G
Peixe (Tilápia, Merluza E Pescada)	50g
Peixe (Creche) (Tilápia, Merluza E Pescada)	40g

PÃES

Produto	Per Capita
Pão De Forma	2 Um
Pão Francês	01 Un – 50g
Pão Tipo Bisnaguinha	02 Un – 25g
Pão Tipo Doce (Rosca, Milho, Cará, De Leite)	01 Un – 50 G
Pão Tipo Hot Dog / Hamburger	01 Un – 50 G
Pão Integral	01 Un – 50g



HORTIFRUTI – CRECHES

Produto	Per Capita
Abacate	100 G
Abacaxi (Fruta)	100 G
Abacaxi (Suco)	200 MI
Abóbora	30g
Abobrinha	30 G
Abobrinha (Sopa)	10 G
Acelga (Salada)	20 G
Acelga	20g
Agrião	20g
Alface	20g
Alho	3g
Banana Maçã	1 Un/100G
Banana Nanica	1 Un/120G
Banana Prata	1 Un/130G
Banana (Para Torta)	½ Un
Batata Doce	20g
Batata Em Flocos	15g
Batata Inglesa (Sopa)	10 G



Batata Inglesa	30 G
Berinjela	30 G
Beterraba (Cozida)	30 G
Beterraba (Ralada)	30 G
Brócoli (Cozido)	30 G
Brócoli (Sopa)	10 G
Cebola (Preparação)	5 G
Cenoura (Sopa)	10 G
Cenoura (Refogada/Cozida)	30 G
Cenoura (Bolo)	10 G
Cheiro Verde	1 G
Chuchu (Sopa)	10 G
Chuchu (Salada/Refogado/Virado)	30 G
Couve Flor (Salada/Refogada)	30 G
Couve Manteiga (Refogada)	30g
Escarola (Refogada)	30 G
Espinafre (Sopa)	10 G
Espinafre (Crème)	20 G
Laranja (Fruta)	01 Un
Laranja (Suco)	200 MI
Laranja (Bolo)	50 MI
Limão (Suco)	200 MI
Limão (Tempero)	10 G
Maçã Nacional Tipo 135/150	01 Un
Mamão Formosa	100 G
Mamão Formosa (Suco)	200 MI
Mandioca (Com Carne)	30 G
Mandioca (Sopa)	10 G
Mandioquinha (Com Carne)	30 G
Mandioquinha (Sopa)	10 G
Maracuja (Suco)	200 MI
Melancia	100 G
Melancia (Suco)	200 MI
Melão	100 G
Melão (Suco)	200 MI



Milho Verde	10 G
Mexirica	01 Un
Morango (Bolo)	50 G
Pepino	30 G
Pera	1 Un
Pimentão	3 G
Pitaya	100 G
Rabanete	20 G
Repolho	30 G
Salada De Frutas	180g
Tomate	30 G
Uva Itália	120 G
Uva Niagara	120 G
Vagem	30 G
Vagem (Salada E Sopa)	10 G

GÊNEROS BÁSICOS CRECHES

Produto	Per Capita
Cacau Em Pó (Bolo)	05 G
Cacau Em Pó (Recheio)	05 G
Cacau Em Pó (Com Leite)	10 G
Amido De Milho	3 G
Arroz	40g
Ervilha Seca	10 G
Extrato De Tomate/Molho De Tomate	15 G
Farinha De Mandioca Torrada	05 G
Farinha De Milho Amarela	05 G
Farinha De Rosca	05 G
Farinha De Trigo Especial	10 G
Feijão Cariquinha / Preto	25 G
Fermento Biológico Seco	03 G
Fermento Químico Em Pó	03 G
Fubá	30 G
Flocos De Milho	30g



Grão De Bico	10 G
Iogurte	200 MI
Leite Integral	200 MI
Extrato A Base De Soja	200 MI
Lentilha	10 G
Macarronada	40 G
Macarrão Para Sopa	10 G
Margarina Cremosa Sem Sal (Pão)	5 G
Margarina Cremosa Sem Sal (Bolo)	04 G
Milho Verde Enlatado	20 G
Óleo De Soja (Preparação)	01 MI
Requeijão	15g
Queijo Branco	20g
Sagu	100 G
Sal Refinado Iodado	01 G
Seleta De Legumes	15 G
Tempero Completo	05 G
Trigo Para Kibe	15 G
Cereal De Arroz	20g
Cereal De Milho	20g
Amido / Aveia	20g
Vinagre	01 MI



PERECÍVEIS – BERÇÁRIO

Gênero	Per Capta
Ovo	2 UN
Carne Bovina (Moída/Iscas)	40 G
Frango	40 G
Fígado Bovino	40 G
Mamadeira Fórmula Láctea	200 MI

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



PÃES CRECHES

Produto	Per Capita
Pão De Forma	2 Um
Pão Francês	01 Un – 50g
Pão Tipo Bisnaguinha	02 Un - 25 G
Pão Tipo Doce (Rosca, Milho, Cará, De Leite)	01 Un - 50 G
Pão Tipo Hot Dog / Hamburger	01 Un - 50 G
Pão Integral	01 Un – 50 G

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025

Simone de Cássia de Araújo Padovani Paschoalotti
Gestora de Contrato

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



ANEXO 5 – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Carne bovina em cubos	Carne bovina em cubos congelada de 1ª qualidade, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978-NTA 3 e 84.De acordo com legislações vigentes.
Carne bovina em lascas	Carne bovina em lascas congelada: de 1ª qualidade, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne bovina moída	Carne bovina moída congelada de 1ª qualidade. Deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - Coxa e Sobrecoxa	Carne de frango: coxa e sobrecoxa de frango congelado. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP- Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes



Carne de frango - Coxinhas das asas	Carne de frango: coxinhas das asas de frango congelado. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - Filé da Sobrecoxa	Carne de frango: filé de sobrecoxa de frango congelado, sem osso. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - sassami	Carne de frango: filezinho do peito de frango congelado (sassami), sem osso. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Fígado bovino	Fígado bovino em bifos congelado, vísceras provenientes de animais sadios, sob inspeção veterinária. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes



Frutas	Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, própria para o consumo, in natura . deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs, satisfazer as condições mínimas: serem frescas; terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, insetos, parasitos, larvas e outros animais; rachaduras e cortes na casca. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg/Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 17 e 84 De acordo com legislações vigentes
Iogurte de Frutas	Iogurte de frutas (tradicional, zero gordura e zero lactose). Diversos sabores: morango, vitamina de frutas e frutas vermelhas. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), branco, opaco, atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Frasco ou bag de 1 litro.	Frasco/Bag	Registro do MAPA / SIF Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Iogurte Natural	Iogurte Natural (tradicional, zero gordura e zero lactose). Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), branco, opaco, atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Frasco ou bag de 1 litro.	Frasco/Bag	Registro do MAPA / SIF Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes



GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
	Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.		
Legumes	Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 12 e 14 De acordo com legislações vigentes
Margarina vegetal	Margarina vegetal cremosa, com sal e sem sal, isenta de gordura trans. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Isenta de ranço e mofos. Validade mínima de 6 (meses) meses a contar da data de entrega do produto. Pote de 500 gramas.	Pote	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 50 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes



Ovo de galinha	Ovo branco, fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em embalagens apropriadas (pente com capacidade para quarenta e oito unidades ou caixa para uma dúzia). Procedente de galinhas sadias. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega do produto.	Unidade	Registro do MAPA / SIF Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão Bisnaguinha	Pãotipobisnaguinha.Pesomínimoporunidade25 gramas.Fresco, macio,sem cobertura e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão Bisnaguinha Integral	Pão tipo bisnaguinha Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 25 gramas. Fresco, macio, sem cobertura e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes



Pão de forma	Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofo, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de forma Integral	Pão de forma Integral em fatias preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofo, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de Hot Dog	Pão tipo Hot Dog. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, sem cobertura, formato alongado e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofo.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes



Pão de Hot Dog Integral	Pão tipo Hot Dog Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, sem cobertura, formato alongado e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de leite	Pão preparado com adição de leite integral ou equivalente. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de sal	Pão tipo francês. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes



Pão de sal Integral	Pão tipo francês Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofo.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pescado	Pescado congelado, deverá estar íntegro e com características próprias de sua espécie, não apresentar aspecto alterado, cheiro ou sabor alterado, não provenientes de água poluídas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, hermeticamente fechada e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 9 e 84 De acordo com legislações vigentes



GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Queijo branco	Queijo tipo branco (comum e zero lactose) produzido com leite de vaca, crosta isento de mofo ou cores verdeadas. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 72 horas após aberto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 11 e 84 De acordo com legislações vigentes
Raízes e tubérculos	Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às condições mínimas: serem frescos e sãos, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completo e tamanho; terem atingido o grau de maturação; que lhes permitam suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo definido; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estarem isentas de substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 12, 15 e 84 De acordo com legislações vigentes
Requeijão cremoso	Requeijão cremoso (comum, light e zero lactose). Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio, não violada contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pote	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 11 e 84 De acordo com legislações vigentes



Verduras	Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as condições mínimas: serem frescas e sãs; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades, resíduos fertilizantes. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 12, 13 e 84 De acordo com legislações vigentes
OBSERVAÇÕES			
A gramatura, ou seja, a quantidade de produto sugerida na lista de especificação foi baseada em quantidades padrões. Para as carnes e afins			
indicamos peso médio de 1 a 2 Kg para facilitar acondicionamento em freezer e também para maior rapidez e segurança no processo de descongelamento.			
Para as aquisições de gêneros alimentícios perecíveis como hortifruti, pães, biscoitos caseiros e outros, que na maioria não possuem embalagem com rotulagem, não fica dispensado ao estabelecimento que o comercialize seguir as legislações vigentes estipuladas pela ANVISA.			
As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou em sua embalagem individual mas acondicionadas em caixas de papelão, fardos, e outras adequadas a cada produto. Exemplo: Aquisição de 10 potes de margarina de 500 gramas cada - os potes poderão ser entregues de forma avulsa em sua embalagem individual, ou acondicionados em lote (fardo, caixa de papelão etc), desde que preserve a embalagem individual. Esta instrução é válida para diversos produtos.			
É importante sempre conferir as embalagens e rotulagens dos produtos a serem adquiridos. A rotulagem fornece informações básicas que orientam o consumidor na hora da compra, como por exemplo: denominação do produto; lista de composição (ingredientes, informações nutricionais, informações sobre aditivos e substâncias prejudiciais à saúde); identificação do lote; datas de fabricação e validade; instruções de preparo e uso, quando for necessário; embasamento legal (carimbos ou registros dos serviços de inspeção e vigilância sanitária);			



quantidade de produto contida na embalagem, dentre outros.

No caso da data de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na escola, principalmente para os gêneros alimentícios não perecíveis, porém a validade poderá ter um período mais extenso.



GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO <i>Grãos, Farináceos, Óleos, Temperos etc.</i>	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Açúcar Cristal	Açúcar tipo cristal. Textura em grânulos finos e coloração branca. Isento de impurezas e empedramento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 52 De acordo com legislações vigentes
Adoçante	Adoçante dietético líquido ou pó. Edulcorantes artificiais: sucralose, acesulfame de potássio. Embalagem em frasco plástico com tampa, atóxico, resistente ou sachê de papel contendo no mínimo 600 mg, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Frasco/ Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 02 e 83 De acordo com legislações vigentes
Alimento à base de soja	Bebida à base de soja original e diversos sabores. Produzido com grãos de soja não transgênica acrescida ou não de suco de fruta. Embalagem tetra pack tampa lacrada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Litro/ Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes



Alimentos para necessidades e/ou restrições alimentares	Alimentos para atendimento das necessidades nutricionais e/ou restrições alimentares, conforme orientação e prescrição de um profissional qualificado e atendendo a legislação. Os produtos devem seguir o cardápio adaptado para cada restrição e/ou patologia, de primeira qualidade, dentro dos padrões de especificação de cada alimento, em embalagens adequadas contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Ex.: espessante, sem glúten, alimentos à base de arroz, soja, etc., entre outros.	Unidade/ Lata/ Frasco/ Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 De acordo com legislações vigentes
Amido de Milho	Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 37 De acordo com legislações vigentes
Arroz	Arroz beneficiado, polido, agulhinha, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Arroz Integral	Arroz agulhinha, integral, tipo 1. Coloração mais escura, não necessitando escolher e lavar. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação,	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA



	procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.		33 De acordo com legislações vigentes
Aveia em flocos	Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Biscoito doce	Biscoito tipo maria /maizena. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Biscoito doce	Biscoito doce sabor leite e coco. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes



Biscoito doce - Rosquinha	Biscoito tipo rosquinha, diversos sabores: chocolate, leite, coco. Produzida com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Biscoito salgado	Biscoito tipo cream-cracker. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Biscoito salgado individual	Biscoito tipo cream-cracker (tradicional e integral). Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico ou integral, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem individual, aluminizada, atóxica, padronizada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes



GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Grãos, Farináceos, Óleos , Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Biscoito salgado integral	Biscoito tipo cream-cracker integral. Produzido com farinha de trigo integral, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Chá	Chá de camomila, erva doce e capim cidreira desidratada para infusão. Embalagem deverá ser plástica transparente, atóxica, hermeticamente vedada e contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 41 De acordo com legislações vigentes
Chocolate	Chocolate ao leite individual diversos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 40 e 59 De acordo com legislações vigentes
Chocolate em pó 50% cacau	Chocolate em pó 50% cacau. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel com açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 40 De acordo com legislações vigentes
Chocolate em pó 100% cacau	Chocolate em pó 100% cacau. Obtido do cacau puro em pó solúvel sem adição de açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 40 De acordo com legislações vigentes



Dieta enteral	Dieta enteral de fórmula líquida ou em pó, nutricionalmente completa e balanceada, indicada para manutenção ou recuperação do estado nutricional. Isenta de lactose e glúten, com maior aporte de proteína de alto valor biológico. Acondicionada em embalagem do tipo tetra pack, íntegra, resistente, vedada hermeticamente, contendo no mínimo 200 ml ou lata de folha de flandres, não apresentar ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata/ Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 83 De acordo com legislações vigentes
Ervilha	Ervilha em conserva, imersa em líquido. Tamanho e coloração padrão e uniformes. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Ervilha partida	Ervilha partida. Grãos partidos e são, isento de outros tipos grãos, material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Extrato de Tomate	Extrato de tomate / Massa de tomate. Concentrado de pura polpa, simples. Acondicionado em lata de folha de flandres ou sacos de polietileno, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata/Bag	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 32 De acordo com legislações vigentes
Farinha de Mandioca	Farinha de mandioca torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote,	Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº



	gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.		12.342/1978 - NTA 34 De acordo com legislações vigentes
Farinha de Milho	Farinha de milho em flocos. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 34 De acordo com legislações vigentes
Farinha de Trigo	Farinha de trigo especial. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofo. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem em papel kraft branco ou plástica transparente, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 35 e 82 De acordo com legislações vigentes
Feijão carioca	Feijão carioca, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes



GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO <i>Grãos, Farináceos, Óleos, Temperos etc.</i>	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Feijão preto	Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Fermento	Fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Frasco	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 80 De acordo com legislações vigentes
Flocos de milho natural	Flocos de milho natural (sem açúcar), tipo cereal matinal. Produto crocante e saboroso, feito com farinha de milho, sem adição de açúcar, aromatizantes e corantes. Embalagem deverá ser sacos de polietileno, atóxica, resistente, leitoso, hermeticamente vedada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes



Fórmula Infantil de segmento 1	Fórmula infantil láctea modificada em pó, indicada para a alimentação de lactentes de 0 (zero) a 6 (seis) meses de idade. O Produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentar, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 79 e 87 De acordo com legislações vigentes
Fórmula Infantil de segmento 2	Fórmula infantil láctea modificada em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida. O Produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentar, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 79 e 87 De acordo com legislações vigentes
Fubá	Fubá de milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milhoãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após a cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 34 De acordo com legislações vigentes
	Leite em pó, integral, instantâneo, enriquecido com vitaminas e sais minerais. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações		Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013



Leite em pó enriquecido	nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 – NTA 82 De acordo com legislações vigentes
Lentilha	Lentilha seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Louro	Folha de louro desidratada. Isenta de sujidades, mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, não violada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 70 De acordo com legislações vigentes
Macarrão com ovos	Macarrão com ovos, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 49 De acordo com legislações vigentes
Macarrão de sêmola	Macarrão de sêmola, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 49 De acordo com legislações vigentes
Macarrão Integral	Macarrão integral, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente,	Kg/Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº



	não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.		12.342/1978 - NTA 49 De acordo com legislações vigentes
Milho	Milho verde em conserva, imerso em água. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Grãos, Farináceos, Óleos , Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Milho para Pipoca	Milho para pipoca. Primeira qualidade. Isento de sujidades, mofos e outros grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Óleo de Soja	Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	Frasco	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 50 De acordo com legislações vigentes
Orégano	Orégano desidratado e moído. Isento de mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 70 De acordo com legislações vigentes
Sal	Sal refinado iodado. Isento de sujidades e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 71 De acordo com legislações vigentes



	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.		
Trigo para quibe	Trigo para quibe. Flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Uva Passa Branca e Preta	Passas (ou uvas passas) brancas ou pretas, de um tipo de uva especial, sem semente que sofreu um processo de desidratação. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Vinagre	Vinagre de vinho branco/tinto, álcool e maçã. Aspecto límpido e com características sensoriais próprias. Embalagem plástica, atóxica, transparente, lacrada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Frasco	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 72 e 73 De acordo com legislações vigentes

OBSERVAÇÕES

É importante sempre conferir as embalagens e rotulagens dos produtos a serem adquiridos. A rotulagem fornece informações básicas que orientam o consumidor na hora da compra, como por exemplo: denominação do produto; lista de composição (ingredientes, informações nutricionais, informações sobre aditivos e substâncias prejudiciais à saúde); identificação do lote; datas de fabricação e validade; instruções de preparo e uso, quando for necessário; embasamento legal (carimbos ou registros dos serviços de inspeção e vigilância sanitária); quantidade de produto contida na embalagem, entre outros.

No caso de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na escola, porém a validade poderá ter um período mais extenso.



Socorro/SP, 30 de outubro de 2025

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



ANEXO 6 – RELAÇÃO MINIMA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA AS UNIDADES EDUCACIONAIS

1. RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS

- 1.1- FOGÃO COM FORNO
- 1.2- GELADEIRA
- 1.3- FREEZER
- 1.4- LIQUIDIFICADOR
- 1.5- ESPREMEDOR DE FRUTAS (PARA AS CRECHES E ENTIDADES)
- 1.6- LATÃO DE LIXO COM TAMPA E PEDAL
- 1.7- PICADOR DE LEGUMES
- 1.8- BATEDEIRAS (PARA AS CRECHES E ENTIDADES)
- 1.9- MESAS DE APOIO
- 1.10- ESTANTES DE POLIETILENO
- 1.11- EXTRATOR DE SUCO (PARA CRECHES E ENTIDADES)

2. RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS MÍNIMOS

- 2.1- CONCHAS
- 2.2- ESCUMADEIRAS
- 2.3- COLHERES DE SOPA
- 2.4- GARFOS
- 2.5- FACAS PARA CORTE
- 2.6- COLHERES DE SOBREMESA
- 2.7- COPOS
- 2.8- PRATOS FUNDOS DE VIDRO
- 2.9- PANEIS EM GERAL COM TAMPAS
- 2.10- MONOBLOCOS COM TAMPA
- 2.11- PANEIS DE PRESSÃO
- 2.12- CALDEIRÕES
- 2.13- CAÇAROLAS
- 2.14- PLACAS DE ALUMÍNIO
- 2.15- PEGADORES
- 2.16- ASSADEIRAS
- 2.17- MAMADEIRAS E BICOS PARA AS CRECHES
- 2.18- COPOS DE TRANSIÇÃO PARA AS CRECHES
- 2.19- CUMBUCAS
- 2.20- DESCASCADOR DE LEGUMES MANUAL
- 2.21- ESCORREDOR DE ARROZ E MACARRÃO
- 2.22- FACA DE SERRA
- 2.23- GARRAFA TÉRMICA PARA O CAPS
- 2.24- JARRAS PLÁSTICAS



- | | |
|-------|------------------------------------|
| 2.25- | RALADOR DE LEGUMES EM INOX 4 FACES |
| 2.26- | POTES PLÁSTICOS COM TAMPA |
| 2.27- | ESTRADO |

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



ANEXO 7 – INVENTARIO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DAS UNIDADES EDUCACIONAIS

INVENTÁRIO	
EE JOSÉ DINI	1 fogão 4 bocas industrial
	1 geladeira industrial
	1 freezer
	2 panelas de pressão
	1 escorredor
EE JOSEPHINA GALVÃO DE FRANCA ANDREUCCI	1 fogão 4 bocas, sem forno
	1 geladeira
	1 freezer horizontal
EE JOSÉ FRANCO CRAVEIRO	2 Abridor de latas doméstico
	3 Assadeira grande 7,5 l
	2 Assadeira média
	1 Balcão térmico móvel
	3 Caçarola 34l
	2 Caçarola 45l
	100 Caneca plástica com alça
	2 Canecão ou fervedor alumínio
	1 Cilindro de gás 45 kg
	2 Colher de arroz, em aço inoxidável
	201 Colher em aço inoxidável
	2 Concha grande
	1 Cortador de legumes
	1 Escurredor de arroz grande
	1 Escurredor de macarrão grande
	2 Escumadeira grande
	2 Faca de corte 6 legumes
	2 Faca de corte 9 cozinha
	2 Faca de pão 8
	1 Filtro de água e elemento filtrante
	1 Fogão de 6 bocas
	1 Forno acoplado
	1 Forno industrial
	1 Freezer horizontal
	3 Frigideira industrial
	1 Garfo tridente
	2 Liquidificador industrial
	1 Mesa de apoio
	1 Monobloco para devolução de canecas, cor branca
	1 Monobloco para devolução de pratos, cor branca



	1 Monobloco para devolução de talher, cor branca
	1 Monoblocos em Polipropileno Para Sanitizar Legumes, Verduras E Frutas, Cor Branca
	2 Pá de polietileno - remo
	1 Pegador de macarrão
	1 Pegador de salada
	298 Prato fundo em vidro temperado
	2 Ralador em aço inoxidável
	1 Refrigerador de 4 portas
	2 Tábua de atileno branca
EE NARCISO PIERONI	1 FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS sem forno
	1 FREEZER VERTICAL 2 portas
	3 FREEZER HORIZONTAL 2 portas
	600 CANECAS DE PLÁSTICO AZUL
	600 PRATOS
	600 COLHERES
	1 CONCHA
	1 ESCUMADEIRA
	1 PEGADOR
	2 CAÇAROLA GRANDE
	2 CAÇAROLA MÉDIA
	2 CAÇAROLA PEQUENA
	1 PANEIA DE PRESSÃO de 10L
	1 PANEIA DE PRESSÃO de 4,5 L
	2 CALDEIRÃO GRANDE
	1 CALDEIRÃO MÉDIO
	2 CANECA DE ALUMÍNIO
	3 ESCORREDOR MÉDIO
	1 ESCORREDOR GRANDE
	3 TABUA DE CARNE
	1 LIQUIDIFICADOR PEQ.
	1 RALADOR
EE HELENA JOSÉ BONFÁ	1 freezer horizontal
	1 panela de pressão 20L
	1 panela de pressão 15L
EE MARIA ODETTE S. L. FRATTINI	1 Filtro de água e elemento filtrante
	1 fogão industrial 4 bocas
	1 freezer horizontal
	1 liquidificador industrial



	1 mesa de apoio
	1 abridor de latas doméstico
	3 bacia média 22L
	1 bacia pequena 14L
	1 caçarola 34 L
	1 caçarola 45L
	3 caixa plástica grande com tampa
	1 caldeirão 24L
	1 caldeirão 40L
	300 caneca plástica com alça
	1 canecão
	2 colher de arroz em aço inox
	300 colher em aço inoxidável
	1 colher poliamida grande
	2 concha grande
	2 escorredor de macarrão grande
	1 escumadeira grande
	2 facas de pão
	2 facas em aço inoxidável
	2 frigideiras industrial
	1 garfo tridente
	3 jarras graduadas de 3L
	5 monobloco cor branca
	1 panela de pressão 12L
	2 pegador de salada
	2 ralador em aço inoxidável
	1 tábua de altileno branca
	1 forno acoplado
	1 pá de remo polietileno
	1 panela de pressão de 7L
CRECHE MARISA	1 fogão e forno industrial
	1 freezer
	1 geladeira
	1 microondas
CRECHE PROF. DOMINGOS	1 fogão industrial 4 bocas com forno
	1 geladeira doméstica
	1 filtro para torneira
	1 liquidificador industrial
	1 freezer horizontal
EM. MARIA PAIVA MANTOVANI	1 freezer horizontal



EM. PROF. BEATRIZ D. DE LIMA

1 geladeira consul 26L

1 freezer horizontal

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025.

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



ANEXO 7 – INVENTARIO DE EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS DAS UNIDADES EDUCACIONAIS

INVENTÁRIO	
EE JOSÉ DINI	1 fogão 4 bocas industrial
	1 geladeira industrial
	1 freezer
	2 panelas de pressão
	1 escorredor
EE JOSEPHINA GALVÃO DE FRANCA ANDREUCCI	1 fogão 4 bocas, sem forno
	1 geladeira
	1 freezer horizontal
EE JOSÉ FRANCO CRAVEIRO	2 Abridor de latas doméstico
	3 Assadeira grande 7,5 l
	2 Assadeira média
	1 Balcão térmico móvel
	3 Caçarola 34l
	2 Caçarola 45l
	100 Caneca plástica com alça
	2 Canecão ou fervedor alumínio
	1 Cilindro de gás 45 kg
	2 Colher de arroz, em aço inoxidável
	201 Colher em aço inoxidável
	2 Concha grande
	1 Cortador de legumes
	1 Escurredor de arroz grande
	1 Escurredor de macarrão grande
	2 Escumadeira grande
	2 Faca de corte 6 legumes
	2 Faca de corte 9 cozinha
	2 Faca de pão 8
	1 Filtro de água e elemento filtrante
	1 Fogão de 6 bocas
	1 Forno acoplado
	1 Forno industrial
	1 Freezer horizontal
	3 Frigideira industrial
	1 Garfo tridente
	2 Liquidificador industrial
	1 Mesa de apoio
	1 Monobloco para devolução de canecas, cor branca
	1 Monobloco para devolução de pratos, cor branca



	1 Monobloco para devolução de talher, cor branca
	1 Monoblocos em Polipropileno Para Sanitizar Legumes, Verduras E Frutas, Cor Branca
	2 Pá de polietileno - remo
	1 Pegador de macarrão
	1 Pegador de salada
	298 Prato fundo em vidro temperado
	2 Ralador em aço inoxidável
	1 Refrigerador de 4 portas
	2 Tábua de atileno branca
EE NARCISO PIERONI	1 FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS sem forno
	1 FREEZER VERTICAL 2 portas
	3 FREEZER HORIZONTAL 2 portas
	600 CANECAS DE PLÁSTICO AZUL
	600 PRATOS
	600 COLHERES
	1 CONCHA
	1 ESCUMADEIRA
	1 PEGADOR
	2 CAÇAROLA GRANDE
	2 CAÇAROLA MÉDIA
	2 CAÇAROLA PEQUENA
	1 PANEIA DE PRESSÃO de 10L
	1 PANEIA DE PRESSÃO de 4,5 L
	2 CALDEIRÃO GRANDE
	1 CALDEIRÃO MÉDIO
	2 CANECA DE ALUMÍNIO
	3 ESCORREDOR MÉDIO
	1 ESCORREDOR GRANDE
	3 TABUA DE CARNE
	1 LIQUIDIFICADOR PEQ.
	1 RALADOR
EE HELENA JOSÉ BONFÁ	1 freezer horizontal
	1 panela de pressão 20L
	1 panela de pressão 15L
EE MARIA ODETTE S. L. FRATTINI	1 Filtro de água e elemento filtrante
	1 fogão industrial 4 bocas
	1 freezer horizontal
	1 liquidificador industrial



	1 mesa de apoio
	1 abridor de latas doméstico
	3 bacia média 22L
	1 bacia pequena 14L
	1 caçarola 34 L
	1 caçarola 45L
	3 caixa plástica grande com tampa
	1 caldeirão 24L
	1 caldeirão 40L
	300 caneca plástica com alça
	1 canecão
	2 colher de arroz em aço inox
	300 colher em aço inoxidável
	1 colher poliamida grande
	2 concha grande
	2 escorredor de macarrão grande
	1 escumadeira grande
	2 facas de pão
	2 facas em aço inoxidável
	2 frigideiras industrial
	1 garfo tridente
	3 jarras graduadas de 3L
	5 monobloco cor branca
	1 panela de pressão 12L
	2 pegador de salada
	2 ralador em aço inoxidável
	1 tábua de altileno branca
	1 forno acoplado
	1 pá de remo polietileno
	1 panela de pressão de 7L
CRECHE MARISA	1 fogão e forno industrial
	1 freezer
	1 geladeira
	1 microondas
CRECHE PROF. DOMINGOS	1 fogão industrial 4 bocas com forno
	1 geladeira doméstica
	1 filtro para torneira
	1 liquidificador industrial
	1 freezer horizontal
EM. MARIA PAIVA MANTOVANI	1 freezer horizontal



EM. PROF. BEATRIZ D. DE LIMA

1 geladeira consul 26L

1 freezer horizontal

Socorro/SP, 30 de outubro de 2025

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



ANEXO 8 – PLANILHA DE MERENDAS DOS CARDÁPIOS

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÉDIA DE MERENDAS POR DIA	DIAS LETIVOS	QUANTIDADE MÉDIA DE MERENDAS POR 200 DIAS LETIVOS
CARDÁPIO 1			
OBS: O CARDÁPIO 1 (04 MESES A 06 MESES) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.			
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	90	200	18.000
CARDÁPIO 2			
OBS: O CARDÁPIO 2 (07 MESES A 12 MESES) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.			
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	270	200	54.000
CARDÁPIO 3			
OBS: O CARDÁPIO 3 (1 A 03 ANOS E CEMEI) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.			
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	2220	200	444.000
CARDÁPIO 4 (CAFÉ DA MANHÃ DE ENTIDADES / CAFÉ DA MANHÃ E TARDE DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS).			
Café da manhã / tarde	2400	200	480.000
CARDÁPIO 5 (ENSINO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL)			
Refeição manhã / tarde	3350	200	670.000
CARDÁPIO 6 (ENSINO MÉDIO)			
Refeição noite	590	200	118.000



CARDÁPIO 7 – A (ENTIDADES)			
Refeição entidades	200	200	40.000
CARDÁPIO 7 – B (ENTIDADES)			
Café da tarde entidades	200	200	40.000
Total de refeições dia	9320	Total de refeições para 200 dias letivos	1.864.000

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Rosângela Guimarães de Moraes Pereira
Nutricionista

Roberta Zucato Fundelo Zanesco
Nutricionista



PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÉDIA DE MERENDAS POR DIA	DIAS LETIVOS	QUANTIDADE MÉDIA DE MERENDAS POR 200 DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL PELO PERÍODO DE 200 DIAS LETIVOS
CARDÁPIO 1					
OBS: O CARDÁPIO 1 (04 MESES A 06 MESES) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	90	200	18.000	R\$ 3,99	R\$ 71.820,00
CARDÁPIO 2					
OBS: O CARDÁPIO 2 (07 MESES A 12 MESES) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	270	200	54.000	R\$ 4,05	R\$ 218.700,00
CARDÁPIO 3					
OBS: O CARDÁPIO 3 (1 A 03 ANOS E CEMEI) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	2220	200	444.000	R\$ 4,14	R\$ 1.838.160,00
CARDÁPIO 4 (CAFÉ DA MANHÃ DE ENTIDADES / CAFÉ DA MANHÃ E TARDE DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS).					
Café da manhã / tarde	2400	200	480.000	R\$ 4,77	R\$ 2.289.600,00
CARDÁPIO 5 (ENSINO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL)					
Refeição manhã / tarde	3350	200	670.000	R\$ 5,52	R\$ 3.698.400,00



CARDÁPIO 6 (ENSINO MÉDIO)					
Refeição noite	590	200	118.000	R\$ 5,25	R\$ 619.500,00
CARDÁPIO 7 – A (ENTIDADES)					
Refeição entidades	200	200	40.000	R\$ 5,25	R\$ 210.000,00
CARDÁPIO 7 – B (ENTIDADES)					
Café da tarde entidades	200	200	40.000	R\$ 5,25	R\$ 210.000,00
Total de refeições dia	9320	Total de refeições para 200 dias letivos	1.864.000		R\$ 9.156.180,00

Simone de Cássia Araujo Padovani Paschoalotti
Supervisor de Ensino

Deise Aparecida Tasca
Secretária Municipal de Educação

Daiane Caroline Fiquer
Secretária Municipal de Cidadania

Natália Turela de Carvalho
Secretária Municipal de Saúde



ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré preparo e preparo, mão de obra, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Socorro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência

CONTRATO Nº _____.

PROCESSO Nº ____/2025/PMES – PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2025

Pelo presente instrumento contratual, de um lado o **MUNICÍPIO DE SOCORRO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no **CNPJ/MF sob o nº 46.444.063/0001-38**, com sede à Avenida José Maria de Faria, 71, centro, Socorro, Estado de São Paulo, neste ato representado por **seu Prefeito Municipal, Sr.** _____, _____, _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF/MF nº _____, residente e domiciliado à _____, nº _____, Bairro: _____, Cidade de _____, Estado de São Paulo, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado a empresa _____, inscrita no **CNPJ** nº _____, Inscrição Estadual nº _____, com sede na Av. _____ nº _____, Bairro: _____, Cidade: _____, CEP: _____, Estado: _____, neste ato representada pelo Sr. _____, brasileiro, casado, inscrito no RG nº _____ e do CPF nº _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA** e de outro lado, a empresa: _____, inscrita no CNPJ nº _____, Inscrição Estadual nº _____ com sede à Rua _____, nº _____, Bairro _____, Cidade de _____, Estado _____, CEP nº _____, neste ato representada pelo Sr. _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF/MF nº _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, na presença das testemunhas adiante nomeadas, resolvem firmar, nesta data, o presente contrato para (_____), que se regerá pelos Decretos Municipais nº _____, pela Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis e pelas seguintes cláusulas e condições que mutuamente aceitam e outorgam:



CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de (_____), de acordo com as especificações abaixo descritas, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

(INSERIR PLANILHA DOS CARDÁPIOS)

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:

2.1. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), prorrogável, na forma do artigo 105 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

2.1. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa da Contratada:

a) A Contratada será constituída em mora, aplicáveis a ela as respectivas sanções administrativas;

b) O Contratante poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual, nos termos do parágrafo único do artigo 111 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.3. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, quando ultrapassado o exercício, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condição resolutiva, consubstanciada esta na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada neste item, a Contratada não terá direito a qualquer espécie de indenização.



2.2. A eficácia do presente instrumento e de seus eventuais aditamentos está condicionada a sua divulgação, no prazo legal, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII):

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, observação e recebimento do objeto, constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO:

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO (art. 92, V):

5.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

5.1.1 São os seguintes os preços unitários para as merendas dos cardápios contratados:

CARDÁPIO	PREÇO UNITÁRIO POR MERENDA DO CARDÁPIO
1	R\$
2	R\$
3	R\$
4	R\$
5	R\$
6	R\$
7 - A	R\$
7 - B	R\$

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÉDIA DE MERENDAS POR DIA	DIAS LETIVOS	QUANTIDADE MÉDIA DE MERENDAS POR 200 DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR ESTIMADO TOTAL DAS REFEIÇÕES POR 200 DIAS LETIVOS
CARDÁPIO 1					
OBS: O CARDÁPIO 1 (04 MESES A 06 MESES) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	90	200	18.000		
CARDÁPIO 2					



OBS: O CARDÁPIO 2 (07 MESES A 12 MESES) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	270	200	54.000		
CARDÁPIO 3					
OBS: O CARDÁPIO 3 (1 A 03 ANOS E CEMEI) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	2220	200	444.000		
CARDÁPIO 4 (CAFÉ DA MANHÃ DE ENTIDADES / CAFÉ DA MANHÃ E TARDE DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS).					
Café da manhã / tarde	2400	200	480.000		
CARDÁPIO 5 (ENSINO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL)					
Refeição manhã / tarde	3350	200	670.000		
CARDÁPIO 6 (ENSINO MÉDIO)					
Refeição noite	590	200	118.000		
CARDÁPIO 7 – A (ENTIDADES)					
Refeição entidades	200	200	40.000		
CARDÁPIO 7 – B (ENTIDADES)					
Café da tarde entidades	200	200	40.000		
Total de refeições dia	9320	Total de refeições para 200 dias letivos		1.864.000	

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.4. Para fins de pagamento de garantias e aplicação de penalidades (multas), será observado o valor global.



5.4 Constituirá encargo exclusivo da Contratada o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI):

6.1 Os serviços deverão ser entregues devidamente acompanhados da Nota Fiscal ou Fatura, bem como da comprovação da regularidade fiscal / trabalhista, a qual poderá ser constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

6.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao CONTRATANTE.

6.3 O responsável designado procederá semanalmente os pedidos com as solicitações dos cardápios, nas quantidades a serem servidas aos alunos, em cada unidade escolar, creches e assistenciais formulado em impresso próprio e expedidos pelos diretores ou responsáveis das escolas e/ou órgão competente da Secretaria Municipal de Educação. Esses pedidos serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição. Caberá também a Prefeitura Municipal a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

6.4 O controle de refeições servidas será de responsabilidade do Diretor de cada unidade educacional, creches e assistenciais. A partir deste controle, a Secretaria Municipal de Educação enviará os dados à empresa para a emissão da nota fiscal (número de refeições servidas na semana, segundo o tipo de cardápio).

6.5 O número de refeições servidas será calculado com base: quantidade de alimento servido (item principal do cardápio), de acordo com per capita.

6.6. Serão pagas apenas as refeições efetivamente servidas e relacionadas nas medições semanais que acompanham a nota fiscal.

6.7 - As faturas não aceitas pela Secretaria de Educação do Município de Socorro – Estado de São Paulo, serão devolvidas à Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.



6.8 - A devolução das faturas não aprovadas pela Secretaria de Educação do Município de Socorro - Estado de São Paulo em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato.

6.9 - A Prefeitura providenciará o pagamento das faturas no prazo de até 15 (quinze) dias, que serão contados a partir da data da apresentação da medição semanal da respectiva fatura.

6.10 A contratada deverá fornecer juntamente com a nota fiscal, o número de conta corrente e demais dados pertinentes e relevantes, cuja titular seja a contratada, para fins de recebimento dos pagamentos pelos serviços executados. Sendo que, em caso da mesma não possuir conta bancária, poderá providenciar a abertura de uma, ou em qualquer caso, comunicar à municipalidade sobre sua opção de recebimento por outro meio.

6.11 – Nenhum pagamento será efetuado à contratada vencedora enquanto pendente qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou a correção monetária.

6.12 – O Município de Socorro reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, a entrega dos serviços não estiver de acordo com as especificações descritas no contrato.

6.13 - Visando o cumprimento da Resolução 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no mínimo 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados por este Órgão, será destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

6.14 Os produtos fornecidos pela agricultura familiar inclusos nos cardápios serão descontados do valor das notas fiscais emitidas pela Contratada.

6.15 - Desta forma, considera-se que os produtos adquiridos em decorrência de realização da(s) chamada(s) pública(s) oriundos da Agricultura Familiar estão inclusos no cardápio e serão disponibilizados pelo Município à empresa licitante vencedora. Considerando que os produtos estão inclusos no cardápio, os mesmos serão descontados do valor das notas fiscais emitidas pela empresa, nos valores correspondentes aos produtos adquiridos e fornecidos pelo MUNICIPIO, conforme tabela abaixo, sendo estes produtos oriundos dos contratos firmados para o exercício de 2025.

(INSERIR PLANILHA DE PRODUTOS E VALORES REFERENTES AOS CONTRATOS DA AGRICULTURA FAMILIAR)



CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE:

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-IBGE apurado no período, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV):

8.1. São obrigações do Contratante, além das previstas no termo de referência:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;



- 8.1.6 Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.1.7 Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.8 Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:
- 8.1.8.1 indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto CONTRATADO;
- 8.1.8.2 fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;
- 8.1.8.3 estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;
- 8.1.8.4 definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- 8.1.8.5 demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
- 8.1.8.6 prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.
- 8.1.9 Cientificar a Secretaria responsável para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.1.11** A Administração terá o prazo de *30 (trinta) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.12 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *30 (trinta) dias*.
- 8.1.13 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*
- 8.1.14 Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.15 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.1.16 Caberá também a contratante as obrigações constantes no termo de referência que é parte integrante.**



CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII):

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.1.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.4 Quando não for possível a verificação da regularidade no Cadastro de Fornecedores do Município, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, os seguintes documentos:

9.1.4.1 prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.4.2 certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.4.3 certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.4.4 Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.1.4.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.1.5 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.6 Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.1.7 Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;



- 9.1.8 Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 9.1.9 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.1.10 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.1.11 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.1.12 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.1.13 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.1.14 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.1.15 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.1.16 Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.1.17 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.1.18 Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.1.19 Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.1.20 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.1.21 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;



9.1.22 Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.1.23 Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.1.24 Assegurar aos trabalhadores alocados à prestação do serviço a previsibilidade da época de gozo de suas férias, com vistas a conciliar o direito ao descanso e à garantia do convívio familiar com as necessidades do serviço;

9.1.25 Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;

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

9.1.26 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.27 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

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

9.1.28 Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.1.29 Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.1.30 Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.1.31 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.1.32 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;



- 9.1.33 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.1.34 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante;
- 9.1.35 Disponibilizar ao CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 9.1.36 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 9.1.37 Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte;
- 9.1.38 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte do CONTRATANTE. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, o CONTRATADO deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.
- 9.1.39 Autorizar o CONTRATANTE, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;
- 9.1.40 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 9.1.41 Atender às solicitações do CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 9.1.42 Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:
- 9.1.43 Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
- 9.1.44 Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.



9.1.45 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

9.1.46 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional, a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art. 30, §1º, II, e do art. 31, II, todos da Lei Complementar nº 123/2006, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 do mesmo diploma legal;

9.1.47.1 Para efeito de comprovação da comunicação, o CONTRATADO deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

9.1.48 *Garantir vagas exclusivamente para mulheres vítimas de violência doméstica conforme estabelece o Decreto Municipal nº _____.*

9.1.48.1 *O CONTRATADO deve manter o sigilo da condição de violência doméstica da profissional que será alocada para a prestação do serviço.*

9.1.49 *Manter, durante toda a vigência do contrato, capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974, apresentando, quando solicitada, a respectiva documentação comprobatória, no prazo fixado pela fiscalização contratual.*

10 CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento deste Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII):

11.1. A contratação conta com garantia de execução prestada pela Contratada, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade _____, no valor de R\$_____, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, observando-se para a definição e aplicação desse percentual, quando o caso, o disposto no parágrafo único do artigo 98 do referido diploma legal.

11.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger o período de vigência contratual.



11.3. Caso seja feita opção pela modalidade de seguro-garantia:

11.3.1. A apólice deverá contemplar o Contratante como único segurado e ter validade durante a vigência do contrato, permanecendo em vigor mesmo que a Contratada não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.3.2. O prazo de vigência da apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora, observando-se, quando for o caso, o disposto no § 2º do artigo 96 e no parágrafo único do artigo 97 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3.3. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, nas condições estabelecidas pelo parágrafo único do artigo 97, c/c o § 2º do artigo 96 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.4. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a Contratada ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.5.1. prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

11.5.2. multas moratórias e compensatórias aplicadas pelo Contratante à Contratada; e

11.5.3. obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS relacionadas à contratação, não adimplidas pela Contratada, quando couber ou quando o Contratante for compelido ao pagamento.

11.6. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

11.6.1. Caso fortuito ou força maior;

11.6.2. Descumprimento das obrigações pela Contratada decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente ao Contratante;

11.6.3. Hipóteses de isenção de responsabilidade decorrentes de exigência legal ou regulamentar.

11.7. Caso seja feita opção pela modalidade caução em dinheiro, o recolhimento deverá ser realizado em agências e/ou bancos autorizados a receber receitas desta Prefeitura, conforme conta indicada pela Secretaria da Fazenda, com fornecimento de comprovante de pagamento com autenticação digital.

11.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada seguindo os mesmos parâmetros.

11.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a Contratada deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da data em que for notificada pelo Contratante para fazê-lo.

11.10. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.



11.10.1. O emitente da garantia ofertada pela Contratada deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.10.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

11.11.A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que a notificação quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§ 4º do artigo 137 da Lei n° 14.133, de 2021) ou a comunicação do sinistro pelo Contratante ocorra após expirada a vigência da contratação ou a validade da garantia.

11.12.Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta-fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

11.13.A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.14. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.

11.14.1. Será franqueado o acesso ao conteúdo do processo administrativo ao garantidor, quando requerido, a fim de assegurar o exercício de seus direitos.

11.15.A Contratada autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.16.A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência/Projeto Básico.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;



12.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

12.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.1.9. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Multa:

c) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “12.1.1”, “12.1.2” e “12.1.4” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “12.1.5”, “12.1.6”, “12.1.7” e “12.1.8” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “12.1.1”, “12.1.2” e “12.1.4”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.2 Na aplicação das sanções serão considerados:

12.2.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.2.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.2.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.2.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

12.3 A advertência será aplicada exclusivamente pela inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.4 A multa será aplicada no percentual de 10% do valor do contrato licitado e será aplicado ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas neste contrato.

12.5 O impedimento de licitar e contratar será aplicado ao responsável pelas infrações administrativas previstas no §4º do art.155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.6 A declaração de inidoneidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas no §5º do art.155, bem como pelas infrações administrativas também previstas §5º do art.155 que justifiquem a



imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.6.1. A aplicação da declaração de inidoneidade será precedida de análise jurídica e observará as regras do artigo 156, § 6º, da Nova Lei de Licitações.

12.6 As sanções previstas nos itens 12.1.9 “a”, “c” e “d” poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa prevista no item 12.1.9 “b”.

12.7 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.8 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.9 Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.10 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.10.1. Caso haja o deferimento do pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias contado da data da intimação.

12.10.2. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

12.10.3. As regras de prescrição observarão o previsto no artigo 159, § 49, da Lei 14.133/2021.

12.11 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013.

12.12 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora de 10%.

12.12.1. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste edital.



12.13. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX):

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021.

13.2 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.3 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

13.6 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1 Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2 Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3 Das indenizações e multas.

13.7 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.8 O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE e à aplicação das penalidades cabíveis.

13.9 O CONTRATANTE poderá conceder prazo para que o CONTRATADO regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.



13.10 Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo CONTRATADO das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

13.11 Até que o CONTRATADO comprove o disposto no item anterior, o CONTRATANTE reterá:

13.11.1 a garantia contratual - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria; e

13.11.2 os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

13.12 Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte do contratado no prazo de 15 (quinze) dias, fica o CONTRATADO obrigado a emitir as guias de recolhimento de contribuições previdenciárias e do FGTS e entregá-las ao CONTRATANTE, que poderá efetuar o pagamento das obrigações inadimplidas diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao contratado.

13.13 O CONTRATANTE poderá ainda:

13.13.1 nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.13.2 nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.14 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

13.15 O contrato poderá ser extinto em caso de alteração da convenção coletiva de trabalho em que se baseia a planilha de custos e formação de preços contratuais, em razão de erro ou fraude no enquadramento



sindical de que resulte a necessidade de repactuação ou imposição de ônus financeiro para a Administração Contratante, em cumprimento de decisão judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII):

14.1. A despesa correspondente do objeto deste contrato correrá por conta da dotação nº:

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III):

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES:

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

16.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO:

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLAUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO:

18.1. Fica eleito o foro da Comarca de Socorro, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E por estarem de pleno acordo, assinam o presente contrato em 2 (duas) vias de igual teor, em presença de duas testemunhas abaixo arroladas.

Socorro,

CONTRATANTE

Município de Socorro

- Prefeito Municipal _____

GESTOR DO CONTRATO

CONTRATADA

Procurador(a) Jurídico(a)-PMES

TESTEMUNHAS: _____



ANEXO III- MODELO DE PROPOSTA FINAL
(A ser apresentada após a disputa e readequada ao último lance)

Local e data.

À
Município de Socorro
A/C: Pregoeira.

Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré preparo e preparo, mão de obra, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Socorro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

Processo nº _____ - Pregão Eletrônico nº _____.

Vimos pela presente apresentar ao Município de Socorro, nos termos do processo em epígrafe, nossa proposta comercial, para a venda de _____, nos valores e condições a seguir:

i) Nome e endereço completo:

Razão Social do Proponente:		CNPJ nº	
Endereço Completo:		CEP:	I.E. nº
Tel.:	e-mail:		
Nome completo do representante legal:		Cargo ou Função:	
RG nº		CPF nº	
Tel. do representante legal:		E-mail:	



DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÉDIA DE MERENDAS POR DIA	DIAS LETIVOS	QUANTIDADE MÉDIA DE MERENDAS POR 200 DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL PELO PERÍODO DE 200 DIAS LETIVOS
CARDÁPIO 1					
OBS: O CARDÁPIO 1 (04 MESES A 06 MESES) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	90	200	18.000		
CARDÁPIO 2					
OBS: O CARDÁPIO 2 (07 MESES A 12 MESES) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	270	200	54.000		
CARDÁPIO 3					
OBS: O CARDÁPIO 3 (1 A 03 ANOS E CEMEI) É COMPOSTO POR DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO E LANCHE.					
Desjejum, almoço, colação e lanche da tarde	2220	200	444.000		
CARDÁPIO 4 (CAFÉ DA MANHÃ DE ENTIDADES / CAFÉ DA MANHÃ E TARDE DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS).					
Café da manhã / tarde	2400	200	480.000		
CARDÁPIO 5 (ENSINO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL)					
Refeição manhã / tarde	3350	200	670.000		
CARDÁPIO 6 (ENSINO MÉDIO)					



Refeição noite	590	200	118.000		
CARDÁPIO 7 – A (ENTIDADES)					
Refeição entidades	200	200	40.000		
CARDÁPIO 7 – B (ENTIDADES)					
Café da tarde entidades	200	200	40.000		
Total de refeições dia	9320	Total de refeições para 200 dias letivos	1.864.000		

- j) Valor Total da Proposta: _____ (_____);
- k) O preço unitário por refeição do cardápio e total, considerando o quantitativo total de refeições do cardápio para o período, em moeda corrente nacional, sendo aceitas no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula;
- l) O prazo de validade da proposta: _____ (mínimo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura da sessão, podendo ser prorrogado por acordo entre as partes);
- m) Prazo de entrega: _____ (conforme com o termo de referência);
- n) Condições de pagamento: 30 (trinta) dias da emissão da Nota Fiscal;
- o) Declaro sob as penas da lei, que o(s) serviços(s) ofertado(s) atende(m) todas as especificações exigidas no Anexo I – Termo de Referência;
- p) Declaro sob as penas da lei, que o(s) preço(s) apresentado(s) contempla(m) todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.
- q) Declaro que tenho conhecimento das características técnicas e condições básicas do local da execução dos serviços, não podendo alegar desconhecimento posterior a este certame, para fins de eventuais acréscimos.

XXXXX de de 20__.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável/CPF do responsável



ANEXO “IV”

MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÕES

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

A _____ inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)._____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____ DECLARA:

1) DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Eletrônico nº ____/2025, realizado pelo Município de Socorro, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

2) para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

3) que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4) que não se encontra declarada inidônea, nem suspensa ou impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.

5) que observou e atende plenamente aos requisitos previstos aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21 (aplicável a ME/EPP);

6) que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

7) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.



8) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos II e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da CF/88.

9) Que, em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus arts. 42 a 49.

(local do estabelecimento), de de 20...

Representante Legal/Procurador

(nome completo, cargo ou função e assinatura do representante legal/procurador)