



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026
PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026
PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026
EDITAL Nº 24/2026

ROSELI MORILLA BAPTISTA DOS SANTOS, Secretária Municipal de Educação da Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba, nos termos do Decreto Municipal nº 2.232 de 06/05/2025, torna público para conhecimento de todos os interessados que será realizada a Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, por intermédio do Portal Eletrônico de Contratações **www.comprascaragua.com.br**, regido pela **Lei Federal nº 14.133**, de 01/04/2021, pelos Decretos Municipais nº 1.789 de 11/04/23, 2.273 de 17/07/2025, 1.862 de 01/09/2023 e 2.449, de 27/01/2026, além das demais normas legais em vigor e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos, **assim como o julgamento proferido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo nos autos dos TC's 608.989.26-5, 641.989.26-4, 647.989.26-8, 660.989.26-0, 661.989.26-9, 681.989.26-5.**

1. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO., de acordo com as especificações descritas no Termo de Referência (ANEXO II), que integra o presente Edital, em todos os seus termos e condições, quando deles a Secretaria requisitante tiver necessidade.

• **Cadastramento das propostas:**

Das 09h00min do dia 16/03/2026 até as 08h59min do dia 30/03/2026.



- **Início da Disputa de Preços:**

30/03/2026 às 09h00min.

Referência de Tempo:

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

2. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

Secretaria de Administração

ÁREA DE LICITAÇÃO

Avenida Siqueira Campos, nº 44

Centro - Caraguatatuba/SP - CEP 11.661-400

E-mail: licitacao.administracao@caraguatatuba.sp.gov.br

Telefones: (12) 3897-8138, 3897-8171, 3897-8146 e 3897-8219

2.1. As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pela Área de Licitação da Secretaria Municipal de Administração pela Internet através do site www.comprascaragua.com.br, ou diretamente em <https://portaldatransparencia.caraguatatuba.sp.gov.br/licitacoes/licitacoes>.

2.2. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar os esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão, até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para disputa de preços, ou seja, até o dia **25/03/2026**, pelo e-mail licitacao.administracao@caraguatatuba.sp.gov.br ou através do Portal Eletrônico de Contratações www.comprascaragua.com.br;

2.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no portal da transparência no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior a data da abertura do certame e serão estendidas a todos as licitantes adquirentes do Edital;

2.3. Em caso de impugnação ao ato convocatório, a Autoridade Superior decidirá sobre a petição no prazo de 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior a data da abertura do certame;



2.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório será designada nova data para realização do Pregão;

2.5. Não serão conhecidas impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante.

3. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas deverão ser cadastradas no site <https://www.comprascaragua.com.br>, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para abertura da sessão pública, devendo o licitante, para formulá-las, assinar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes no Edital (Anexo III);

3.2. O não cadastramento da Proposta implicará o não recebimento da Habilitação e, portanto, a não aceitação da licitante no certame licitatório;

3.3. No cadastramento da proposta não poderá conter informações que possam identificar o licitante, observando as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, conforme disposto na folha de rosto;

3.4. O valor referente à proposta inicial a ser apresentado no sistema deverá ser o valor total do item a saber:

Item	Descrição Detalhada	Unid.	Quant.
1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS),	SERV	1



	DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO.		
Valor total global para atendimento do contrato (12 meses): R\$ R\$ 54.175.409,50 (Cinquenta e quatro milhões cento e setenta e cinco mil quatrocentos e nove reais e cinquenta centavos).			

a) Os valores deverão ser cotados em moeda nacional, em algarismo e por extenso, com centavos de no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula, sendo desconsideradas as demais casas decimais, não adotando qualquer tipo de arredondamento;

b) Conter prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contado da data de abertura. Na falta de tal informação será considerado proposto o prazo citado nesta alínea;

c) Especificação clara, completa e detalhada do objeto ofertado, conforme definido no Termo de Referência (Anexo II).

3.5. No valor dos itens da proposta apresentada deverão estar incluídos IMPOSTOS, FRETES, ENCARGOS SOCIAIS E DEMAIS DESPESAS necessárias à perfeita execução dos serviços;

3.6. Após o cadastramento da proposta, não mais caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

3.7. O cadastramento da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame que desde já aceita e declara se enquadrar em todos os termos e condições constantes;

3.8. O número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ indicado no cadastro da Proposta de Preço e da Habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da presente licitação.



4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. A Participação na licitação importa em total, irrestrita e irretratável submissão das licitantes proponentes às condições deste edital;

4.2. Poderão participar deste Pregão, os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto, e que atenderem a todas as exigências deste Edital e seus anexos.

4.3. Optou-se pela escolha de ampla concorrência para esta licitação, visto que os itens não devem ser considerados de natureza divisível, com cotas separadas para microempresas e empresas de pequeno porte, sem causar prejuízos à administração pública. A obrigação prevista no artigo 48, inciso III da Lei Complementar 123/06, para estabelecer cotas reservadas nos Editais não é absoluta com aparo no artigo 49, inciso III do mesmo diploma legal, ou seja, “Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 quando o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado”.

4.4. A opção ora escolhida pela Administração não impede a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte no certame. Todavia, em razão de o valor estimado da contratação ultrapassar a receita bruta máxima admitida para o enquadramento como EPP, não serão aplicados os critérios de desempate previstos no art. 44, § 2º, da LC nº 123/2006 e o prazo adicional para regularização fiscal previsto no art. 43, § 1º, do mesmo diploma legal. Assim, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte participarão em igualdade de condições com os demais licitantes, conforme estabelece o art. 4º, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

4.5. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

- a)** Empresas que sejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com toda a administração pública nos termos do § 5º do Art. 156, da Lei 14.133/21;
- b)** Empresas que sejam declaradas impedidas ou suspensas para licitar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal de Caraguatatuba;



- c)** Empresas que tenham como sócio(s) servidor(es) ou dirigente(s) de qualquer esfera governamental da Administração Municipal;
- d)** Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- e)** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- f)** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem as alíneas “d” e “e”, 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.
- g)** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

I - O impedimento de que trata esta alínea 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.
- h)** 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;



- i) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- j) 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

4.6. Ficam também vedadas:

- a) A subcontratação total ou parcial do objeto principal pela contratada a outra empresa;
- b) A cessão ou transferência total ou parcial do objeto principal desta Contratação.
- c) Fica vedada a subcontratação do objeto principal, a saber, fornecimento de insumos alimentares, mão de obra qualificada, utensílios, equipamentos, materiais de limpeza e equipamentos de proteção individual (EPIs), destinados ao preparo, acondicionamento e supervisão das refeições fornecidas à rede municipal de ensino. A vedação à subcontratação do objeto principal na presente licitação, justifica-se pela necessidade de garantir que a empresa contratada detenha plena responsabilidade e controle sobre a execução do objeto dos serviços previstos no contrato.
- d) Será permitida a subcontratação para a prestação dos **serviços acessórios a exemplo de manutenção corretiva e preventiva, limpeza e conservação das áreas bem como para prestação de serviço de transporte e distribuição.**

4.7. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

4.6.1. Pessoa jurídica poderá participar desta licitação em forma de consórcio.

4.6.2. A participação de empresas em consórcio deverá atender a legislação aplicável, assim como as seguintes condições:



- a) É vedada a participação de empresa consorciada nesta licitação através de mais de um consórcio ou isoladamente.
- b) A participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica exigida será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores constantes das contas contábeis de cada consorciado (não será permitido o somatório de índices) nos termos do art. 15, inciso III da Lei 14.133/21.
- c) Para fins de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais. Esse acréscimo não será aplicável aos consórcios compostos, em sua totalidade, de **microempresas e pequenas empresas de pequeno porte**, conforme art. 15, § 1º e 2º da Lei 14.133/21.

4.6.3. Será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, para as quais deverão ser observadas as seguintes condições:

- a) Deverá ser comprovada a existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, com indicação da empresa-líder, que deverá atender às condições de liderança estipuladas no Edital;
- b) Cada empresa consorciada deverá apresentar a documentação de habilitação exigida no Edital;
- c) Para efeito de qualificação técnica do consórcio, admitir-se-á o somatório dos quantitativos de cada consorciado;
- d) Para fins de qualificação econômico-financeira, será aceito o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação;
- e) As empresas consorciadas não poderão participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou isoladamente;
- f) As empresas consorciadas serão solidariamente responsáveis pelas obrigações do consórcio nas fases de licitação e durante a vigência do contrato; e
- g) No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá obrigatoriamente à empresa brasileira.



4.6.4. Se a licitação for vencida por consórcio de empresas, na data de assinatura do contrato, deverá ser apresentado o ato constitutivo do consórcio, devidamente registrado em Junta Comercial (Lei nº 8.934/94, art. 32, inciso II), observadas as seguintes condições:

- a)** Indicação da empresa-líder do consórcio, a qual deverá representar as consorciadas perante a Administração Pública;
- b)** Subscrição de todas as empresas integrantes do consórcio;
- c)** A obrigação de que cada consorciada responderá, individualmente e solidariamente, pelas exigências de ordem fiscal e administrativa pertinente ao objeto desta Licitação, até a conclusão final do fornecimento e dos serviços que vierem a ser contratados;
- d)** Declaração expressa de responsabilidade solidária, ativa e passiva, de todas as consorciadas, pelos atos praticados sob o consórcio na presente licitação e obrigações dela decorrentes;
- e)** Compromisso de que o consórcio não terá a sua composição ou constituição alterada ou, sob qualquer forma, modificada, sem prévia e expressa concordância da Administração Pública;
- f)** Compromisso expresso de que o consórcio não se constitui, nem se constituirá em Pessoa Jurídica distinta da de seus membros, nem terá denominação própria ou diferente das suas consorciadas;
- g)** Compromisso, e respectiva divisão do escopo, no fornecimento de cada uma das consorciadas, individualmente, do objeto da licitação, bem como o percentual de participação de cada uma em relação ao faturamento dos serviços licitados;
- h)** O prazo de duração do consórcio, que deverá coincidir, no mínimo, com o prazo do Termo de Contrato a ser firmado entre as partes.

4.6.5. A empresa-líder do consórcio deverá atender às seguintes condições de liderança:

- a)** Responsabilizar-se por todas as comunicações e informações do consórcio perante o Município;



- b)** Responsabilizar-se pelo contrato a ser firmado com o Município, sob os aspectos técnicos e administrativos, com poderes expressos inclusive para transferir, requerer, receber e dar quitação, tanto para fins desta Licitação, quanto na execução do contrato, sem prejuízo da responsabilidade de cada uma das consorciadas;
- c)** Ter poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente pelo consórcio;
- d)** Ter poderes expressos para representar o consórcio em todas as fases desta Licitação, podendo inclusive interpor e desistir de recursos, assinar contratos e praticar todos os atos necessários visando à perfeita execução de seu objeto até a sua conclusão.
- e)** É admitida a eventual substituição de consorciado, desde que haja prévia autorização da PREFEITURA, e comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentada pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

5. DA HABILITAÇÃO

- 5.1.** As licitantes deverão enviar os documentos de habilitação exclusivamente por meio de digitalização no endereço eletrônico www.comprascaragua.com.br. Os documentos deverão estar dentro de seu prazo de validade ou expedidos no máximo com antecedência de 90 (noventa) dias.
- 5.2.** Os documentos necessários à participação na presente licitação, bem como os documentos referentes à Habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente;
- 5.3.** Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame licitatório apresentados em idioma estrangeiro, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado.



5.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA - DOCUMENTAÇÃO

- a. Registro comercial, no caso de empresa individual – Constituição e última alteração quando houver;
- b. Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado da última alteração, no caso de inexistência de contrato consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, além do estatuto e alterações subsequentes, a licitante deverá apresentar a documentação relativa à eleição de seus administradores;
- c. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da Diretoria em exercício;
- d. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir;
- e. Alvará ou Licença de Funcionamento da sede da licitante, válida e expedida pelo órgão competente.
- f. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.5. REGULARIDADE FISCAL

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b. Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
- c. Para fins de atendimento ao disposto na alínea “b”, considerar-se-á como comprovada a inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando a Certidão de Regularidade Fiscal Municipal apresentada contiver, de forma expressa, a indicação do número de Inscrição Municipal/Cadastro Mobiliário, bem como a respectiva situação cadastral ativa, hipótese em que ficará dispensada a apresentação de documento específico apartado para tal finalidade.



- d. Prova de Regularidade fiscal com a Fazenda Estadual ou equivalente relativo ao domicílio ou sede do licitante e Municipal do domicílio ou sede do Licitante, (ISSQN e Tributos Mobiliários) ou equivalente na forma da Lei;
- e. Prova de Regularidade **fiscal** para com a Fazenda Federal através de Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e Seguridade Social), alterada pela Portaria nº 443/10/2014 do Ministério da Fazenda;
- f. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação do CRF – Certificado de Regularidade FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por Lei, permitindo a apresentação de certidões positiva com efeito de negativa;
- g. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, relativa a débitos trabalhistas (conforme redação do inciso V e § 2º do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021);
- h. Na hipótese de não constar prazo de validade nas Certidões apresentadas, serão válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de cadastramento das propostas.

5.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a. Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **02 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, ou balanço de abertura para o caso de empresa recém-constituída, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- b. O Balanço Patrimonial e as demonstrações Contábeis, bem como o Balanço de Abertura (para o caso de empresas recém-constituídas), deverão estar devidamente registrados na Junta Comercial ou Cartório de Registro competente da sede ou domicílio da licitante, assinados por Contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade ou pelo Contabilista Legalmente Habilitado, conforme estabelecido pelo Decreto-Lei 9.295/46, acompanhados de cópias dos Termos de



Abertura e encerramento do Livro Diário do qual foram extraídos (cf. artigo 5º, §2º, do Decreto Lei 486/69);

c. As empresas que utilizam a escrituração contábil digital deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrativo de Resultado dos 02 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento (relatório gerado pelo SPED), Recibo de Entrega do Livro Digital na Receita Federal;

d. As empresas que utilizam a escrituração contábil através de Livro Fiscal deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrativo de Resultado dos 02 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento;

e. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006 (Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) **não estão dispensadas** da apresentação de Balanço Patrimonial, devendo proceder com sua apresentação na forma estabelecida no item a e b;

f. Os documentos referidos nos itens anteriores limitar-se-ão ao último exercício, no caso de pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos.

g. Certidão Negativa de Pedido de Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, apto a comprovar a sua viabilidade econômico-financeiras estabelecidas no Edital;

h. Apresentação de documento que demonstre a boa situação financeira atualizada, extraído do balanço do último exercício financeiro, assinada pelo representante legal da empresa, contador ou técnico contabilista, comprovando que a licitante dispõe de Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) igual ou superiores a 01 (um inteiro). Em caso da licitante apresentar os de Índices acima requeridos inferior a 1 (um inteiro), a mesma deverá apresentar junto com os documentos de habilitação a comprovação de patrimônio líquido ou Capital Social corresponde a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação. O cálculo dos índices deverá ser efetuado de acordo com as fórmulas seguintes:

LG – Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo



Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

SG – $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$

LC – $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

5.7. ÍNDICES CONTÁBEIS

I. Os índices econômicos na Lei 14.133/21, notadamente no artigo 69, § 1º, destinam-se exclusivamente à seleção dos licitantes com capacidade econômico-financeira suficiente a assegurar a execução integral do contrato. O objetivo, portanto, é prevenir a Administração Pública para que empresas aventureiras e sem quaisquer responsabilidades ou respaldo financeiro, pudessem vir a participar e vencer o certame e, durante a execução da obrigação contratada, não apresentassem capacidade para concluir o objeto da obrigação. Por conseguinte, a exigência dos índices tem sua importância e relevância, também, considerando que a empresa deverá dotar-se de capacidade financeira para, além de cumprir com toda a obrigação contratual, ser capaz de suportar eventuais atrasos no pagamento.

5.8. QUANTO AO CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL

a. **AS EMPRESAS PREVIAMENTE CADASTRADAS JUNTO ÀO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL**, poderão apresentar, em substituição aos documentos exigidos nos itens **5.4, 5.5 e 5.6**, o Certificado de Registro Cadastral (CRC) válido emitido pela Prefeitura Municipal, atendendo o que dispõem os artigos 62 a 69, da Lei Federal nº 14.133/21, sendo que se conter documento com validade vencida, o mesmo deverá ser renovado e apresentado com validade em vigor, juntamente com o CRC;

b. O CRC (Certificado de Registro Cadastral) expedido pela Prefeitura Municipal de Caraguatatuba, através do Cadastro de Fornecedores, conforme relação de documentos constantes do site www.caraguatatuba.sp.gov.br e na Secretaria de Administração, Departamento de Material e Patrimônio, atendendo o que dispõe os artigos 62 a 70, da Lei Federal nº 14.133/21;



- c. A substituição autorizada na alínea 5.8.a. aplica-se às certidões e outros documentos, exigidos e apresentados para o cadastramento e obtenção do CRC, cujos prazos de validade não vençam até a data prevista para abertura dos envelopes de habilitação. Caso o vencimento esteja previsto para ocorrer até essa data, deverão ser apresentadas, juntamente com o CRC, novas certidões com datas de validade posteriores à data de abertura dos envelopes de habilitação. A SUBSTITUIÇÃO NÃO SE APLICA AOS DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, OS QUAIS DEVERÃO SER APRESENTADOS POR TODAS AS LICITANTES;
- d. A apresentação do CRC não dispensa a apresentação do item 5.6 alínea “h” - Apresentação de documento que demonstre a boa situação financeira atualizada.
- e. Na hipótese dos materiais objeto desta licitação virem a ser entregues pela matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos em nome da matriz.

5.9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.9.1 - Atestado de capacidade técnica

- a) Atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado para comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades semelhantes ao objeto da licitação.
- b) O Atestado deverá expressar experiência anterior suficiente para o atendimento de no mínimo 50% das parcelas de **Valor Significativo** do objeto da licitação desde que sejam semelhantes e compatíveis com o solicitado observado o disposto nos § 1º e § 2º do artigo 67, da Lei 14.133/21. Permitido a somatória de atestados concomitantes, desde que sejam no período de execução não superior a três anos, em períodos sucessivos ou não, conforme determinado na lei 14133/2021. Conforme tabela a seguir:



ENSINO	Quant. de Alunos Matriculados	Quant.Refeições Servida/Dia	Qtde Ref x 240 dias letivos	Qtde. mínima exigida
CEI- 01 Á 03 ANOS	2.635	10540	2.529.600	1.264.800

ENSINO	Quant. de Alunos Matriculados	Quant. Ref. Servida/Dia	Qtde Ref x 200 dias letivos	Qtde. mínima exigida
EMEF- 06 A 15 ANOS	11.505	23.010	4.602.000	2.301.000

c) Em não constando todas as informações no atestado, é possível apresentar em anexo, documentos complementares tais como nota fiscal, contrato e outros pertinentes, com dados suficientes para cumprimento da exigência editalícia.

5.9.2 Registro ou inscrição na entidade profissional competente:

a) Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutrição competente.

5.10 DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:

5.10.1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, após o encerramento da sessão pública, os seguintes documentos:

- a) A empresa licitante deverá comprovar, que possui em seu quadro profissional **nutricionista devidamente habilitado**, que atuará como Responsável Técnico pela execução dos serviços de alimentação escolar, observando as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais legislações aplicáveis.
- b) Registro ou inscrição da Nutricionista no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente;

5.10.2. A empresa vencedora do certame deverá apresentar no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, após a assinatura do contrato:

- a) A comprovação de que o responsável técnico pertence ao quadro da Contratada deve ser feita através mediante contrato social, registro na



carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

- b)** Relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços conforme escopo definido no Termo de Referência (Anexo II). Em relação aos nutricionistas, deverá entregar Certidões de regularidade expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com número de inscrição.

6. DAS DECLARAÇÕES

- a.** Declaração na forma do **Anexo III** em papel timbrado da empresa, com CNPJ, devidamente datada e assinada por representante legal da empresa;
- b.** Apresentação da Declaração de Veracidade dos Documentos de Habilitação, conforme modelo constante no Anexo IV.
- c.** Declaração na forma do Anexo **V** em papel timbrado da empresa, com CNPJ, devidamente datada e assinada por representante legal da empresa;
- d.** Declaração de cumprimento da legislação sobre proteção ao trabalho do menor, na forma do Anexo **XII** em papel timbrado da empresa, com CNPJ, devidamente datada e assinada por representante legal da empresa.
- e.** Atestado de visita técnica individual (Anexo II A) ou Declaração de dispensa de visita técnica (Anexo II B), do Termo de Referência;

7. DA VISITA TÉCNICA

7.1. Fica disponibilizada a possibilidade de realização de visita técnica às empresas licitantes, através de seu(s) representante(s) legal(is), até um dia (útil) antes da data prevista para a abertura da licitação, tendo sua comprovação através de Atestado de Visita Técnica Individual (Anexo II “A”) ou Anexo II “B” (Declaração de Dispensa de Visita Técnica);

7.2 A visita técnica é altamente recomendada e tem como objetivo verificar as condições locais para a execução do objeto da contratação, permitindo aos interessados verificar localmente as informações que julgarem necessárias para a



elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica;

7.3 Optando por executar a visita técnica, a licitante deve agendar previamente junto à Secretaria Municipal de Educação pelo telefone **(12) 3897-7002**, o dia pretendido para a realização da Visita Técnica.

7.4 A visita técnica poderá ser realizada pelo representante legal da empresa licitante ou por qualquer responsável, desde que tenha poderes para tanto.

7.5 A realização da visita técnica não será fator para desclassificação ou inabilitação da licitante, porém, não serão aceitas alegações posteriores quanto a desconhecimento de qualquer detalhe, incompreensão, dúvidas ou esquecimento que possam provocar empecilhos e atrasos ou paralisações na execução do objeto, arcando a empresa com quaisquer ônus decorrentes destes fatos, podendo portanto, ser substituída por Declaração formal de dispensa de visita assinada pelo responsável acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação

7.6 A Prefeitura indicará técnico da Secretaria Municipal de Educação, para acompanhar a empresa licitante na vistoria, prestando todas as informações e esclarecimentos pertinentes, que forem solicitadas.

8. DA SESSÃO PÚBLICA

8.1. O Sistema Operacional utilizado será Através do endereço eletrônico www.comprascaragua.com.br, portanto, todas as transações que envolvem o certame deverão ser “exclusivamente” através do sistema, desde cadastramento de propostas de preço, bem como todos os documentos de habilitação, até a data e horários definidos para a abertura das propostas;

8.2. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico;

8.3. O licitante deverá dispor de chave de identificação e senha, para poder acessar o pregão eletrônico através do site utilizado para realização do certame;



8.4. A senha fornecida é de caráter pessoal e intransferível, sendo de inteira responsabilidade do proponente qualquer transação efetuada, não cabendo à Prefeitura a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que utilizada indevidamente por terceiros;

8.5. O proponente se responsabiliza por todas as transações realizadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e os lances efetuados por seu representante legal ou terceiros, respondendo pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica e poderes para a realização das transações durante o procedimento licitatório.

8.6. Digitar senha credenciada e cadastrar a proposta de preços, na data e horário limite estabelecidos, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

8.7. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da não observância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

8.8. Não se permitirá a quaisquer dos licitantes solicitar o cancelamento de propostas após a sua inclusão.

8.9. Conforme preceitua o inciso II do artigo 63 da Lei Federal 14.133/2021, o pregoeiro, após a fase de lances e ao julgamento das propostas, irá solicitar via sistema o envio dos documentos de habilitação do licitante mais bem classificado:

a. Os documentos relativos à habilitação da empresa licitante bem como, os Anexos III e IV e V deste Edital, sob pena de perda do direito ao tratamento diferenciado.

b. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame ou atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a época da abertura do certame;



c. Os documentos da empresa licitante, que necessitem de assinatura e/ou os que não forem originais, deverão ser assinados digitalmente, conforme dispõe inciso I do Art. 70 da Lei nº 14.133/21;

8.10. No dia e horário previsto neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços;

8.11. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos;

8.12. Para efetuar seus lances as licitantes deverão estar conectadas ao sistema, para dar início à etapa competitiva. A cada lance ofertado a licitante será imediatamente informada do seu recebimento ficando registrado o horário e valor;

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

8.14. Somente serão aceitos lances inferiores ao menor já ofertado, porém inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante;

8.15. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO E FECHADO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme artigo 56 da Lei nº 14.133/21;

8.16. A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de **quinze minutos**. Encerrado esse prazo, o sistema automaticamente entrará em modo aleatório com duração de até **dez minutos**. Após esse prazo, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

8.17. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o licitante do menor lance, e os demais licitantes com valores de lances até dez por cento superiores àquele, possam ofertar um lance final e fechado **em até cinco minutos**, que será sigiloso até o encerramento deste prazo;

a. Na ausência de, no mínimo, três lances nas condições definidas neste item, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo;



- 8.18.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade;
- 8.19.** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 8.20.** Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada.
- 8.21.** Antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema, contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço ainda melhor, quando decidirá pela sua aceitação.
- 8.22.** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 8.23.** Se ocorrer dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 8.24.** Se no decorrer da etapa competitiva houver a desconexão com o Pregoeiro o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos;
- a.** Se a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos licitantes, através de mensagem eletrônica, e-mail, divulgando data e hora da reabertura da sessão;
- 8.25.** Com supedâneo no Art. 57 da Lei Federal 14.133/2021, fica facultado ao pregoeiro, durante a etapa competitiva de lances, observados reiterados lances irrisórios, estabelecer um valor percentual entre os lances, que deverá variar entre 0,01% a 1% do valor do menor lance.

9. DA SESSÃO E DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO



- 9.1.** Esta licitação é do tipo **MENOR VALOR GLOBAL** e a classificação se dará pela ordem crescente dos preços propostos;
- 9.2.** Na hipótese da não adjudicação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta classificada em 1º (primeiro) lugar na etapa de lances;
- 9.3.** Na apreciação e no julgamento das propostas não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste instrumento, nem serão permitidas ofertas de vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes, obrigando-se, no entanto, a prestar toda e qualquer atividade oferecida em sua proposta;
- 9.4.** Após o encerramento dos lances ou depois da negociação, quando for o caso, a licitante de menor preço será imediatamente informada, da decisão do Pregoeiro de aceitar o lance de menor valor;
- 9.5.** As licitantes que deixarem de dar seus lances, terão suas propostas verificadas pelo Pregoeiro, para verificar se estão em conformidade ao custo estimado da aquisição;
- 9.6.** Após o encerramento da etapa de lances o pregoeiro irá analisar a documentação da licitante classificada em 1º (primeiro) lugar, conferindo os documentos listados no item 5 (cinco) deste Edital;
- 9.7.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente e após, verificando a sua compatibilidade, quando irá analisar a documentação de habilitação da próxima participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com a participante para que seja obtido preço melhor;
- 9.8.** Para efeito de complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, ou atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame, poderá ser desencadeada durante a realização da própria sessão pública, diligência, com a apresentação, encaminhamento de documentos(s), ou com a verificação desenvolvida por meio



eletrônico, ou ainda, por qualquer outro método que venha produzir o(s) efeito(s) indispensável(is), constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, conforme preceitua o artigo 64 da Lei 14.133/2021;

9.9. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fim de habilitação e classificação.

9.10. O Pregoeiro, observando-se o motivo do desatendimento das exigências habilitatórias, aplicará as penalidades previstas neste Edital;

9.11. Constatando o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço unitário;

9.12. O resultado deste certame, compreendendo a sua homologação, será comunicado às licitantes mediante publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Portal da Transparência do Município de Caraguatatuba;

9.13. Os atos do procedimento e as circunstâncias relevantes serão registrados em ata e publicados pelo sistema;

10. DOS RECURSOS

10.1. Após a empresa ser declarada vencedora ou após a habilitação/inabilitação das empresas, será aberto o prazo de 30 (trinta) minutos para a licitante que desejar recorrer contra decisões do pregoeiro, manifestando sua intenção de recorrer quando lhe será concedido prazo de até 03 (três) dias úteis contado da data de intimação ou de lavratura da ata para apresentação das razões. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

10.2. A falta de manifestação importará a preclusão do direito de recurso;

10.3. O encaminhamento das razões e contrarrazões de recursos poderão ser realizados através do endereço eletrônico na Internet licitacao.administracao@caraguatatuba.sp.gov.br e Portal Eletrônico de Contratações www.comprascaragua.com.br;



10.4. O recurso será dirigido ao pregoeiro, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.5. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela licitante;

10.6. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não manifestada a intenção de interpor o recurso pela licitante;

10.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. DA PROPOSTA ATUALIZADA

11.1. O(s) licitante(s) declarado(s) vencedor(es) deverá(ão) apresentar ao Pregoeiro, no prazo máximo de 02 (duas) horas após o encerramento deste Pregão, nova proposta atualizada, em conformidade com o Anexo VII deste Edital e de acordo com o(s) correspondente(s) item(ns) adjudicado(s);

11.2. A nova proposta atualizada deve ser apresentada, contendo os valores unitários e globais dos itens registrados e não podem ser superiores aos valores apresentados na proposta inicial.

11.3. A nova proposta atualizada deve ser apresentada, observando as orientações abaixo:

a) Os valores unitários dos itens apresentados na proposta atualizada deverão ser aqueles ofertados na Sessão Pública e registrados em Ata da Sessão;

b) Quando o certame for por lote, o valor unitário dos itens necessitem de arredondamento, deverá prevalecer à menor.

11.4. O NÃO CUMPRIMENTO DO ENVIO DA NOVA PROPOSTA FINAL acarretará na desclassificação da proposta vencedora, sem prejuízo das sanções previstas, passando-se assim, para a próxima licitante classificada.



12. DA HOMOLOGAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

12.1. Após a adjudicação do objeto, o(s) licitante(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s), formalmente, a assinar o Contrato e o Termo de Ciência e de Notificação, por seu representante legal, consoante estabelecido em seus atos constitutivos, observado para esse efeito o prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**;

12.2. No mesmo prazo o licitante vencedor deverá apresentar a Declaração de Atualização Cadastral (CADTCESP) emitida através do endereço eletrônico <https://sso.tce.sp.gov.br/Portal/sistemas/sistema.xhtml> por determinação do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo-TCE/SP, através da Resolução n.º 21/2022 de 23/11/2022, dispõe sobre a obrigatoriedade de Cadastro TCESP;

12.3. É facultado à PREFEITURA, quando a convocada não comparecer no prazo estipulado no subitem anterior, não apresentar situação regular no ato da assinatura do Contrato ou, ainda, recusar-se, injustificadamente, a assinar do referido Contrato, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, **sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Edital**;

12.4. Caso o Contrato seja encaminhado via correio, é facultado à Prefeitura, quando a Contratada não envia a via assinada no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do aviso de recebimento - AR, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, **sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Edital**;

12.5. A CONTRATADA, na execução do fornecimento de bens e serviços à Administração Pública, deverá observar e atender toda Legislação aplicável, bem como as Normas Técnicas pertinentes ao objeto licitado no certame.

12.6. O Contrato terá validade de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por termo aditivo.

13. DAS PENALIDADES E RESCISÃO

13.1. Ficam assegurados à CONTRATANTE, em caso de inexecução total ou parcial do Contrato, os direitos previstos no art. 115, da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações, sem prejuízo se, comprovada a culpabilidade da CONTRATADA, ser imputada a mesma, responsabilidade pelos danos causados à Administração ou



a terceiros, bem assim, estar esta ciente de que, constatados os motivos previstos no art. 137 incisos I a IX da Lei Federal nº 14.133/21, rescindir unilateralmente o contrato celebrado.

13.2. A aplicação de qualquer penalidade prevista neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação das demais, bem como das penalidades previstas nos artigos 90, 155, 156 e 162 da Lei Federal nº 14.133/21 e alterações;

13.3. O não cumprimento total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, além das sanções previstas no edital e no instrumento escrito, na forma do artigo 137 incisos I a IX, da Lei Federal nº 14.133/21.

13.4. Com fundamento nos artigos 155 e 156 da Lei Federal n. 14.133/21 ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública (durante os prazos indicados abaixo), sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante que cometer as seguintes faltas:

a) Impedimento de no mínimo 03 (três) anos e no máximo de 06 (seis) anos: apresentar declaração documentação falsa, fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação, praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846, de 1º de agosto de 2013, hipótese em que o licitante será declarado inidôneo para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta de todos os entes federativos nos termos do artigo 156, inciso IV e § 5º da Lei Federal 14.133/21;

b) Impedimento de até 03 (três) anos para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública do Município de Caraguatatuba: dar causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; dar causa à inexecução total do Contrato; deixar de entregar a documentação exigida para o certame; não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; não assinar o Contrato ou não entregar a documentação exigida para celebrar o Contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ensejar o retardamento da



execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado. Aplica-se também, no que couberem, as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

13.5. As importâncias correspondentes às multas que forem impostas à CONTRATADA incidirão sempre sobre os valores residuais do Termo de Compromisso.

13.6. Não havendo pagamento a fazer à CONTRATADA, serão as multas e outros débitos inscritos na Dívida Ativa para cobrança executiva.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Pela inexecução parcial do ajuste será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor da Autorização de Serviço;

14.2. Pela inexecução parcial do ajuste que cause grave dano à Administração, será aplicada multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da Autorização de Serviços (AS);

14.3. Pela inexecução total da obrigação objeto da licitação será aplicada multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da Autorização de Serviços (AS);

14.4. O **atraso na entrega** do(s) serviço(s) sujeitará a CONTRATADA multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) do valor da Autorização de Serviços (AS) por dia de atraso, até o 15º (décimo quinto) dia, após o que, poderá ser considerado inexecução total ou parcial do ajuste.

14.5. O **descumprimento do prazo** para reexecução do serviço entregue em desacordo com as especificações contidas neste Edital e para substituição da Nota Fiscal emitida com falhas, conforme previsto nos devidos itens deste Edital, acarretará a aplicação de multa equivalente a 1% (um por cento) do valor da Autorização de Serviços (AS), por dia de atraso, até o limite de 15 (quinze) dias, quando será considerada a inexecução parcial do ajuste. Considerar-se-á inexecução total do ajuste o atraso na entrega do(s) objeto(s) por prazo igual ou superior a 30 (trinta) dias ou a reincidência da inexecução parcial do ajuste;

14.6. O fornecimento do objeto em **desacordo** com as especificações ou em níveis de **qualidade inferior** ao especificado no edital, sujeitará a empresa vencedora a



multa de 10% (dez por cento) do valor total da Autorização de Serviços (AS) sem prejuízo da substituição do objeto e demais sanções aplicáveis;

14.7. Para aplicação das penalidades descritas acima, será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes;

14.8. As multas são independentes e não eximem a empresa vencedora da plena execução do objeto contratado.

14.9. O eventual atraso no pagamento à CONTRATADA acarretará à CONTRATANTE o pagamento de multa moratória de 2% (dois por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, acrescida de juros de mora de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao dia, limitados a 30 (trinta) dias, bem como correção monetária pela taxa Selic ou outro índice que venha a substituí-la, incidente entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento, nos termos do inciso V do art. 92 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes do presente pregão correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias oriundas dos Tesouros Municipal e Federal;

FICHA	DOTAÇÃO	FONTE
255	02.10.12.12.306.168.2502.339039.01.1100000	01
256	02.10.12.12.306.168.2502.339039.05.1100000	05

16. DO LOCAL e FORMA DE ENTREGA

16.1. Os critérios de recebimento, execução e de fiscalização do objeto estão previstos no Termo de Referência (ANEXO II) do presente edital.

16.2. Os serviços serão recebidos somente se estiverem acompanhados da Nota Fiscal e a descrição dos itens deverá estar de acordo com a descrição constante na Autorização de Serviço;

16.3. A Contratada deverá atentar para o cumprimento dos parâmetros solicitados, uma vez que, a aceitação do objeto vincula-se ao fiel atendimento das



especificações contidas no Termo de Referência, (Anexo II) e somente serão aceitos se atenderem aos padrões exigidos e forem entregues dentro do prazo estabelecido;

16.4. Havendo eventuais divergências ou dúvidas entre a descrição do serviço solicitado e do serviço entregue, a Prefeitura poderá solicitar ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para comprovar a qualidade do objeto licitado, correndo as despesas por conta da empresa CONTRATADA, com base no § 4º do artigo 140 da Lei Federal nº 14.133/21;

16.5. Quando a entrega for realizada por transportadora terceirizada, essa deverá aguardar a conferência;

16.6. A aceitação do serviço executado, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

16.7. O serviço recusado será considerado como não entregue e os custos com quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da licitante.

16.8. A Contratada deverá fornecer mão de obra especializada, além de todas as ferramentas e equipamentos necessários para a boa e fiel execução do objeto do Contrato.

16.9. Os funcionários designados aos serviços deverão ser devidamente providos com Equipamentos de Proteção Individual - EPI's (luvas, botas, óculos, máscaras e outros), assumindo a Contratada a responsabilidade pela execução dos serviços de acordo com as normas de segurança do trabalho.

16.10. Todas as despesas de transporte, frete, carregamento, descarregamento e outros custos decorrentes direta e indiretamente das prestações objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da CONTRATADA;

16.11. Os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais, comerciais, seguros e outros cabíveis a espécie, oriundos do presente instrumento, serão de inteira responsabilidade da licitante vencedora, eximindo a Prefeitura das obrigações, sejam elas de qualquer natureza;

16.12. A empresa será a única responsável por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas, seus empregados ou prepostos, no desempenho das tarefas relativas à



prestação do objeto, responsabilizando-se ainda pelo cumprimento de todos os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários a eles referentes.

17. DOS PRAZOS

17.1. A entrega dos serviços deverá obedecer o previsto no Termo de Referência (Anexo II) deste Edital após o recebimento da Autorização de Serviços (AS), e, caso a Contratada não possa cumprir o prazo de entrega, deverá apresentar justificativa por escrito com antecedência de até 02 (dois) dias do vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério da CONTRATANTE a sua aceitação.

17.2. Caso o Contratada não cumpra com entrega, e, sem que haja justificativa formal aceita pela Contratante, decairá seu direito de fornecimento, sujeitando-se às penalidades previstas em lei;

17.3. A Contratada fica obrigada a substituir os serviços que apresentarem desconformidade no prazo estabelecido no Termo de Referência (Anexo I), contadas a partir do recebimento da notificação por parte da Secretaria requisitante;

18. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. Os pagamentos serão efetuados em até **25 dias fora a semana** contados da data de apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestado pela Secretaria Requisitante, conforme Termo de Referência (Anexo II) do presente edital;

18.2. Em cumprimento ao Decreto Municipal 1.862 de 01 de setembro de 2023, a Administração Pública Municipal fará retenção do imposto de renda sobre o pagamento a ser realizado ao prestador de serviço ou fornecedor de bens, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de janeiro de 2012, e alterações promovidas pela Instrução Normativa RFB nº 2.145 de 26 de junho de 2023;

18.3. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente da execução do objeto desta licitação, correrão por conta exclusivos da CONTRATADA;



18.4. A Nota Fiscal/Fatura emitida será retida pela Prefeitura, que a remeterá ao setor competente para pagamento somente após atestado o aceite definitivo da entrega do(s) objeto(s).

18.5. Caso a Nota Fiscal/Fatura emitida contenha erros, será devolvida para regularização e terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para substituição, retificando-o, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas.

18.6. A Nota Fiscal de fornecimento do objeto em questão deverá ser **obrigatoriamente eletrônica** e deverá indicar juntamente com a documentação fiscal, o número da conta corrente e a agência do banco em que mantiver tal conta;

18.7. Em caso de necessidade de providências por parte da licitante vencedora, os prazos de pagamento serão suspensos e considerados o fornecimento em atraso, sujeitando-a a aplicação de multa e, conforme o caso, a outras sanções estabelecidas na legislação e neste edital.

18.8. Por ocasião do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar com a Nota Fiscal, Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais, a Dívida Ativa da União e Seguridade Social, a Certidão Débitos Trabalhistas (CNDT) e o Certificado de Regularidade de Situação do FGTS, dentro de seus períodos de validade.

18.9. A CONTRATADA não será ressarcida de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos no presente Termo de Compromisso, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.

19. DA MATRIZ DE RISCOS E RESPONSABILIDADES

19.1. A Matriz de Riscos será apresentada através do Anexo XI do Edital, que deverá fazer parte integrante do Contrato e definirá os riscos e responsabilidades entre as partes e caracterizadora do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação, contendo, no mínimo, as seguintes informações: a) Listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do Contrato, impactantes no equilíbrio econômico-financeiro da avença, e previsão de eventual necessidade de prolação de termo aditivo quando de sua ocorrência



19.2. A CONTRATADA é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste, conforme hipóteses elencadas na Matriz de Risco.

19.3. A CONTRATADA não é responsável pelos riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste quando estes competirem ao CONTRATANTE, conforme estabelecido na Matriz de Risco.

20. GARANTIA

20.1 Entende-se por garantia o estrito cumprimento deste Termo de Referência, entregando qualidade, conformidade técnica e desempenho compatíveis com as especificações estabelecidas;

20.2 Constatada alguma irregularidade nos serviços, o mesmo deve ser substituído ou refeito imediatamente.

20.3 A licitante vencedora obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o(s) item(ns) em que se verificarem irregulares, sem ônus adicional para a CONTRATANTE, o qual deverá ter o mesmo prazo de garantia do serviço originário.

20.4 Em caso de substituição do objeto licitado, o substituto terá o mesmo prazo de garantia originalmente dados ao objeto substituído, a contar da data em que ocorrer a substituição.

20.5 Durante o período de garantia, a Administração não efetuará nenhum tipo de pagamento à compromissária de deslocamento de pessoal, veículos, transporte, impostos, taxas, hospedagem, peças, fretes de peças, mão de obra e outros, na solução de problemas que ensejaram o acionamento de tal garantia.

20.6 GARANTIA CONTRATUAL:

20.6.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo a mesma ser representada por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária.

20.6.2. Ocorrendo aditamento, a Contratada deverá complementar a Garantia proporcionalmente, 05 (cinco) dias após a assinatura.



20.6.3. Ocorrendo prorrogação, a Contratada deverá prorrogar a vigência da Garantia proporcionalmente, 05 (cinco) dias após a assinatura.

20.6.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

20.6.5. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

20.6.6. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá assegurar o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) Prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
- d) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

20.6.7 O valor da garantia será devolvido à CONTRATADA dentro de 30 (trinta) dias após o encerramento do contrato, mediante solicitação do mesmo, desde que cumpridas todas as obrigações assumidas neste Termo de Referência.

21. DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO

21.1. Os preços do(s) objeto(s) não será(ão) reajustado(s) nos primeiros 12 (doze) meses;

21.2. - Em havendo prorrogação de prazo contratual e após, transcorridos os 12 (doze) meses iniciais, os preços contratados poderão sofrer reajustes, utilizando-se como parâmetro do cálculo a data do orçamento estimado, e tendo como base, índice de correção o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), ou outro que o vier substituí-lo, com base na Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, em atendimento ao art. 92, V, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021.

21.3. Com fundamento no artigo 135, inciso II da Lei nº 14.133/21, o contrato poderá ser repactuado, a qualquer tempo, com o fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro, quando houver variação dos custos de mão de obra decorrente de



acordos, convenções coletivas ou sentença normativa (dissídio) da categoria profissional, com periodicidade mínima de um ano (data-base da categoria).

21.4. O pedido de repactuação deverá ser instruído com a demonstração analítica da alteração dos custos, mediante a apresentação de planilha de custos e formação de preços atualizada, acompanhada da nova convenção coletiva de trabalho.

21.5. A repactuação de custos de mão de obra se limitará às variações dos custos contratuais efetivamente demonstrados.

21.6. O prazo para resposta da Administração ao pedido de repactuação será de 1 (um) mês, contado da data do fornecimento da documentação completa pela CONTRATADA.

22. FISCALIZAÇÃO, OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

22.1. A fiscalização ocorrerá conforme especificações descritas no ANEXO IX do presente do presente edital.

22.2. O município designará servidor para Gestor e Fiscal do Contrato, para o acompanhamento formal nos aspectos administrativos, procedimentais e contábeis e para executar o acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados, devendo registrar todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à Contratada, objetivando a correção das irregularidades apontadas, no prazo que for estabelecido;

22.3. Caso o serviço licitado seja de uso de mais de uma secretaria, cada Secretaria participante deverá designar um servidor para que, em conjunto com o fiscal designado, exerça o acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, a fim de verificar se estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nelas previstas, reservando-se o direito de rejeitar a prestação realizada, a seu critério, se não forem considerados satisfatórios.

22.4. O(a) fiscal 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 faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



22.5. 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, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, 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

23. OBRIGAÇÕES DAS PARTES CONTRATANTES

23.1. Além dos encargos definidos, constituem-se obrigações da CONTRATADA:

- I - Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes, no mínimo, a: Unidade Escolar atendida, data da realização do serviço, quantidade de refeições servidas;
- II - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- III - Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- IV - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante;
- V - Manter durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a licitação;
- VI - Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;
- VII - A CONTRATADA obriga-se a realizar a entrega do objeto conforme quantitativos e condições definidos no Termo de Referência, a partir da assinatura do Contrato;



- VIII - O objeto, mesmo entregue e aceito fica sujeito à substituição em sua totalidade pela CONTRATADA desde que comprovada a existência de adulteração, cuja verificação só será possível posteriormente;
- IX - No preço global deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, inclusive com transporte, encargos da legislação social, trabalhista, tributária e previdenciária, bem como a responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros;
- X - Todos os tributos incidentes sobre o objeto do Contrato, legalmente atribuíveis à CONTRATADA serão por ela pagos e seus respectivos comprovantes apresentados à CONTRATANTE, sempre que exigidos.
- XI - O CONTRATANTE estará livre de responder por obrigações assumidas pela CONTRATADA, junto a terceiros, visando o fornecimento do objeto ora ajustados.

23.2. Constituem obrigações do CONTRATANTE:

- I – Disponibilizar profissional específico, indicado pela CONTRATANTE, para acompanhar a entrega do objeto licitado;
- II – Encaminhar formalmente a demanda, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência;
- III – Receber o objeto entregue pela CONTRATADA que esteja em conformidade com a proposta, conforme inspeções realizadas no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- IV – Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- V – Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- VI – Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- VII – Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;



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

IX – Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

24. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DO CERTAME

24.1. A Administração, observadas razões de conveniência e oportunidade, devidamente justificadas, poderá revogar ou anular a qualquer momento o presente procedimento, ou declarar a sua nulidade por motivo de ilegalidade, mediante despacho fundamentado da autoridade competente, dando ciência as participantes na forma da legislação vigente;

a) Poderá ainda, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, ser alterada as condições do presente edital, com fixação de novo prazo para a sua realização.

24.2. A anulação ou revogação do procedimento licitatório induz à anulação do respectivo Contrato;

24.3. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação ou revogação do procedimento licitatório.

24.4. A falta de cumprimento dos deveres e dos regulamentos vigentes será considerada motivo para Rescisão Contratual.

25. DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão solucionados diretamente pelo Pregoeiro ou autoridade competente, observados os preceitos de direito público e as disposições da Lei nº 14.133/21.

26. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1. A Contratada deverá assinar o Termo de Ciência e de Notificação para fins de encaminhamento e instrução dos autos ao Tribunal de Contas, conforme Anexo VIII;



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

26.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

26.4. As licitantes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;

26.5. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

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

26.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão do referido Pregão;

26.8. Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:

- a)** Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- b)** Anexo II – Termo de Referência
- c)** Anexo II “A” - Atestado de Visita Técnica Individual
- d)** Anexo II “B” - Declaração de Dispensa de Visita Técnica
- e)** Anexo II.I – Quadro mínimo proposto para cozinheiras
- f)** Anexo II.II – Modelo De Cardápios
- g)** Anexo II.III – Per Capta de Gêneros por Ensino
- h)** Anexo II.IV – Especificações técnicas dos insumos a serem servidos



- i) Anexo II.V – Especificações de materiais de higiene, sanitização e descartáveis
- j) Anexo II.VI – Especificações e padrão mínimo necessário de utensílios, equipamentos e mobiliário de apoio
- k) Anexo II.VII – Inventário de equipamentos por unidade escolar
- l) Anexo II.VIII – Tabela de referência manutenção preventiva e corretiva
- m) Anexo II.IX - Listagem das unidades educacionais e endereços, números de alunos matriculados, tipo de ensino e demanda;
- n) Anexo III – Modelo de Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos e Outras;
- o) Anexo IV– Modelo de Declaração de Veracidade dos Documentos de Habilitação;
- p) Anexo V – Modelo de Declaração de Cumprimento de Reserva de Cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.
- q) Anexo VI – Modelo de Nova Proposta Comercial;
- r) Anexo VII – Instrumento Contratual;
- s) Anexo VIII – Termo de Ciência e de Notificação.
- t) Anexo IX – Fiscal do Contrato ou Atos Jurídicos Análogos.
- u) Anexo X – Modelo de Declaração de Cumprimento da Legislação sobre proteção ao Trabalho do menor.
- v) Anexo XI – Matriz de Riscos

Caraguatatuba/SP, data da última assinatura eletrônica.

ROSELI MORILLA
BAPTISTA DOS
SANTOS:7577282588
7

Assinado de forma digital por
ROSELI MORILLA BAPTISTA
DOS SANTOS:75772825887
Dados: 2026.03.12 09:18:27
-03'00'

ROSELI MORILLA BAPTISTA DOS SANTOS
Secretária Municipal de Educação



ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Trata-se de Estudo Técnico Preliminar de viabilidade para a contratação de prestação de serviços para a execução eficiente, padronizada e segura de todas as atividades relacionadas à alimentação escolar, promovendo a entrega de refeições nutricionalmente adequadas e em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como com as normas de segurança alimentar, sanitária e os princípios da Administração Pública.

1.2. Solicitação de Compras nº 1.238/2026.

1.3. Processo Administrativo nº 9.264/2026

2. ÁREA REQUISITANTE

2.1. A Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba, através do Setor Alimentação Escolar, é o órgão participante desta solicitação.

2.2. Por se tratar de contratação específica para as Unidades Escolares, não houve comunicação às demais Secretarias.

3. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

3.1. Foram designados, para a elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar, os servidores do Setor de Alimentação Escolar e Setor de Compras e Empenhos da Secretaria Municipal de Educação abaixo:

- Andrea Mosiejko, Matrícula: 8.926 - Nutricionista;
- Manoel Vicente da Silva, Matrícula: 28.638 - Diretor da Divisão de Alimentação Escolar;
- Wesley dos Santos Souza, Matrícula: 16.164 - Auxiliar de Desenvolvimento Infantil.



4. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

4.1. Diretrizes Gerais da Alimentação Escolar:

- I.** Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e alterações inseridas pela Lei nº 15.226/2025, sancionada em 30 de setembro de 2025 – Dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo que todos os estudantes matriculados em escolas públicas do Brasil tenham acesso à alimentação escolar. O programa tem por objetivo assegurar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes em todas as etapas e modalidades da educação básica pública.
- II.** Portaria Interministerial nº 1.010/2006 – Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, ensino fundamental e médio, nas redes públicas e privadas, em todo o território nacional.
- III.** Resolução FNDE nº 26/2013 – Dispõe que a alimentação escolar é direito dos estudantes da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada conforme os princípios e diretrizes nela estabelecidos
- IV.** Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) – Órgão responsável pelo controle social e monitoramento da Política e do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), exercendo função consultiva e propositiva na formulação e avaliação de políticas públicas de segurança alimentar.
- V.** Resolução CFN nº 703/2021, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) – Estabelece normas para emissão da Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de pessoa jurídica e regulamenta o Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, emitido pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN)..
- VI.** Lei Federal nº 14.133/2021 – Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, aplicável às contratações públicas, incluindo a aquisição de gêneros alimentícios e a terceirização de serviços de alimentação escolar
- VII.** Decreto Municipal nº 1.789, de 11 de abril de 2023, de Caraguatatuba – Regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- VIII.** Decreto Municipal nº 2.273, de 17 de julho de 2025, de Caraguatatuba –



Altera o Decreto Municipal nº 1.789, de 11 de abril de 2023, de Caraguatatuba..

IX. Resolução RDC nº 724/2022 da ANVISA – Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação, visando garantir a segurança alimentar e proteger a saúde pública. Ela define critérios para a aceitabilidade de lotes de alimentos com base na presença de microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos, e estabelece planos de amostragem e métodos de análise para avaliação da conformidade

X. Lei Federal nº 11.346/2006 – Institui a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e assegura o direito humano à alimentação adequada.

XI. Lei Municipal nº 1.274/2006, de Caraguatatuba – Cria o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), com a finalidade de promover a segurança alimentar e nutricional no âmbito local, e estabelece suas competências e funcionamento.

XII. Resolução CFN nº 453/2012 – Dispõe sobre a atuação do nutricionista na assistência à saúde, incluindo a promoção de ambientes alimentares saudáveis e a participação em equipes multiprofissionais em unidades escolares.

4.2. Diretrizes sobre Acessibilidade, Inclusão e Direitos das Crianças e Adolescentes:

I. Lei Federal nº 13.146/2015 (Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência) – Assegura direitos e garantias às pessoas com deficiência, incluindo o acesso à alimentação adequada e acessível nas instituições de ensino.

II. Resolução CFN nº 599/2018 – Estabelece diretrizes para a promoção da inclusão social e da acessibilidade na alimentação escolar, garantindo o direito de todas as crianças e adolescentes a uma alimentação adequada, segura e inclusiva, conforme suas necessidades alimentares específicas.

III. Resolução CFN nº 600/2018 – Define as atribuições, responsabilidades e limites de atuação do nutricionista no âmbito da alimentação escolar, consolidando os parâmetros éticos e técnicos da profissão.

IV. Decreto Federal nº 11.821/2023 – Estabelece princípios, objetivos e diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, com



ênfase na educação alimentar e nutricional.

V. Diretrizes de Educação Nutricional – Orientações conjuntas do Ministério da Educação (MEC) e do Ministério da Saúde (MS), que recomendam a inclusão de alimentos regionais e culturais nos cardápios escolares, respeitando a diversidade local e promovendo hábitos alimentares sustentáveis.

VI. Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) – Lei nº 8.069/1990 – Dispõe que a alimentação é um direito fundamental de crianças e adolescentes, devendo ser assegurada pela família, pela sociedade e pelo poder público, de forma contínua e adequada.

VII. Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde – Documento técnico que apresenta orientações sobre alimentação saudável e adequada, incluindo recomendações específicas para crianças e adolescentes, com base em evidências científicas e princípios de saúde pública.

4.3. Normas do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) sobre a Atuação Profissional na Alimentação Escolar:

I. Qualificação Técnica Operacional – O nutricionista responsável técnico deve possuir registro ativo no CRN competente;

II. Atuação Profissional no PNAE – Nos termos da Lei Federal nº 11.947/2009 e da Portaria Interministerial nº 1.010/2006, o nutricionista é o profissional legalmente habilitado para assegurar a qualidade nutricional, a segurança sanitária e a conformidade técnica das refeições oferecidas aos estudantes da Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação Especial e Educação de Jovens e Adultos (EJA) da Rede Pública Municipal.

4.4. Esse objeto não possui catálogo eletrônico de padronização de compras.

5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE, JUSTIFICATIVAS, OBJETIVOS E RESULTADOS PRETENDIDOS.

5.1. Justificativas:

O serviço de alimentação escolar constitui atividade pública, diretamente relacionada à garantia do direito fundamental à alimentação adequada e à permanência do aluno no ambiente escolar. No Município de Caraguatatuba, o serviço atende



aproximadamente **21.472 alunos**, distribuídos em **67 unidades escolares**, com fornecimento médio diário estimado de **58.028 refeições**, o que evidencia elevada complexidade operacional, logística e sanitária.

A execução do serviço envolve, de forma indissociável, aquisição contínua de gêneros alimentícios, controle de qualidade, preparo das refeições, atendimento às normas sanitárias, logística de distribuição, gestão de resíduos, manutenção de equipamentos e supervisão nutricional permanente, exigindo estrutura administrativa permanente de grande porte, com necessidade de provimento contínuo de cargos, aquisição e manutenção de equipamentos, gestão de estoques perecíveis, controle sanitário especializado e resposta imediata a contingências operacionais.

Além disso, a execução direta apresentaria elevado risco de execução inadequada, sobretudo diante de afastamentos, licenças, aposentadorias, rotatividade de pessoal e limitações estruturais da gestão pública para reposição célere de mão de obra operacional e ampliação de espaços físicos necessários à logística da prestação de serviço. Em se tratando de serviço essencial prestado diariamente a milhares de alunos, tais riscos mostraram-se incompatíveis com a atual estrutura das unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação, tendo em vista que os prédios não possuem locais apropriados para o armazenamento e refrigeração adequados para os alimentos utilizados na alimentação escolar.

O volume diário de refeições, a dispersão geográfica das unidades escolares e a necessidade de observância rigorosa das normas sanitárias e nutricionais impõem padrão elevado de organização, controle e especialização. Empresas especializadas no setor dispõem de estrutura própria de gestão e conservação de insumos, equipes treinadas, sistemas de controle sanitário, logística integrada e capacidade de resposta rápida a variações de demanda, fatores que não se mostram plenamente reproduzíveis pela Administração direta sem custos significativamente superiores.

A prestação de serviços permite, ainda, acesso contínuo a boas práticas do setor, atualização tecnológica, padronização de procedimentos e maior previsibilidade na execução, preservando a Administração de riscos operacionais que poderiam comprometer a regularidade do serviço.



A opção pela execução indireta mostrou-se mais adequada sob a ótica da eficiência administrativa, ao permitir que a Administração concentre seus esforços na formulação de políticas públicas, no planejamento, na fiscalização e no controle da execução contratual, em vez de direcionar recursos humanos e materiais para a gestão direta de atividade operacional intensiva.

Importa destacar que o objeto pretendido não implica abdicação de responsabilidades por parte do Município. Ao contrário, transfere-se a execução material do serviço, mantendo-se sob responsabilidade da Administração o planejamento, a supervisão, a fiscalização e o controle dos resultados, em consonância com o regime jurídico da execução indireta previsto na Lei nº 14.133/2021.

Ressaltamos que desde a contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de alimentação escolar, constatou-se evolução na qualidade, eficiência operacional e regularidade na prestação dos serviços, especialmente quando comparados ao período em que a gestão era realizada diretamente pela Prefeitura.

Importa destacar, ainda, que a alimentação escolar, embora essencial ao adequado desenvolvimento das atividades pedagógicas e ao bem-estar dos alunos, não se configura como atividade-fim da Secretaria de Educação, cuja missão institucional concentra-se na formulação, coordenação e execução das políticas públicas educacionais, no planejamento pedagógico e na garantia do processo de ensino-aprendizagem. Trata-se, portanto, de atividade de natureza acessória e complementar, passível de execução indireta, nos termos da legislação vigente, sem prejuízo da responsabilidade do Poder Público quanto à fiscalização e ao acompanhamento do serviço.

Dessa forma, à luz dos princípios da economicidade, eficiência e conveniência administrativa, bem como considerando a natureza acessória do serviço de alimentação escolar, a contratação de empresa especializada mostra-se a alternativa mais adequada para o Município, garantindo qualidade na prestação do serviço, melhor relação custo-benefício e maior segurança na gestão dos recursos públicos.



5.2. Descrição da Necessidade:

O Sistema Público Municipal de Ensino de Caraguatatuba, que atualmente abrange 67 (sessenta e sete) Unidades Escolares, enfrenta desafios significativos na garantia de uma alimentação escolar de qualidade, segura, balanceada e em conformidade com os padrões nutricionais, legais e sanitários vigentes. A demanda por refeições adequadas vem crescendo de forma contínua, impulsionada pela ampliação do número de unidades escolares com período integral de atendimento.

Para garantir a execução eficiente, contínua e segura desse serviço essencial, torna-se necessária a contratação de empresa especializada, com comprovada capacidade técnica e experiência no gerenciamento operacional da alimentação escolar, abrangendo todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento e armazenamento de insumos alimentares até a distribuição das refeições aos estudantes.

A empresa contratada deverá ser responsável pelo fornecimento integral dos insumos alimentares, pela disponibilização de mão de obra qualificada e treinada, bem como pelo fornecimento, manutenção e reposição de utensílios, equipamentos, materiais de limpeza e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), de forma a assegurar a plena operacionalidade do serviço e a proteção da saúde dos trabalhadores e dos estudantes.

A prestação dos serviços deverá contemplar, no mínimo, os seguintes aspectos:

- **Disponibilização de mão de obra capacitada** para as atividades de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos nas dependências das unidades escolares, além da limpeza, conservação e higienização das áreas de preparo e consumo (cozinhas, despensas e lactários);
- **Fornecimento e reposição de utensílios e equipamentos** adequados à execução das atividades;
- **Manutenção preventiva e corretiva** dos equipamentos utilizados no preparo e armazenamento dos alimentos;
- **Fornecimento de materiais de limpeza e higienização**, específicos para o ambiente de manipulação de alimentos;



- **Disponibilização e controle de EPIs** adequados às funções desempenhadas, garantindo a segurança ocupacional dos profissionais envolvidos;
- **Supervisão técnica e controle de qualidade**, assegurando o cumprimento das normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar;
- **Rastreabilidade e monitoramento contínuo** dos processos e insumos utilizados, possibilitando a verificação da conformidade e a melhoria contínua do serviço.

5.3. Objetivos da Contratação:

- I. Garantir a execução plena, segura e ininterrupta dos serviços de alimentação escolar por meio de empresa especializada;
- II. Assegurar o fornecimento de insumos, utensílios, equipamentos e materiais de limpeza adequados às necessidades das unidades educacionais;
- III. Disponibilizar mão de obra qualificada e treinada para todas as etapas do processo: recebimento, armazenamento, preparo, distribuição dos alimentos e higienização das áreas;
- IV. Cumprir as exigências legais e sanitárias relativas ao controle de pragas, limpeza e segurança do ambiente alimentar;
- V. Promover a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados nas cozinhas, despensas e lactários;
- VI. Alinhar os serviços contratados com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com as boas práticas de segurança alimentar e nutricional;
- VII. Apoiar as políticas públicas de combate à evasão escolar e de promoção da saúde e bem-estar dos estudantes.

5.4. Resultados Pretendidos:

- I. Melhoria da qualidade e segurança da alimentação escolar, com fornecimento de refeições preparadas em ambiente higienizado, com insumos seguros e por profissionais capacitados;
- II. Garantia de que todas as unidades escolares, inclusive as de período integral, recebam alimentação de forma contínua e padronizada;



- III. Redução de riscos sanitários com a correta higienização dos espaços e controle integrado de pragas, conforme normativas da vigilância sanitária;
- IV. Otimização da gestão pública por meio da terceirização de atividades operacionais, permitindo maior foco da administração na fiscalização e controle de qualidade dos serviços.
- V. Fortalecimento da segurança do trabalho, com fornecimento adequado de EPIs e treinamentos específicos para os colaboradores alocados nas unidades escolares;
- VI. Cumprimento das exigências do FNDE, do CONSEA e demais órgãos reguladores quanto à estrutura e qualidade do serviço de alimentação escolar;
- VII. Melhora no ambiente escolar como um todo, com impacto direto no desempenho acadêmico, saúde, bem-estar e assiduidade dos estudantes, especialmente os em situação de vulnerabilidade social.

6. PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

6.1. O objeto em questão está previsto no Plano Anual de Contratações do exercício de 2026, devido à natureza essencial e contínua do serviço de alimentação escolar, o qual é indispensável para o regular funcionamento das atividades educacionais no âmbito municipal.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Requisitos de qualidade na execução dos serviços:

I. Capacitação contínua e treinamentos

A Contratada deverá comprovar a realização de programas de capacitação contínua para seus colaboradores, especialmente nas áreas de higiene, segurança alimentar, manipulação de alimentos, boas práticas de fabricação, uso de materiais e equipamentos adequados, além de procedimentos de armazenamento, transporte e manuseio que assegurem a preservação da qualidade e segurança dos alimentos.

- a.** Os treinamentos deverão ser realizados periodicamente e documentados, assegurando que a equipe esteja sempre atualizada quanto às normas e



procedimentos de segurança.

7.2. Requisitos Técnicos para atendimento da necessidade:

I. Apresentação de atestado de capacidade técnica

A licitante que melhor se classificar na fase de lances do certame, deverá comprovar a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, preconizado pelo art.67 § 2º da Lei Federal 14.133/21, mediante a Comprovação, em nome da empresa licitante, de aptidão para atender o objeto da presente licitação, mediante a apresentação de certidão(s) ou atestado(s) de capacidade técnica operacional fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado comprobatório(s) do bom desempenho e execução anterior de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, em características, prazos e quantidades;

II. Os requisitos de habilitação serão descritos no Termo de Referência;

III. Vistoria Técnica Facultativa

- a.** Os licitantes, que assim desejarem, poderão, às suas expensas, realizar visitas técnicas junto as unidades educacionais em que serão realizados os serviços, a fim de obter todas as informações necessárias para a elaboração de sua proposta. A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é proposta ao licitante para verificação das condições e locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que o licitante julgar necessário para a formulação da proposta.

7.3 Matriz de Riscos

7.3.1. Nos termos das diretrizes de planejamento previstas na Lei nº 14.133/2021 deverá ser adotado a matriz de riscos para a presente contratação, instrumento destinado à identificação de eventos que possam impactar a execução contratual e à definição da alocação de responsabilidades entre a Administração e o contratado, preservando-se o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

7.3.2 O detalhamento da matriz de riscos, constará no instrumento convocatório



com a indicação dos riscos potenciais, medidas de mitigação e respectiva atribuição de responsabilidades.

8. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES E DO VALOR PARA CONTRATAÇÃO

8.1. A modalidade escolhida é Pregão Eletrônico, nos termos do art. 28, I da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de serviço comum, conforme definição do art. 6º, IX da mesma norma;

8.2. Trata-se de objeto classificado como serviço comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, considera-se serviços comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado.

8.3. Esta contratação possui caráter continuado, uma vez que se destina à execução de serviços que se estendem ao longo do tempo e são indispensáveis para garantir a regularidade, a funcionalidade e a continuidade das atividades administrativas da Secretaria Municipal de Educação;

8.4. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, mediante justificativa da autoridade competente e comprovação da vantajosidade para a Administração, até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que mantidas as condições de habilitação da contratada

8.5. As quantidades pretendidas foram levantadas através de estudos realizados pelo Setor de Alimentação Escolar diretamente nas Unidades Escolares.

I. Unidades Escolares atendidas

A contratação visa atender **67 Unidades Escolares** da Rede Municipal de Ensino.

a) Listagem das Unidades Escolares – EMEI/EMEF

ID.	EMEI/EMEF	Telefone	Zona
1	EMEI/EMEF Pedro João de Oliveira R. Benedito Serrado, nº 130 Bairro Tabatinga	(12) 3884-2091	NORTE
2	EMEI/EMEF Benedito Inácio Soares Av. Regina Margarete Passos, nº 400 Bairro Massaguaçu	(12) 3884-5815	



3	EMEF Profª. Antonia Antunes Arouca R. Itália Baffi Magni, nº 581 Bairro Massaguaçu	(12) 3884-3900	
4	EMEF Profª. Mª Thereza de Souza Castro R. Seishi Yoshimoto, nº120 Bairro Jetuba	(12) 3884-2921	
5	EMEF Prof. Oswaldo Ferreira R. Benedito Antônio de Oliveira Barbosa, nº 190 Bairro Jardim Olaria	(12) 3882-1067	
6	EMEF Prof. Luiz Silvar do Prado R. José Pedro de Oliveira Barbosa, nº 805 Bairro Casa Branca	(12) 3886-9931	
7	EMEI/EMEF João Thimóteo do Rosário Av. Antônio Francisco Paschoal Peliciari, nº 1985 Bairro Cidade Jardim	(12) 3882-4858	
8	EMEF Prof. Luiz Ribeiro Muniz R. Analândia, nº 355 Bairro Martim de Sá	(12) 3882-5698	
9	CIEFI Profª. Adolfinia Leonor Soares dos Santos Av. Siqueira Campos nº 1.257 Bairro Sumaré	(12) 3881-2521	
10	CIASE – Wilson Francisco Valente Av. Siqueira Campos, nº 705 Bairro: Sumaré	(12) 3881-3716	
11	CIEFI Profª. Antonia Ribeiro da Silva Av - R. Alcides Alves Pereira, nº 140 Bairro Jardim California	(12) 3882-2286	
12	EMEF Prof. Antonio de Freitas Avelar R. João Marcello, nº 302 Estrela Dalva	(12) 3882-2493	
13	EMEF Prof. Auracy Mansano R. Gabriel Fagundes da Rosa, nº 305 Bairro Jetuba	(12) 3883-9523	
14	EMEI/EMEF Profª. Aída de Almeida Castro Grazioli R. Francisco Ribeiro, nº 80 Bairro Rio do Ouro	(12) 3882-2610	CENTRO
15	EMEI/EMEF Bernardo Ferreira Louzada R. Horto Florestal nº Bairro: Rio do Ouro	(12) 3882-2221	
16	EMEF Prof. Jorge Passos R. Oziel Egidio De Faria, S/N Bairro Jaraguazinho	(12) 3882-4395	
17	EMEF Dr. Carlos de Almeida Rodrigues Av. Pernambuco, nº 1.10 Bairro Indaiá	(12) 3882-4679	
18	EMEI Maria de Lourdes Lucarelli Perez Av. Santa Catarina, nº 455 Bairro Indaiá	(12) 3887-7822	



19	EMEI/EMEF Prof. Lúcio Jacinto dos Santos R. Denilza Sebastiana dos Santos, nº 75 Bairro Tinga	(12) 3883-4533	
20	EMEF Profª. Maria Aparecida de Carvalho Av. Mal. Deodoro da Fonseca, nº 1.155 Bairro Tinga	(12) 3886-2050	
21	EMEI/EMEF Prof. João Baptista Gardelin R. Joaquim José da Silva Xavier, nº 180 Bairro Poiães	(12) 3887-3101	
22	EMEF Profª. Maria Moraes de Oliveira R. Pica Pau, nº 495 Bairro Jardim Gaivotas	(12) 3887-7462	SUL
23	EMEI/EMEF Carlos Altero Ortega R. Sete, nº 15 Bairro Morro do Algodão,	(12) 3887-3021	
24	EMEFBS Prof. Ricardo Luques Sammarco Serra R. Aldo Marcuci, 300 Bairro Praia das Palmeiras	(12) 3888-4186	
25	EMEF Profª. Maria Aparecida Ujio Av. Primeiro de Maio, nº 285 Bairro: Porto Novo	(12) 3887-3836	
26	EMEI/EMEF Prof. João Benedito Marcondes R. Benedito Severino de Castro, nº 248 Bairro Barranco Alto	(12) 3887-4291	
27	EMEI/EMEF Prof. Alaor Xavier Junqueira R. José Ferreira dos Santos, nº 381 Bairro Travessão	(12) 3887-2612	
28	EMEF Profª. Debora Valle Pilon da Silva Av. José da Costa Pinheiro Júnior, 422 Bairro Travessão	(12) 3887-8229	
29	CIASE - Governador Adhemar Pereira de Barros Rua. Henrique Maximiliano Coelho Neto, nº 100 Bairro: Travessão.	(12) 3887-9431	
30	EMEF Prof. Euclides Ferreira R. José Geraldo da Silva Filho, nº 165 Bairro Travessão	(12) 3885-1802	
31	CIEFI Profª. Edna Maria Nogueira Ferraz R. Benedito Fortunato, 0 Bairro: Porto Novo	(12) 3887-3014	
32	EMEF Prof. Geraldo de Lima Av. Pedro Gonçalves Leite, nº 685 Bairro Perequê Mirim	(12) 3887-4322	
33	EMEI Yasutada Nasu Av. Pedro Gonçalves Leite, nº 685 Bairro Perequê Mirim	(12) 3887-6039	
34	EMEI/EMEF Masako Sone R. Abra de Dentro, S/N Bairro Pegorelli	(12) 3887-2444	



35	EMEF Profª. Jane Urbano Focesi R. São Roque, nº 450 Bairro Perequê Mirim	(12) 3887-1514	

b) Listagem das unidades escolares CEI/EMEI

ID.	CEI/EMEI	Telefone	Zona
1	CEI Profª. Ester Nunes de Souza R. Manoel Ricardo Francisco, nº 360 Bairro Sertão dos Tourinhos	(12) 3884-1655	NORTE
2	CEI/EMEI Profª. Vera da Silva Santos R. Azaléias, nº 418 Bairro Portal Fazendinha	(12) 3889-3535	
3	CEI/EMEI Profª. Aparecida Maria Pires de Meneses R. Azaléias, nº 418 Bairro Olaria	(12) 3883-8988	
4	CEI/EMEI Profª. M.ª Eugenia Aranha Chodounsky Av. Marginal Ipiranga, nº 17 Bairro Casa Branca	(12) 3886-9932	
5	CEI/EMEI Messias Mendes de Souza R. José Pedro de Oliveira Barbosa, S/N Bairro Ipiranga	(12) 3883-9788	
6	CEI/EMEI Profª. Santana Nardi Marques R. Antônio Nardi, nº 200 Bairro Estrela D'Alva	(12) 3883-3477	
7	CEI Ana Maria Aulicino R. Manoel Amaral, nº 30 Bairro Jardim California	(12) 3883-1617	
8	CEI Edith Castro de Moraes R. Geraldo Cordeiro de Souza, nº 270 Bairro: Jardim Capricornio	(12) 3897-7000	
9	CEI Profª. Maíra Marques de Oliveira Rua José Jerônimo Soares S/N Bairro: Massaguaçu	(12) 3897-7000	
10	CEI Sumare Rua: Sebastião Nepomuceno, nº 20 Bairro: Sumaré	(12) 3883-8341	CENTRO
11	CEI Profª. Honorina Pacheco Corrêa Av. Américo Timóteo do Rosário, nº 255 Bairro Rio do Ouro	(12) 3883-5577	
12	CEI/EMEI Profª. Maria Onicie Dias Pereira R. José Neder, nº 100 Bairro Jaraguazinho	(12) 3887-8087	
13	CEI Profª. Telma do Amarante Veiga Santos R. Maria Aparecida Oliveira Moreira, nº 70 Bairro Tinga	(12) 3882-6090	
14	CEI/EMEI Profª. Maria Elma Mansano	(12) 3886-2054	



	Av. Mal. Deodoro da Fonseca, nº 1115 Bairro Tinga		
15	CEI do Bairro Poiares Av. Mal. Floriano Peixoto, S/N Bairro: Poiares	(12) 3887-6315	
16	CEI/EMEI Severino Vitoriano dos Santos Avenida Cardeal, nº 574 Bairro Jardim Gaivotas	(12) 3887-3047	SUL
17	CEI/EMEI Profª. Maria Carlita Saraiva Guedes R. Cinco, nº 75 Bairro Morro do Algodão	(12) 3888-3223	
18	CEI/EMEI Profª. Thereza Yanesse Schimidt Cardozo Av. Ezequiel da Silva Barreto nº 200 Bairro Porto Novo	(12) 3887-1565	
19	CEI João Lino da Cruz R. Luiz Jacinto da Silva, nº 205 Bairro Barranco Alto	(12) 3888-2865	
20	CEI Profª. Elisa Butschkau Av. Manoel Severino de Castro, nº 720 Bairro Barranco Alto	(12) 3887-1016	
21	CEI Profª. Regina Célia Santos Chapira Blaustein R. Jacupiranga, nº 155 Bairro Travessão I	(12) 3887-6422	
22	CEI/EMEI Leonor Mendes de Barros Rua João Carlos Balio, nº 240 Bairro Travessão II	(12) 3887-6108	
23	CEI/EMEI Stela da Silva Rua João Carlos Balio, nº 355 Bairro Travessão	(12) 3887-1030	
24	CEI/EMEI Prof. Francisco Assis de Carvalho R. José Geraldo da Silva Filho, nº 85 Bairro Perequê Mirim	(12) 3885-1801	
25	CEI/EMEI Profª. Célia Rocha Lobo R. Benedito Jacinto Prado, nº 100 Bairro Perequê Mirim	(12) 3888-3311	
26	CEI/EMEI ADI Adriana Aparecida Cassiano R. São Roque, nº 410 Bairro Perequê Mirim	(12) 3887-1449	
27	CEI/EMEI Inspetora Waldete Ferreira de Souza R. Circular, nº 10 Bairro Pegorelli	(12) 3887-1036	
28	CEI/EMEI Profª Josiane Aparecida Ramos Av. Emílio Mansano Lhorente, nº 670 Bairro Golfinhos	(12) 3881-3713	

C) Listagem das Unidades Escolares filiadas a esta Secretaria



ID.	Unidades Escolares Filiadas	Telefone	Zona
1	APAE Rua Antonia Neder Martins n° 633 Bairro: Indaiá	(12) 3883-2743	CENTRO
2	IF - Instituto Federal Av. Bahia, nº 1739 Bairro: Indaiá,	(12) 3885-2130	
3	CRECHE GOLFINHO AMIGO (FILANTROPICA) Av. Inácio Batista de Faria nº 718 Bairro: Golfinho	(12) 98268-1254	SUL
4	CRECHE MEIMEI (FILANTROPICA) Rua Antonio Teles de Souza nº 64 Bairro: Morro do Algodão	(12) 3883-4648	

II. As unidades escolares Creche Golfinhos (Convênio SOAPROC), Creche MEIMEI (entidade filantrópica) e APAE são instituições conveniadas à Secretaria Municipal de Educação, possuindo plano de trabalho e quadro de funcionários próprios. Nessas unidades, o serviço de preparo da alimentação é realizado por profissionais vinculados às próprias entidades, cabendo ao Município apenas fornecimento de insumos alimentares. Dessa forma, tais unidades não integrarão a composição do quadro de cozinheiras a ser previsto no Termo de Referência.

III. A estimativa de atendimento é de 21.472 estudantes para o ano de 2026, com fornecimento de alimentação escolar conforme os cardápios nutricionais definidos no Termo de Referência, respeitando as especificidades de cada turno, etapa de ensino e unidade.

8.6. As quantidades pretendidas, com a descrição completa e especificação detalhada do(s) serviço(s), estarão disponíveis no Termo de Referência (ANEXO II).

8.7. Considerando a complexidade, a especificidade técnica e o vulto do objeto a ser contratado, optou-se pela realização da pesquisa de preços por meio de cotação direta junto a fornecedores, conforme o art. 23, §1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. Esse procedimento mostrou-se o mais adequado para garantir a fidedignidade dos valores estimados, por possibilitar a obtenção de preços mais compatíveis com as condições reais de mercado e com as características particulares do objeto, o que dificilmente seria alcançado apenas com consultas a bases públicas ou registros anteriores, em razão da natureza singular da contratação.



8.8. O custo estimado da contratação será tornado público desde a publicação do edital, em observância ao disposto no art. 18, §1º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.9. A divulgação prévia do orçamento estimado mostra-se adequada às características do mercado objeto da contratação, contribuindo para a formulação de propostas mais consistentes pelos licitantes, bem como para o fortalecimento da competitividade, da isonomia e da segurança jurídica do procedimento, não se vislumbrando, no caso concreto, risco relevante de distorção dos preços ou prejuízo à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

8.10. O custo estimado é de R\$ 54.175.409,50 (Cinquenta e quatro milhões cento e setenta e cinco mil quatrocentos e nove reais e cinquenta centavos).

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO

9.1. Foram analisadas contratações semelhantes realizadas por órgãos públicos, utilizando o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme quadro a seguir, contendo:

ÓRGÃO PÚBLICO	MODALIDADE	OBJETO
MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS/SP	Pregão Eletrônico 097/SGAF/2024	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e no fornecimento de alimentação escolar, preparo, armazenamento, logística e distribuição de gêneros alimentícios aos alunos da rede de ensino municipal
Id contratação PNCP: 46643466000106-1-000315/2024		

9.2. A contratação identificada no PNCP do Município de São José dos Campos foi utilizada exclusivamente como referência, contudo, a estimativa constante neste Estudo Técnico Preliminar foi adequada à realidade do Município de Caraguatatuba.

9.3. As empresas com capacidade técnica e operacional para suprir as necessidades do município encontram-se distribuídas em diversas regiões do estado



de São Paulo, incluindo o Litoral Norte, o Vale do Paraíba e a capital, o que evidencia a viabilidade e a competitividade no processo de contratação.

9.4. Para elaboração deste ETP, visando o levantamento de mercado com o escopo de definir o tipo de solução, observa-se que para prestação de serviço solicitada predominam as seguintes soluções:

A) SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP): Caracteriza-se pela formalização de um instrumento que possibilita futuras contratações de bens ou serviços conforme a demanda real, sem obrigar a Administração a adquirir a totalidade dos quantitativos registrados.

Apesar de oferecer flexibilidade operacional, o SRP não se mostra adequado para o objeto em análise, considerando a natureza contínua e essencial do serviço de alimentação escolar, que demanda execução ininterrupta, controle rigoroso de qualidade, planejamento logístico integrado e acompanhamento técnico permanente. Nesse tipo de serviço, a necessidade de fornecimento diário e a responsabilidade direta sobre o preparo, transporte, distribuição e higienização dos alimentos exigem vínculo contratual direto e contínuo, o que não é plenamente atendido pelo modelo de registro de preços, voltado a aquisições eventuais e não a serviços de execução permanente.

Além disso, o SRP poderia gerar riscos de descontinuidade, em razão da possibilidade de indisponibilidade de fornecedores registrados ou da necessidade de múltiplas contratações sucessivas, o que comprometeria a regularidade do atendimento aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

Conclusão: Embora o SRP apresente vantagens como flexibilidade e controle de quantitativos, não é viável para a presente contratação, pois não assegura a continuidade, o planejamento integrado e o nível de controle exigido para a execução dos serviços de alimentação escolar, de natureza essencial e de interesse público permanente.

B) SOLUÇÃO 2 – ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE OUTROS ÓRGÃOS: A adesão a atas de registro de preços instituídas por outros entes públicos, embora prevista na legislação e usualmente vantajosa pela celeridade processual, mostrou-se inviável nesta hipótese.



A pesquisa junto ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e a bancos de atas estaduais e municipais não identificou instrumento vigente que contemple os requisitos técnicos, nutricionais e operacionais necessários ao atendimento da Rede Municipal de Ensino de Caraguatatuba.

Conclusão: A inexistência de atas compatíveis com o objeto impede a adoção desta solução, que, ainda que célere, não assegura a aderência integral às especificações técnicas, sanitárias e legais exigidas.

C) SOLUÇÃO 3 – CONTRATAÇÃO POR MEIO DE CONTRATO: Esta alternativa consiste na formalização de um Contrato, com definição clara das condições de execução, obrigações contratuais e responsabilidades técnicas, garantindo a continuidade e a qualidade dos serviços prestados.

Trata-se de solução adequada para a natureza do objeto, uma vez que a alimentação escolar é um serviço essencial e contínuo, que requer planejamento permanente, execução ininterrupta e controle técnico direto pela Administração. A celebração de contrato administrativo permite o acompanhamento sistemático da execução, assegurando a observância das normas sanitárias, nutricionais e trabalhistas aplicáveis.

Além disso, esse modelo possibilita o estabelecimento de metas de desempenho, indicadores de qualidade e cláusulas de fiscalização, que promovem maior eficiência, transparência e segurança jurídica à relação contratual. A previsibilidade orçamentária e a padronização das rotinas operacionais favorecem a gestão pública e reduzem riscos de descontinuidade.

Conclusão: A contratação por meio de Contrato mostra-se a solução mais viável e vantajosa para a execução dos serviços de alimentação escolar, por garantir estabilidade, controle técnico e segurança jurídica, atendendo integralmente aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

9.5. SOLUÇÃO ADOTADA – CONTRATAÇÃO POR MEIO DE CONTRATO

Após análise comparativa das alternativas apresentadas, adota-se a contratação por meio de Contrato, conforme os dispositivos da Lei Federal nº 14.133/2021 e dos Decretos Municipais nº 1.789/2023 e nº 2.273/2025, como a forma mais adequada de execução do objeto.



- a. A opção pelo Contrato fundamenta-se na necessidade de garantir continuidade, segurança, qualidade e eficiência na prestação dos serviços de alimentação escolar, assegurando a execução ininterrupta do fornecimento de refeições balanceadas e higiênico-sanitariamente adequadas aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.
- b. A celebração de Contrato permite o estabelecimento de cláusulas de desempenho, fiscalização técnica e acompanhamento permanente, conferindo maior controle da execução pela Administração Pública e garantindo a observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e vantajosidade previstos nos artigos 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021.

9.6. Conclusão:

A contratação por meio de Contrato apresenta-se como a solução mais apropriada para atender a natureza contínua e essencial do serviço, proporcionando à Administração Municipal um instrumento jurídico seguro, transparente e alinhado aos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

10.1. A prestação de serviço a ser contratada deverá contemplar o preparo, transporte, armazenamento, logística, supervisão e distribuição de alimentação escolar balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, atendendo aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes. O atendimento será destinado aos estudantes regularmente matriculados nas unidades do Sistema Municipal de Ensino de Caraguatatuba/SP, mediante a operacionalização de atividades adequadas, incluindo:

I. Fornecimento de gêneros alimentícios

A contratada será responsável pelo fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários à execução dos serviços, com ressalva daqueles adquiridos diretamente pela municipalidade com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e à



Resolução CD/FNDE nº 06/2020, especialmente ao artigo 29, que trata da aquisição de gêneros da agricultura familiar.

II. Fornecimento de mão de obra qualificada

Deverá ser disponibilizada mão de obra treinada e capacitada para execução de todas as etapas do processo, compreendendo:

- a. Recebimento, armazenamento e controle de qualidade dos alimentos;
- b. Preparo, cocção e distribuição das refeições;
- c. Conservação e higienização de cozinhas, despensas, lactários e demais áreas de manipulação de alimentos.

III. Fornecimento e reposição de utensílios

A contratada será responsável pelo fornecimento contínuo e reposição de utensílios de mesa e equipamentos necessários à execução dos serviços, garantindo higiene, funcionalidade e durabilidade.

IV. Supervisão e manutenção de equipamentos

A contratada deverá realizar supervisão técnica, bem como manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e utensílios utilizados no preparo e distribuição da alimentação escolar, assegurando pleno funcionamento e segurança operacional.

V. Materiais de limpeza

Deverão ser fornecidos materiais e produtos de limpeza adequados para a higienização de cozinhas, despensas e áreas de preparo, garantindo segurança alimentar e prevenção da contaminação cruzada.

VI. Fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

A contratada deverá disponibilizar EPIs adequados para cozinheiras e demais colaboradores, visando prevenir riscos de acidentes, como queimaduras, cortes, quedas e contaminações.

11. JUSTIFICATIVA DO NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

11.1. A prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar demanda uma execução contínua e integrada, abrangendo desde o fornecimento de insumos, gêneros alimentícios até o fornecimento de mão de obra. Deste modo, a fragmentação desses serviços poderia comprometer a eficiência e a qualidade do



atendimento, além de dificultar a gestão contratual e o controle por parte da administração pública. Conforme orientações do Tribunal de Contas da União (TCU), o parcelamento não é recomendável quando os serviços são interdependentes e sua execução conjunta é essencial para a obtenção do resultado pretendido.

11.2. Considerou-se, na fase de planejamento, a possibilidade de parcelamento do objeto por regiões ou agrupamentos de unidades escolares. Entretanto, verificou-se que tal medida poderia comprometer a eficiência da prestação do serviço, tendo em vista a necessidade de execução integrada das atividades de aquisição de insumos, planejamento nutricional, controle sanitário, logística de distribuição e preparo das refeições, que demandam coordenação centralizada e padronização operacional.

11.3. A eventual contratação de múltiplos fornecedores, por regiões ou lotes, poderia gerar dificuldades na gestão contratual, na fiscalização e na padronização dos cardápios e procedimentos de preparo, além de elevar o risco de descontinuidade do serviço em caso de inadimplemento por parte de um dos contratados. Ademais, a existência de diversos contratos simultâneos poderia acarretar aumento de custos administrativos e operacionais para a Administração.

11.4. Destaca-se, ainda, que a execução unificada do serviço permite ganhos de escala na aquisição de gêneros alimentícios, melhor planejamento logístico e maior uniformidade na qualidade das refeições fornecidas aos alunos da rede municipal de ensino, garantindo tratamento isonômico entre as unidades escolares.

11.5. Diante dessas circunstâncias, conclui-se que o parcelamento do objeto, inclusive por regiões das unidades escolares, não se mostra técnica nem economicamente vantajoso, razão pela qual a licitação será realizada em item único, com critério de julgamento pelo menor preço global, assegurando-se maior eficiência administrativa, padronização dos serviços e adequada gestão contratual.

11.6. A licitação será realizada em item único, resguardando a economicidade, eficiência, padronização, uniformidade técnica e melhor gestão contratual, em conformidade com os princípios previstos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021.

11.7. Fica vedado a subcontratação do objeto principal, a saber, fornecimento de insumos alimentares, mão de obra qualificada, utensílios, equipamentos, materiais de limpeza e equipamentos de proteção individual (EPIs), destinados ao preparo,



acondicionamento e supervisão das refeições fornecidas à rede municipal de ensino. A vedação à subcontratação do objeto principal na presente licitação, justifica-se pela necessidade de garantir que a empresa contratada detenha plena responsabilidade e controle sobre a execução do objeto dos serviços previstos no contrato.

11.8. Será permitida a subcontratação para **todos os serviços acessórios** como a prestação do serviço de transporte e distribuição, a manutenção preventiva e corretiva, limpeza e conservação das áreas.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. Considerando que a prestação de serviços e entrega dos insumos ocorrerá de forma descentralizada, diretamente nas Unidades Escolares da rede pública municipal de ensino, não se fará necessária a adaptação de espaço físico para armazenamento centralizado, nem tampouco a constituição de estoque prévio por parte da Secretaria Municipal de Educação, sendo as Unidades Escolares responsáveis pela execução dos serviços e o recebimento dos insumos.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não há necessidade de contratações correlatas

13.2. Não há necessidade de contratações interdependentes.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Entre os principais impactos ambientais decorrentes da execução contratual, destaca-se a geração de resíduos sólidos, especialmente resíduos orgânicos e materiais descartáveis provenientes do preparo, acondicionamento e distribuição das refeições no âmbito das unidades educacionais.

14.2. Em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010 e regulamentada pelo Decreto nº 10.936/2022, a contratada deverá adotar práticas de manejo ambientalmente adequadas, priorizando a não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento e disposição final



ambientalmente correta dos resíduos sólidos.

14.3. Para mitigar os impactos decorrentes da geração de resíduos, a contratada deverá realizar o recolhimento diário de resíduos alimentares, descartáveis e demais rejeitos produzidos durante a execução de suas atividades, quantas vezes forem necessárias, garantindo condições de limpeza, higiene e segurança alimentar em todas as etapas do processo.

14.4. Os resíduos deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, com identificação e separação por tipo, sendo posteriormente encaminhados ao ponto de coleta designado pela unidade educacional.

14.5. Deverá ser integralmente observada a legislação ambiental vigente, especialmente as normas de vigilância sanitária e as diretrizes municipais e estaduais relativas ao manejo e transporte de resíduos.

14.6. A contratada deverá também colaborar com programas de compostagem, reciclagem e reaproveitamento orgânico eventualmente implementados pela contratante, realizando a segregação correta e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos, contribuindo assim para a redução do volume destinado a aterros sanitários e para o fortalecimento de práticas de economia circular.

14.7. Outro impacto relevante refere-se ao consumo de recursos naturais, com destaque para água e energia elétrica, cuja utilização racional é imprescindível à sustentabilidade das atividades contratadas.

I. Uso racional da água

A contratada deverá adotar boas práticas de eficiência hídrica, incluindo, mas não se limitando a:

- a. Instalação de redutores de vazão em torneiras (arejadores), com potencial de economia de até 25%;
- b. Adoção de procedimentos de higienização controlados, evitando desperdício, como manter a torneira fechada durante a limpeza de hortaliças e utilizar apenas o volume de água necessário;
- c. Implementação de métodos sustentáveis de limpeza de utensílios e superfícies, com uso moderado de detergentes e esponjas não abrasivas.

II. Uso racional de energia elétrica



Deverá ser priorizada a aquisição e utilização de equipamentos com selo de eficiência energética, conforme previsto no artigo 8º do Decreto nº 45.765/2001, o qual dispõe que:

- a. “A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.”
- b. Além disso, deverão ser implementadas medidas para o uso consciente de energia, tais como o desligamento de equipamentos fora do horário de funcionamento e a manutenção preventiva de sistemas elétricos.

14.8. A contratada deverá ainda priorizar a aquisição e utilização de produtos biodegradáveis, preferencialmente de origem sustentável, e adotar critérios de qualificação de fornecedores que considerem práticas de responsabilidade socioambiental, incentivando uma cadeia de suprimentos sustentável.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

15.1. Considerando os elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, esta equipe de planejamento declara VIÁVEL a contratação pretendida.

15.2. Em razão da natureza do objeto, a modalidade licitatória mais adequada é Pregão Eletrônico.



ANEXO II

TERMO DE REFERENCIA

1. OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

1.2. FORMA DE CONTRATAÇÃO: Contrato

1.3. MODALIDADE: Pregão Eletrônico

1.4. VIGÊNCIA: O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, mediante justificativa da autoridade competente e comprovação da vantajosidade para a Administração, até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que mantidas as condições de habilitação da contratada.

1.5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço global

2. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS E QUANTIDADE

2.1 Considerando os padrões de desempenho e qualidade objeto deste Termo de referência, classifica-se como serviços comuns em conformidade com o Art. 6, XIII da Lei Federal 14133/2021.

2.2 TABELA DE QUANTITATIVOS PARA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição Detalhada	Unid.	Quant.	Valor
1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR,	SERV	1	R\$ 54.175.409,50



	ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO			

2.3 O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, mediante justificativa da autoridade competente e comprovação da vantajosidade para a Administração, até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que mantidas as condições de habilitação da contratada.

2.4 A relação das unidades educacionais, com as respectivas localizações, números de alunos matriculados, tipo de ensino e tipo de cardápio, constam no Anexo II.IX. (Listagem das unidades educacionais e endereços, números de alunos matriculados, tipo de ensino e demanda)

2.5 A empresa contratada deverá preparar e distribuir refeições nas unidades escolares da rede pública do Município de Caraguatatuba, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com este Termo de Referência, seus Anexos e com os padrões nutricionais e dispositivos legais higiênico-sanitários vigentes.

2.6 Para atendimento do objeto, a empresa contratada deverá fornecer mão de obra paramentada (uniformes e equipamentos de proteção individual - EPI's), gêneros alimentícios, gás de cozinha, material de limpeza e higienização e materiais descartáveis. A empresa contratada deverá também fornecer utensílios e equipamentos, além de realizar manutenção (corretiva e preventiva) e reposição por



depreciação. A mão de obra deverá ser capacitada e supervisionada por nutricionistas.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1 O setor de Alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação da Estância Balneária de Caraguatatuba, possui entre suas atribuições, o fornecimento de uma alimentação saudável e balanceada a todos alunos da rede pública do município, tendo como diretriz o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em especial a Resolução Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020.

3.2 A presente contratação visa além de preparo da alimentação escolar, o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, pessoal, transporte e distribuição nos locais de preparação, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, limpeza e conservação das áreas abrangida a fim de garantir melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etária.

3.3 Justifica-se a contratação de empresa especializada no serviço para garantir a padronização dos cardápios nas unidades escolares, redução do desperdício com melhor gerenciamento de estoque, agilidade na reposição dos equipamentos e utensílios, reposição de mão de obra imediata e qualificada, melhora da supervisão e acompanhamento dos serviços para atender os alunos com excelência e qualidade na alimentação. Conforme as normativas do PNAE (PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR).

3.4 O art. 48 da Lei 14.133/2021, estabelece que poderão ser objeto de execução por terceiros as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão ou da entidade. Assim, a própria Lei de Licitações autoriza a continuidade da contratação.

3.5 Contratação de empresa especializada para a execução dos serviços mostra-se medida mais eficiente e economicamente vantajosa para a Administração Municipal. O modelo terceirizado proporciona redução de custos indiretos



relacionados à gestão administrativa de pessoal, tais como encargos trabalhistas, afastamentos, substituições, controle de frequência, gestão de férias e demais rotinas funcionais, permitindo maior racionalização dos recursos públicos. Além disso, assegura maior agilidade na reposição de profissionais, evitando interrupções ou prejuízos à continuidade dos serviços.

3.6 A contratação de empresa especializada demonstra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e orçamentário, estando alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público. Permite maior flexibilidade operacional, melhor dimensionamento de equipes conforme a demanda, além de possibilitar à Secretaria de Educação concentrar seus esforços nas atividades estratégicas e finalísticas. A experiência já obtida evidencia que a execução indireta apresenta desempenho superior em termos de qualidade, regularidade e gestão de resultados, configurando-se, no momento, como a solução mais vantajosa para o atendimento do interesse público.

3.7 A centralização da confecção de merenda em uma única empresa contratada também busca solucionar o problema da complexidade administrativa que ocorreria na gestão de múltiplos contratos fragmentados de fornecimento dos insumos para sua confecção. A experiência de outros municípios e até de gestões anteriores demonstra que o fracionamento da contratação do serviço de merenda escolar por fornecedores distintos pode resultar em dificuldades de coordenação, atrasos, inconsistências no cumprimento dos requisitos nutricionais e variações na qualidade das refeições fornecidas.

3.8 A contratação de uma única empresa especializada para a confecção da merenda escolar simplifica a gestão administrativa, reduz a necessidade de supervisão sobre vários contratos e fornecedores, e facilita a garantia de padronização no atendimento de todas as escolas do município, melhorando a eficiência no acompanhamento do cumprimento das obrigações contratuais e a prestação do serviço de maneira uniforme.

3.9 Soma-se a isso ainda o fato de que a empresa contratada para fornecimento da Merenda Escolar é responsável pela compra e reposição de equipamentos e



utensílios necessários para a execução dos serviços, sendo também responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos mesmos.

3.10 Portanto, a terceirização do serviço de confecção da alimentação escolar é a solução mais eficiente e prática para garantir o fornecimento das refeições, assegurando que os alunos da rede pública tenham acesso à alimentação adequada durante todo o período letivo.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1 A solução proposta para atender a necessidade de contratação de empresa para o fornecimento de alimentação escolar consiste na realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo **menor preço global**, visando a contratação por meio de Contrato.

5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES “REQUISITOS TÉCNICOS PARA CONTRATAÇÃO”

5.1 A contratação para a execução objeto deste Termo de Referência não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta, bem como aquelas vedações previstas no artigo 48 da Lei 14.133/21.

5.2 Habilitação Jurídica:

- a. Registro comercial, no caso de empresa individual – Constituição e última alteração quando houver;
- b. Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado da última alteração, no caso de inexistência de contrato consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, além do estatuto e alterações subsequentes, a licitante deverá apresentar a documentação relativa à eleição de seus administradores;
- c. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da Diretoria em exercício;



- d. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir;
- e. Alvará ou Licença de Funcionamento da sede da licitante, válida e expedida pelo órgão competente.

5.3 Regularidade Fiscal:

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b. Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
- c. Prova de Regularidade fiscal com a Fazenda Estadual ou equivalente relativo ao domicílio ou sede do licitante e Municipal do domicílio ou sede do Licitante, (ISSQN e Tributos Mobiliários) ou equivalente na forma da Lei;
- d. Prova de Regularidade fiscal para com a Fazenda Federal através de Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e Seguridade Social), alterada pela Portaria nº 443/10/2014 do Ministério da Fazenda;
- e. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação do CRF – Certificado de Regularidade FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por Lei, permitindo a apresentação de certidões positiva com efeito de negativa;
- f. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, relativa a débitos trabalhistas (conforme redação do inciso V e § 2º do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021);

5.4 Qualificação Econômico-Financeira:

- a. Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, ou balanço de abertura para o caso de empresa



recém-constituída, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

b. O Balanço Patrimonial e as demonstrações Contábeis, bem como o Balanço de Abertura (para o caso de empresas recém-constituídas), deverão estar devidamente registrados na Junta Comercial ou Cartório de Registro competente da sede ou domicílio da licitante, assinados por Contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade ou pelo Contabilista Legalmente Habilitado, conforme estabelecido pelo Decreto-Lei 9.295/46, acompanhados dos Termos de Abertura e encerramento do Livro Diário do qual foram extraídos (cf. artigo 5º, §2º, do Decreto Lei 486/69);

c. As empresas que utilizam a escrituração contábil digital deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrativo de Resultado dos 02 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento (relatório gerado pelo SPED), Recibo de Entrega do Livro Digital na Receita Federal;

d. As empresas que utilizam a escrituração contábil através de Livro Fiscal deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrativo de Resultado dos 02 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento;

e. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006 (Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) não estão dispensadas da apresentação de Balanço Patrimonial, devendo proceder com sua apresentação na forma estabelecida no item a e b;

f. Certidão Negativa de Pedido de Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, apto a comprovar a sua viabilidade econômico-financeiras estabelecidas no Edital;

g. Apresentar de documento que demonstre a boa situação financeira atualizada, extraído do balanço do último exercício financeiro, assinada pelo representante legal da empresa, contador ou técnico contabilista, comprovando que a licitante dispõe de Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) iguais ou superiores a 01 (um inteiro). Em caso da licitante apresentar os de Índices acima requeridos inferiores 1 (um inteiro), a mesma deverá apresentar



junto com os documentos de habilitação a comprovação de patrimônio líquido ou Capital Social corresponde a 10% (dez por cento) do valor **estimado da contratação**. O cálculo dos índices deverá ser efetuado de acordo com as fórmulas seguintes:

LG –
$$\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

SG –
$$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

LC –
$$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

5.5 Qualificação Técnica

5.5.1 – Atestado de capacidade técnica:

- a. Atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado para comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades semelhantes ao objeto da licitação;
- c. O Atestado deverá expressar experiência anterior suficiente para o atendimento de no mínimo 50% das parcelas de **Valor Significativo** do objeto da licitação desde que sejam semelhantes e compatíveis com o solicitado observado o disposto nos § 1º e § 2º do artigo 67, da Lei 14.133/21. Permitido a somatória de atestados concomitantes, desde que sejam no período de execução não inferior a três anos, conforme determinado na lei 14133/2021.
- d. Em não constando todas as informações no atestado, é possível apresentar em anexo, documentos complementares tais como nota fiscal, contrato e outros pertinentes, com dados suficientes para cumprimento da exigência editalícia.

5.5.2 Registro ou inscrição na entidade profissional competente:

- a. Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutrição competente.



b. A empresa licitante deverá comprovar, que possui em seu quadro profissional **nutricionista devidamente habilitado**, que atuará como Responsável Técnico pela execução dos serviços de alimentação escolar, observando as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais legislações aplicáveis.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS OU CATÁLOGOS

6.1. Para execução do objeto do presente Termo de Referência, não será necessária a apresentação de amostra(s)/catálogo(s).

7. VISITA TÉCNICA

7.1. Fica disponibilizada a possibilidade de realização de visita técnica às empresas licitantes, através de seu(s) representante(s) legal(is), até um dia (útil) antes da data prevista para a abertura da licitação, tendo sua comprovação através de Atestado de Visita Técnica Individual (Anexo II “A”) ou Anexo II “B” (Declaração de Dispensa de Visita Técnica);

7.2. A visita técnica é altamente recomendada e tem como objetivo verificar as condições locais para a execução do objeto da contratação, permitindo aos interessados verificar localmente as informações que julgarem necessárias para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica;

7.3. Optando por executar a visita técnica, a licitante deve agendar previamente junto à Secretaria Municipal de Educação pelo telefone **(12) 3897-7002**, o dia pretendido para a realização da Visita Técnica.

7.4. A visita técnica poderá ser realizada pelo representante legal da empresa licitante ou por qualquer responsável, desde que tenha poderes para tanto.

7.5. A realização da visita técnica **não será fator para desclassificação ou inabilitação da licitante**, porém, não serão aceitas alegações posteriores quanto a desconhecimento de qualquer detalhe, incompreensão, dúvidas ou esquecimento que possam provocar empecilhos e atrasos ou paralisações na execução do objeto,



arcando a empresa com quaisquer ônus decorrentes destes fatos, podendo portanto, ser substituída por Declaração formal de dispensa de visita assinada pelo responsável acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação

7.6. A Prefeitura indicará técnico da Secretaria Municipal de Educação, para acompanhar a empresa licitante na vistoria, prestando todas as informações e esclarecimentos pertinentes, que forem solicitadas.

8. FORMA DE EXECUÇÃO

8.1. MÃO DE OBRA

Quanto à responsabilidade com pessoal:

8.1.1 A CONTRATADA deverá selecionar, contratar e capacitar pessoal em quantidade compatível com o dimensionamento descritos no ANEXO II.I (Quadro mínimo proposto para cozinheiras) deste Termo de Referência, responsabilizando-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular como única empregadora sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

8.1.2. A CONTRATADA deverá garantir que os salários dos funcionários não sejam inferiores ao estabelecido em normas, acordo ou convenção coletiva.

8.1.3. A CONTRATADA deverá manter equipe operacional (nutricionistas e cozinheiras escolares) com cumprimento de carga horária de 44 (quarenta e quatro) horas semanais para cozinheiras e 40 (quarenta) horas semanais para nutricionista.

8.1.4. A CONTRATADA deverá entregar em até 15 (quinze) dias após a assinatura do Contrato, a relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços. Em relação aos nutricionistas, deverá entregar Certidão de regularidade expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com número de inscrição.

8.1.5. Encaminhar, mensalmente, até o dia 10 (dez) do mês subsequente, relação nominal de todos os funcionários por unidade escolar.

8.1.6. Apresentar controle de saúde admissional, periódico e demissional de seu pessoal, com realização dos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de



Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, mantendo cópia do comprovante de realização do PCMSO e do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) atualizado, no local de trabalho do funcionário e encaminhando cópia da documentação à CONTRATANTE.

8.1.7. Manter funcionários zelosos e respeitosos, de bons antecedentes, substituindo os que apresentarem comportamento incompatível, bem como os faltosos, por outro de categoria profissional idêntica, arcando com quaisquer ônus que essa substituição possa acarretar

8.1.8. Manter equipe volante para substituições, sendo que não será autorizado o desfalque de equipes das unidades escolares para substituição de funcionários ausentes em outras unidades. O gestor da unidade escolar (diretor, vice-diretor ou orientador pedagógico) deverá ser informado pela CONTRATADA sempre que houver alteração do quadro de cozinheiras escolares.

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

8.1.10. Fornecer caixa plástica com tampa para guarda dos pertences pessoais das Cozinheiras Escolares.

8.1.11. Manter afixada na porta da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, horário de almoço e escala de serviço, e de seu nutricionista supervisor, com o respectivo número de registro CRN, e a relação de telefones da empresa para contato devido algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.

8.1.12. Priorizar o cumprimento das atribuições técnicas por parte dos supervisores nutricionistas, garantindo a plena execução do Contrato.

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

8.1.14. A CONTRATADA deverá garantir o atendimento por equipe capacitada nas instituições educacionais que porventura mantiverem funcionamento durante as férias escolares e em todos os dias letivos do calendário, incluindo sábado letivo.



8.1.15. Os funcionários da CONTRATADA deverão manter boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, acatando instruções que emanarem da fiscalização.

8.1.16. Fazer cumprir pelo pessoal as recomendações, normas e procedimentos de segurança do trabalho, determinados pela legislação trabalhista.

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

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

8.2. QUANTO AO DIMENSIONAMENTO DO PESSOAL

8.2.1. Manter em caráter permanente, no município de Caraguatatuba, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais capacitada, conforme segue abaixo:

8.2.1.1. 1 (um) Responsável Técnico (RT), que responda integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

8.2.1.2. 1 (um) Coordenador Nutricionista, com experiência profissional comprovada na área, com poderes suficientes para representação em tudo que se relacionar com os serviços contratados, sendo substituído em seu período anual de férias por outro de igual capacitação. O Coordenador poderá ser RT.

8.2.1.3. 1 (um) (a) Nutricionista, para cada 10 (dez) unidades escolares (de período integral, parcial ou entidades conveniadas), conforme Portaria CRN-3 nº 306/2016.

8.2.1.4. Cozinheiras Escolares para a execução do serviço de preparo e distribuição da alimentação junto às unidades escolares, em todos os períodos de atendimentos, conforme dimensionamento descrito no ANEXO II.I (Quadro mínimo proposto para cozinheiras) deste Termo de Referência. O número de Cozinheiras Escolares poderá ser alterado pela CONTRATADA, para mais ou para menos, conforme atualização do atendimento das unidades escolares, mediante solicitação e autorização da CONTRATANTE.



8.2.2. No caso de inauguração de unidade escolar o dimensionamento de cozinheiras escolares será definido pela Nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar, baseado no quantitativo de alunos, estrutura da cozinha e cardápio.

8.3. QUANTO AO TREINAMENTO DE PESSOAL

8.3.1. A CONTRATADA será responsável pela orientação e capacitação dos Nutricionistas para o serviço de alimentação escolar desta municipalidade que deverá ser realizada logo após a contratação. Semestralmente deverão ser realizados treinamentos com temas pertinentes, que poderão ser propostos pela CONTRATANTE.

8.3.2. A CONTRATADA deverá promover treinamento teórico e prático para as Cozinheiras Escolares a cada 6 (seis) meses ou antes, se necessário, por determinação da CONTRATADA ou da CONTRATANTE, sobre os seguintes temas:

8.3.2.1. Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente, equipamentos e utensílios de acordo com a legislação vigente e o Manual de Boas Práticas;

8.3.2.2. Recebimento, armazenamento, controle de estoque, manipulação, preparo e distribuição de alimentos de acordo com a legislação vigente e o Manual de Boas Práticas;

8.3.2.3. Prevenção de acidentes de trabalho (cuidados com materiais cortantes e noções sobre uso de extintores de incêndio);

8.3.2.4. Técnicas de preparo de receitas, porcionamento e apresentação das preparações;

8.3.2.5. Atendimento aos alunos com necessidades especiais específicas: produtos e receitas substitutas;

8.3.2.6. Outros temas pertinentes, conforme necessidade.

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

8.3.4. Todas as Cozinheiras Escolares contratadas deverão receber capacitação teórica sobre os procedimentos operacionais da alimentação escolar, Manual de Boas Práticas e atendimento, antes de assumirem a função nas unidades escolares.



Após a capacitação teórica, deverão realizar treinamento prático na unidade escolar sob orientação da Nutricionista da CONTRATADA.

8.4. QUANTO ÀS ATRIBUIÇÕES DOS NUTRICIONISTAS

8.4.1. Realizar visitas técnicas semanais em todas as unidades escolares sob sua responsabilidade, a fim de supervisionar o trabalho das Cozinheiras Escolares, fornecendo orientação sobre procedimentos operacionais como recebimento, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros, conforme Manual de Boas Práticas, garantindo atendimento adequado, inclusive o das necessidades nutricionais especiais dos alunos matriculados nas unidades educacionais.

8.4.2. Reportar-se à direção escolar em todas as suas visitas à unidade escolar.

8.4.3. Anotar todas as visitas efetuadas nas unidades escolares em livro com páginas numeradas, fornecido pela CONTRATADA, registrando o acompanhamento da rotina diária. O livro deverá permanecer arquivado na unidade até o término do Contrato. Após o término do Contrato, os livros deverão ser entregues à CONTRATANTE.

8.4.4. Efetuar mensalmente (ou mais, se necessário) check-list operacional e tomar providências imediatas sobre os problemas encontrados na unidade escolar.

8.4.4.1. Realizar relatório de ocorrências sempre que detectadas inconformidades relacionadas ao fornecimento de refeições, informando os fatos e as providências tomadas e dando ciência dos mesmos à direção escolar.

8.4.5. A CONTRATADA deverá informar, sempre que solicitado, à CONTRATANTE, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas, juntamente de documento comprobatório digitalizado, assinado, datado e carimbado pelo Diretor ou Responsável pela unidade escolar, além dos relatórios de ocorrências e check-lists mensais.

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



8.4.7. Realizar treinamentos in loco, sempre que houver necessidade ou por solicitação da CONTRATANTE, registrando em formulário próprio, desenvolvido pela CONTRATADA, com assinatura de todos os envolvidos.

8.4.8. Orientar e acompanhar os manipuladores no preparo de refeições e novas receitas, em relação ao per capita de preparo dos alimentos estabelecido pela CONTRATANTE e o porcionamento a ser servido a cada aluno.

8.4.9. Fornecer a Divisão de Alimentação Escolar, quando solicitado, quaisquer informações a respeito do atendimento e dos serviços executados, consumo de gêneros alimentícios e controle de estoque das cozinhas das unidades escolares sob sua responsabilidade.

8.4.10. Durante as visitas verificar se a planilha de controle de temperatura dos equipamentos e alimentos está sendo preenchida pelas colaboradoras. Manter o registro nas unidades escolares conforme legislação.

8.4.11. Desenvolver Projeto de Educação Nutricional em conjunto com o Responsável Técnico da CONTRATANTE, para os escolares de educação infantil e ensino fundamental da rede pública, com embasamento pedagógico, (Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006). O projeto deverá ser anual e só será colocado em prática após análise e aprovação da Secretaria de Educação.

8.5. QUANTO ÀS ATRIBUIÇÕES DAS COZINHEIRAS ESCOLARES

8.5.1. Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição de refeições, obedecendo às recomendações de higiene e manipulação dos alimentos (Portaria CVS-5 09/04/13, RDC nº 216/2004 e demais legislações pertinentes), cumprindo os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ou outras determinações estabelecidas pela CONTRATANTE.

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

8.5.3. No recebimento, conferir qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios e insumos, bem como aferir a temperatura dos alimentos resfriados e congelados devendo anotar as informações em planilha própria estabelecidas no Manual de



Boas Práticas bem como armazená-los de acordo os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas.

8.5.4. Registrar diariamente o cumprimento do cardápio, o número de alunos atendidos e a utilização de gêneros de acordo com, devendo zelar para que não haja desperdícios ou falta de alimentos.

8.5.5. Zelar pela higiene e conservação dos locais de armazenamento e preparo das refeições, dos equipamentos, utensílios e materiais pertinentes ao trabalho, de acordo com o Manual de Boas Práticas.

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

8.5.7. Realizar registro dos procedimentos operacionais de higienização dos locais de armazenamento e preparo das refeições e dos equipamentos. O registro deverá ser mantido na unidade escolar.

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

8.5.9. Realizar a distribuição e porcionamento das refeições preestabelecidas nos cardápios, nas unidades escolares, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, considerando que é permitida a repetição das refeições em todos os segmentos escolares.

8.5.10. Durante a distribuição a Cozinha Escolar deverá acompanhar todo o processo e realizar a reposição dos alimentos, pratos, talheres e manter a higiene e qualidade dos alimentos. Não é permitido que os alimentos fiquem expostos durante a distribuição. Para este procedimento, a equipe deverá fazer um rodízio de funções previamente determinado pelo Nutricionista Supervisor da CONTRATADA.

8.5.11. As Cozinheiras Escolares deverão servir as refeições nos refeitórios das unidades escolares nos períodos estabelecidos. As Cozinheiras Escolares não têm autorização para executar atribuições não inerentes à alimentação escolar e fora do ambiente escolar.

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



8.5.13. As Cozinheiras Escolares deverão apresentar-se na unidade escolar no horário determinado pela empresa e não poderão ausentar-se do local de trabalho sem autorização.

8.5.14. As Cozinheiras Escolares, quando precisarem se ausentar da escola por quaisquer motivos, deverão solicitar autorização ao Nutricionista Supervisor da CONTRATADA e informar à direção da escola.

8.5.15. Registrar diariamente temperatura dos equipamentos e das refeições preparadas em planilha própria de acordo com o Manual de Boas Práticas.

8.5.16. As Cozinheiras Escolares, além das atribuições citadas acima, deverão seguir aos seguintes critérios quando no desempenho de suas atribuições:

8.5.17. Uso de uniforme completo, limpo e em bom estado de conservação. O uniforme deverá ser usado somente na cozinha e suas dependências;

8.5.18. Uso de todos os EPIs fornecidos pela CONTRATADA, como calçados fechados, botas, avental PVC, avental anti-chamas, luvas para forno, etc;

8.5.19. Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;

8.5.20. Não usar adornos (anéis, aliança, pulseiras, colares, brincos e similares);

8.5.21. Lavar as mãos ao chegar ao local de trabalho, ao iniciar cada tarefa e sempre que necessário (seguindo as normas e procedimentos do Manual de Boas Práticas);

8.5.22. Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;

8.5.23. Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;

8.5.24. Proibido fumar na cozinha e suas dependências e utilizando o uniforme;

8.5.25. Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas.

8.6. QUANTO AO UNIFORME E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS):

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



8.6.2. Observar para que uniformes e EPIs estejam sempre em bom estado e sejam repostos semestralmente e sempre que necessário, e apresentar à CONTRATANTE, documentos que comprovem a entrega.

8.6.3. Os uniformes e EPI's não poderão ser lavados nas unidades escolares.

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

8.6.5. A CONTRATADA deverá providenciar uniformes completos para inverno e verão (inclusive para as funcionárias gestantes) e EPI's de acordo com as especificações técnicas, nas quantidades especificadas (por funcionário) e providenciar a reposição imediata sempre que necessário. Todos os itens descritos devem ser novos (sem uso), em perfeito estado de conservação e limpeza, conforme segue:

8.6.6. Calça de tecido resistente, não transparente, sem bolsos. No mínimo 2 (duas) trocas por funcionário.

8.6.7. Camiseta na cor branca, de tecido de malha de algodão, não transparente, sem bolsos e sem botões. No mínimo 2 (duas) trocas por funcionário.

8.6.8. Avental de PVC modelo reforçado, com forro, sem bolsos, com alça para apoio do pescoço e tiras laterais para amarração na cintura. No mínimo 1 (uma) unidade por funcionário.

8.6.9. Avental de frente, em tecido de algodão, reforçado, com alça para apoio do pescoço e tiras laterais para amarração na cintura, para servir as refeições. No mínimo 2 (duas) unidades por funcionário.

8.6.10. Botas de PVC, impermeáveis, com solados antiderrapantes. No mínimo 1 (um) par por funcionário.

8.6.11. Touca para cozinha (em redinha, com aba — material lavável). No mínimo 3 (três) unidades por funcionário.

8.6.12. Redinha ou touca descartável para uso sob a touca de aba.

8.6.13. Equipamentos de Proteção Individual — EPI's:



- 8.6.14. Luvas térmicas, tipo “mão de gato” (modelo 2 dedos), confeccionada com tecido apropriado, lavável com comprimento até o antebraço. No mínimo 02 (duas) unidades por cozinha escolar.
- 8.6.15. Luvas de borracha para lavar louças. No mínimo 01 (um) par de luvas por funcionário. Realizar a troca mensalmente e/ou sempre que necessário.
- 8.6.16. Toucas descartáveis para a entrada de visitas e fornecedores na cozinha. Em quantidade suficiente.
- 8.6.17. Dedeiras em látex natural para proteção de eventuais cortes. Em quantidade suficiente.
- 8.6.18. Óculos para proteção visual (durante diluição de produtos químicos). No mínimo 1 (uma) unidade por cozinha.
- 8.6.19. Avental de cozinha térmico, confeccionado com tecido especial retardante a chamas com tratamento de silicone para proteção térmica de até 200° C. No mínimo 02 (duas) unidades para cada cozinha escolar.
- 8.6.20. É obrigatório o uso de luvas térmicas em situações de calor intenso e utilização de fornos.
- 8.6.21. As luvas deverão ser mantidas bem conservadas e limpas.
- 8.6.22. O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e manuseio de equipamentos que acarretem riscos de acidentes.
- 8.6.23. A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo e higienização de contentores de lixo das cozinhas.
- 8.6.24. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental PVC deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

8.7. MANUAL DE BOAS PRATICAS

- 8.7.1. Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), atendendo aos requisitos da legislação vigente e suas atualizações, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e CVS 05



de 09 abril de 2013, adequando-os ao serviço de alimentação escolar da CONTRATANTE.

8.7.2. Deverá ser elaborado documentos individuais para cada instituição de ensino, levando em consideração suas particularidades como estrutura física. Na contracapa do manual deve constar: nome da unidade escolar, endereço, tipo de ensino, nome e assinatura da nutricionista Responsável Técnica.

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

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

8.7.5. Elaborar e manter atualizadas, nas unidades escolares, as planilhas de controle de Procedimentos Operacionais previstas no Manual de Boas Práticas.

8.7.6. O Manual de Boas Práticas deverá estar acessível e os documentos dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) deverão estar em local visível aos funcionários envolvidos e disponíveis à fiscalização quando requeridos.

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

8.7.8. A CONTRATADA deverá implementar e manter atualizados os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

8.7.9. Higienização das instalações, equipamentos e móveis (Descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, método de higienização, princípio ativo utilizado, concentração e tempo de contato das superfícies a serem higienizadas. Manter nas cozinhas escolares planilha atualizada com as datas de realização da limpeza e desinfecção das instalações, equipamentos e móveis com assinatura do responsável);



8.7.10. Higiene e saúde dos manipuladores (especificação dos exames médicos realizados, periodicidade, medidas adotadas nos casos de problemas detectados em relação a saúde dos funcionários que comprometam a qualidade higiênico sanitário dos alimentos);

8.7.11. Capacitação dos funcionários em boas práticas;

8.7.12. Controle de qualidade na recepção de gêneros.

8.8. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

8.8.1. Todo alimento entregue deverá estar de acordo com o Padrão de Qualidade e a legislação vigente, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e frescos in natura no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, ovos, etc.), conforme o Anexo II.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos).

8.8.2. Caso algum produto apresente problemas após o preparo (sabor, odor, consistência, etc) e/ou a CONTRATANTE verifique a necessidade, poderá ser solicitado a CONTRATADA amostra dos gêneros em sua embalagem original e/ou preparado, para análise das Nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar, a fim de se determinar características de aceitabilidade, composição e qualidade, de acordo com os critérios de avaliação relacionados abaixo:

8.8.3. Análise sensorial: onde serão analisadas as características organolépticas (cor, odor, aparência e textura), que devem ser próprias ao produto in natura; análise da integridade do alimento, da presença de matéria estranha ou sujidades.

8.8.4. Avaliação técnico culinária do produto: onde o produto é preparado conforme as instruções da embalagem, sendo verificados: o tempo de cocção e rendimento.

8.8.5. Qualidade operacional: onde será analisada a embalagem do produto, conforme legislação vigente.

8.8.6. Todas as amostras solicitadas deverão ser acompanhadas de Ficha Técnica do Produto (original ou cópia). As fichas apresentadas não poderão ter data de emissão anterior a 365 dias da data de apresentação.

8.8.7. Produtos cujas amostras forem reprovadas pela CONTRATANTE na análise sensorial, avaliação técnico culinária e/ou qualidade operacional, deverão ser



substituídos por outra marca num prazo de 72 (setenta e duas horas), a contar da notificação pela CONTRATANTE, sendo vedada sua entrega nas unidades escolares. O prazo poderá ser alterado, desde que aprovado pela CONTRATANTE, e que não prejudique o cardápio aprovado.

8.8.8. A entrega de produtos reprovados poderá acarretar sanções descritas no edital.

8.9. QUANTO AO ABASTECIMENTO, TRANSPORTE E RECEBIMENTO DE GÊNEROS

8.9.1. A CONTRATADA deverá manter estrutura física para funcionamento na cidade de Caraguatatuba - SP de escritório administrativo, equipe volante e demais serviços para atendimento diário às escolas, por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), seguindo o calendário da Secretaria Municipal de Educação.

8.9.1.1. A CONTRATADA terá prazo de 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da assinatura do Contrato, para providenciar o exigido no item 7.9.1.

8.9.2. A CONTRATADA deverá fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente, de modo a assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios oferecidos e dos serviços prestados.

8.9.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues ponto a ponto nas cozinhas das unidades escolares, listadas no ANEXO II.IX (Listagem das unidades educacionais e endereços, números de alunos matriculados, tipo de ensino e demanda) deste Termo de Referência, conforme as especificações descritas no ANEXO II.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos), para atendimento dos cardápios mensais, de acordo com per capita do ANEXO II.III (Per capita de Gêneros por Ensino), e conforme frequência mínima de entrega definida pela CONTRATANTE.

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

8.9.5. Os funcionários que efetuarão as entregas deverão estar com vestimentas adequadas para o transporte de gêneros alimentícios (camiseta, calça, sapato fechado e touca) e identificados, cumprindo também os padrões higiênico-sanitários da legislação vigente.



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

8.9.7. Durante o recebimento, a Cozinha Escolar poderá se recusar a receber os gêneros alimentícios, se identificada qualquer irregularidade em relação a quantidade, qualidade, data de validade, integridade de embalagens, temperatura, entre outros, devendo informar à direção escolar e a Nutricionista da CONTRATADA. O prazo para reposição ou substituição do gênero deverá ocorrer em tempo hábil para cumprimento do cardápio. As entregas que não ocorrerem a tempo estarão sujeitas a sanções previstas no Edital.

8.9.8. Caso identificado algum problema, o romaneio não deverá ser assinado. Os romaneios somente serão assinados após a entrega correta de todos os gêneros necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, seguindo as especificações técnicas descritas no ANEXO II.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos).

8.9.9. As entregas de gêneros deverão ser realizadas das 7 às 16:30 horas, sem interferir negativamente na rotina da cozinha escolar. Não serão admitidas entregas após as 16:30 horas.

8.9.10. A CONTRATADA deverá informar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da data de entrega, qualquer ocorrência que impeça o atendimento da entrega, registrando o motivo por escrito, para ciência e providências da Divisão de Alimentação Escolar.

8.9.11. A omissão desta informação dentro do prazo estipulado pela CONTRATADA acarretará sanções previstas no Edital.

8.9.12. Cada entrega deverá ser acompanhada de um comprovante (romaneio), onde deverão constar os gêneros alimentícios que estão sendo entregues, a quantidade, a unidade escolar, a data da entrega e os dados da empresa responsável pela entrega.

8.9.13. Deverá permanecer uma via deste comprovante na unidade escolar, no comprovante deverá ser reservado local para Cozinha Escolar assinar e datar.



8.9.14. A CONTRATADA apenas poderá realizar a transferência de gêneros em situações emergenciais, devendo ser realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.

8.9.15. A CONTRATADA deverá providenciar a reposição de gêneros alimentícios extraviados ou danificados por culpa ou dolo de seus empregados, por furto comprovado em boletim de ocorrência, por queda de energia elétrica, por ataque de insetos ou roedores e quaisquer outras ocorrências que porventura ocorra, sem que haja prejuízo a Prefeitura.

8.9.16. Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, não sendo permitido gêneros entregues a granel. As embalagens dos produtos devem estar limpas e integras, a rotulagem deve ser conferida.

8.9.17. As Cozinheiras Escolares deverão receber na unidade escolar apenas os gêneros que estejam de acordo com as especificações determinadas pela CONTRATANTE.

8.9.18. Deverão ser recusados os gêneros que apresentarem no recebimento os seguintes problemas:

- I. Vencido;
- II. Embalagens violadas, defeituosas ou inadequadas, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo;
- III. Latarias e embalagem tipo “tetra pack” com sinais de alterações que modifiquem a natureza física, química ou organolépticas do produto. Não será permitido receber embalagens furadas, rasgadas, com ferrugem, estufadas, com deformidades, amassadas ou corrosões internas;
- IV. Produtos congelados em processo de descongelamento ou em temperatura inadequada de acordo com a legislação vigente;
- V. Vestígios de contaminação, física, química ou biológica;
- VI. Rotulagem em desacordo com a legislação vigente, devendo ser clara e uniforme; embalagem primária: que não constem a Identificação do produto e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade, número do lote, classificação do produto, informação nutricional, modo de preparo e peso



líquido; embalagem secundária: que não constem a data de fabricação, data de validade, número do lote;

VII. Produtos que estejam fora das especificações do ANEXO II.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos) do Termo de Referência.

8.9.19. Todos os produtos alimentícios deverão obedecer aos critérios e padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA. As frutas e hortaliças (processadas, industrializadas) deverão obedecer às normas estabelecidos pela RDC nº 352 de 23/12/02.

8.10. QUANTO AOS GÊNEROS PERECÍVEIS

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

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

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

8.10.4. Os produtos cárneos e lácteos deverão ser transportados em veículo adequado, refrigerado, de acordo com as legislações vigentes referentes ao transporte de alimentos perecíveis.

8.10.5. Os pães, em exceção, deverão ser entregues de 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana, de acordo com o cardápio utilizado na unidade escolar.

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

8.10.7. As embalagens primárias deverão atender aos padrões estabelecidos em legislação garantindo qualidade e segurança ao produto. O rótulo deverá atender as normas legais vigentes.

8.11. QUANTO AOS GÊNEROS ESTOCÁVEIS



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

8.11.2. Os gêneros estocáveis deverão ser entregues com, no mínimo, 03 (três) dias de antecedência ao uso previsto no cardápio por tipo de atendimento.

8.11.3. Os produtos só poderão ser recebidos se em perfeitas condições de conservação, de acordo com as condições ideais para o consumo e especificações descritas no ANEXO II.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos).
deste Termo de Referência.

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

8.12. QUANTO AOS GÊNEROS HORTIFRÚTIS E OVOS.

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

8.12.2. Os produtos somente serão recebidos se em perfeitas condições de conservação e de acordo com as condições ideais para o consumo, e especificações descritas no ANEXO II.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos).
deste Termo de Referência.

8.12.3. O transporte deverá ser efetuado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, sol, poeira etc.

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

8.12.5. Não serão permitidas entregas de produtos em caixas de madeira.

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



8.12.7. Em caso de reprovação, os produtos deverão ser retirados após solicitação da Divisão de Alimentação Escolar e substituídos.

8.12.8. A utilização de produtos reprovados, acarretará sanções previstas no Edital.

8.13. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA

8.13.1. Para dar cumprimento ao art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2019 e aos termos da Resolução nº 6/2020, a CONTRATANTE deverá utilizar no **mínimo 45% (quarenta e cinco por cento)** do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar.

8.13.2. A CONTRATANTE irá definir se parte da verba destinada a Agricultura Familiar será utilizada para compra de gêneros alimentícios para atender o cardápio das escolas atendidas pela CONTRATADA (EMEI, EMEIF, EMEF).

8.13.3. A aquisição prevista no item 7.13.1 será de responsabilidade da CONTRATANTE por meio de processo de Chamada Pública próprio do município de Caraguatatuba-SP.

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

8.13.5. Os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar adquiridos diretamente pela CONTRATANTE, serão inseridos na composição dos cardápios da CONTRATADA. Os itens deverão estar destacados e sublinhados nos cardápios, no rodapé deverá constar uma observação, que se tratam de produtos da Agricultura Familiar.

8.13.6. A CONTRATADA deverá aceitar que a Municipalidade promova o fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos em decorrência do Programa de Agricultura Familiar, sendo que se tais itens integrarem o cardápio a ser fornecido pela CONTRATADA, deverá subsistir a respectiva glosa nos pagamentos a serem



efetivados, na devida proporção, o que não deverá ocorrer caso tal fornecimento se dê unicamente em caráter complementar ao cardápio objeto do presente certame, observada sempre a legislação federal pertinente, em especial a Resolução 26/2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação –FNDE;

8.13.7. As glosas nos pagamentos a serem efetivados para a CONTRATADA decorrentes do fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos do PNAE deverão ser precedidas de comprovação real do preço dos produtos adquiridos pela Contratada e pela Agricultura Familiar.

8.13.8. Caso sejam apuradas eventuais diferenças nos valores praticados pela CONTRATADA e pelo Programa de Alimentação Escolar por meio da agricultura familiar, a devida glosa deverá ter por base o preço médio efetivamente comprovado pela CONTRATADA, através de Nota Fiscal ou documento idôneo, com data atual para o período de verificação.

8.14. QUANTO AOS CARDÁPIOS

8.14.1. Os cardápios mensais serão elaborados pela CONTRATADA, atendendo às diretrizes básicas do PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas atualizações), conforme os modelos de cardápios descritos no ANEXO II.II (Modelos de Cardápios);

8.14.2. Na elaboração dos cardápios mensais, serão consideradas variações em função de feriados, sazonalidade, festividades, calendário escolar, entre outros.

8.14.3. Nos cardápios mensais, as frutas, legumes e verduras serão definidas conforme a safra, mantendo a frequência definida conforme ANEXO II.II (Modelos de Cardápios).

8.14.4. Os gêneros utilizados para a composição dos cardápios estão especificados no ANEXO II.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos), e seus per capita definidos no ANEXO II.III (Per capita de Gêneros por Ensino).

8.14.5. Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e



macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável técnico da empresa e da prefeitura.

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

8.14.7. Os cardápios mensais serão aprovados pelas Nutricionistas da CONTRATANTE com, no mínimo, 40 (quarenta) dias de antecedência em relação a data de execução, para que a CONTRATADA possa realizar o planejamento, a compra e o abastecimento das unidades escolares.

8.14.8. Os cardápios deverão ser executados e cumpridos fielmente pela CONTRATADA, exceto em casos previamente autorizados pela Divisão de Alimentação Escolar. As Cozinheiras Escolares não poderão alterar o cardápio sem autorização prévia das Nutricionistas da CONTRATANTE.

8.14.9. Os cardápios mensais serão divulgados pela CONTRATANTE por meios de comunicação pertinentes adotados por cada unidade escolar, visando à divulgação junto à comunidade escolar.

8.14.10. Os cardápios mensais poderão ser divulgados em sítio eletrônico do município.

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

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

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



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

8.14.15. Em caso de situações especiais ou emergenciais que impossibilitem o preparo e distribuição de refeições (como problemas estruturais, reforma, ocorrências no fornecimento de gás, falta de água, falta de energia elétrica, infestações por pragas, entre outros), a CONTRATADA deverá manter a mão de obra para o atendimento conforme adaptação do cardápio, que será definida pela CONTRATANTE.

8.14.16. O preparo das refeições aos alunos com necessidades nutricionais especiais (alergias alimentares, doença celíaca, diabetes, intolerância a lactose, vegano, vegetariano, seletividade alimentar – com diagnóstico e/ou investigação de TEA, etc.), deverá ser executado de acordo com o PNAE, legislações vigentes e critérios estabelecidos pela CONTRATANTE. Após a CONTRATADA ser notificada pela CONTRATANTE da necessidade de gêneros alimentícios específicos para necessidade nutricional especial do aluno, a CONTRATADA deverá providenciar em 24 (vinte e quatro) horas esse gênero alimentício. A falta de gêneros para atendimento aos alunos com necessidades especiais implicará em sanções previstas no Edital.

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

8.14.18. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal, assim como para as repetições.

8.14.19. Se a qualquer tempo houver necessidade de alterar gêneros e/ou preparações dos cardápios para que se adequem ao PNAE, os mesmos poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes, de modo, que não tenha impacto sobre o valor contratado.



8.14.20. Conforme consta na Resolução FNDE nº 06/2020, é proibida a oferta de gorduras Trans, industrializadas em todas as modalidades de ensino e restrita a utilização de açúcar, alimentos ultraprocessados para alunos maiores de 3 anos de idade, devendo a CONTRATADA seguir os ANEXOS I.II (Modelo de Cardápios) e I.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos).

8.14.21. Caso ocorra falta de água na cozinha a CONTRATADA deverá fornecer água mineral para o preparo das refeições até a normalização do fornecimento pela rede de abastecimento do município.

8.14.22. A CONTRATADA deverá elaborar ficha técnica das preparações, adequando-as ao serviço de alimentação de cada unidade escolar. Deverá conter na ficha técnica, nome da preparação culinária, faixa etária e unidade escolar, descrição dos ingredientes, modo de preparo da receita, per captas bruto e líquido, fator de correção de cada ingrediente, além de informação nutricional de energia, macro e micronutrientes prioritários. A ficha técnica de preparação deverá ser apresentada a equipe de Divisão de Alimentação Escolar para aprovação em até 60 (sessenta) dias após o início do Contrato e posteriormente (30 dias após aprovação) deverá ser entregue em cada unidade escolar em cópia colorida e encadernada.

8.15. QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

8.15.1. Deverá ser coletada amostra, em saco estéril apropriado, de todos os alimentos servidos, inclusive dos alimentos industrializados e alimentos preparados aos alunos com necessidade de alimentação especial. O procedimento deverá obedecer às normas estabelecidas em legislação vigente.

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

8.15.3. As amostras dos alimentos servidos deverão ser mantidas por 72 (setenta e duas) horas, na quantidade mínima de 100 (cem) gramas, em embalagem plástica esterilizada e identificada, de acordo com a Portaria CVS- 5 09/04/13 e suas atualizações.

8.15.4. Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a CONTRATADA deverá informar a CONTRATANTE imediatamente. A Divisão de Alimentação Escolar irá verificar a necessidade da abertura de um protocolo na Vigilância



Sanitária do Município. A CONTRATADA deverá realizar anamnese dos alunos com suspeita de intoxicação conforme procedimento estabelecido no Manual de Boas Práticas, separar todas as amostras dos alimentos coletados e apresentar todos os documentos solicitados pela Vigilância Sanitária. As amostras dos alimentos só poderão ser retiradas pela Vigilância Sanitária do Município.

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

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

8.15.7. A CONTRATADA deverá garantir a substituição imediata, em prazo adequado para uso conforme previsto em cardápio, dos gêneros entregues em condições impróprias para o consumo. Os responsáveis pelo recebimento deverão recusar a entrega do item, assim como a assinatura do romaneio. À assinatura do romaneio somente será realizada após a substituição do gênero.

8.15.8. Os alimentos impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, serão destinados ao descarte. Após notificação da CONTRATANTE, caberá à CONTRATADA encaminhar os alimentos impróprios para consumo, após a descaracterização do produto, para um aterro sanitário licenciado.

8.15.9. Caso seja verificada pela equipe técnica da CONTRATANTE a realização de entrega de produtos com alteração de qualidade e/ou desconformidade com as especificações contidas no ANEXO II.IV (Especificações técnicas dos insumos a serem servidos), a CONTRATADA deverá efetuar a substituição do lote em tempo hábil para o cumprimento do cardápio, contados a partir da notificação, independente da aplicação das sanções previstas no Edital.

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

8.15.11. A critério da CONTRATANTE, poderão ser solicitadas análises laboratoriais (análises físico-químicas, microscópicas, microbiológicas, bromatológica e outras consideradas necessárias) de alimentos que possuam



identificação de problema de qualidade. O custo de qualquer análise, quando houver, será de responsabilidade da CONTRATADA.

8.16. QUANTO AO ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

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

8.16.2. Armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, mantendo-os separados, de acordo com Manual de Boas Práticas, garantindo condições ideais de consumo.

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

8.16.4. Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, devendo ser colocadas etiquetas na nova embalagem, contendo todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.

8.16.5. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais, após a abertura das mesmas, devem ser identificados com etiquetas com a data de abertura e nova data de validade, de acordo com o Manual de Boas Práticas. Alimentos abertos sem identificação serão considerados vencidos, serão descartados e estarão sujeitos a sanções previstas no Edital.

8.16.6. Os alimentos impróprios para o consumo, avariados, que necessitem de troca pelo fornecedor, poderão ser mantidos, por no máximo 7 dias na unidade escolar, organizados em local segregado, devidamente identificados, protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas, para que sejam retirados. Os produtos resfriados e congelados, mesmo quando identificados para troca ou descarte, devem ser mantidos sob refrigeração ou congelamento. Produtos vencidos deverão ser retirados imediatamente da unidade escolar e destinados ao descarte. Alimentos vencidos encontrados no estoque estarão sujeitos a penalidades previstas no Edital.



8.16.7. A CONTRATADA deverá realizar a gestão do estoque, evitando a deterioração e/ou vencimento dos gêneros armazenados antes de sua utilização.

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

8.16.9. Os alimentos de propriedade de funcionários e aqueles destinados a festividades promovidas pela unidade educacional poderão ser excepcionalmente armazenados na cozinha devido à impossibilidade de armazenamento em outro local adequado, com autorização da Divisão de Alimentação Escolar, devendo estar devidamente organizados, segregados e identificados, respeitando os critérios de armazenamento do Manual de Boas Práticas.

8.16.10. Os alimentos devem ser armazenados em local limpo, organizado, livre de material tóxico e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor.

8.16.11. Os alimentos, ou caixas com alimentos, não deverão estar em contato direto com o piso. Deverão ser armazenados sobre paletes, prateleiras e/ou estrados apropriados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes deverão ser de material atóxico, impermeável e lavável. É vetado uso de paletes de madeira.

8.16.12. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

8.16.13. Os ovos devem ser, preferencialmente, armazenados sob refrigeração. Não será permitido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos.

8.17. QUANTO AO PRÉ-PREPARO, PREPARO, DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

8.17.1. A CONTRATADA deverá executar todos os procedimentos relacionados a higienização, pré-preparo, preparo e distribuição com responsabilidade técnica e em conformidade com as orientações contidas neste



Termo de Referência, com o disposto nas legislações vigentes e no Manual de Boas Práticas.

8.17.2. O preparo da alimentação escolar deve ser realizado nas unidades escolares relacionadas no **ANEXO II.IX (Listagem das unidades educacionais e endereços, números de alunos matriculados, tipo de ensino e demanda)** deste Termo de Referência.

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

8.17.4. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e todas as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, utilizando apenas produtos aprovados pela ANVISA e de acordo com as normas vigentes. Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutigranjeiros, no local onde ocorre essa operação.

8.17.5. Só é permitido armazenamento de produto pré-preparado cru para utilização no mesmo dia, sob refrigeração com etiqueta de identificação.

8.17.6. Para o procedimento de higienização das mãos será permitido somente a utilização de sabonete bactericida com ação antisséptica e aprovados pela ANVISA. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos, inclusive nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

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

8.17.8. Durante a manipulação dos alimentos é proibido: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou



similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se, enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta, fumar, tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade, fazer uso de utensílios e equipamentos sujos, manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

8.17.9. A CONTRATADA deverá preparar as refeições de acordo com os cardápios elaborados, observando a qualidade e a integridade dos gêneros alimentícios, utilizando os per captas estabelecidos no ANEXO II.III (Per capita de gêneros por ensino), conforme normas do Manual de Boas Práticas.

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

8.17.11. O descongelamento dos alimentos perecíveis só é permitido se realizado sob refrigeração. Caso não seja utilizado na sua totalidade o restante deve ser descartado.

8.17.12. Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, acondicionados em recipientes apropriados, tampados ou cobertos e em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.

8.17.13. Garantir a qualidade dos alimentos servidos, do início ao final da distribuição, fornecendo todos os itens previstos em cardápio em quantidade adequada e uniforme, do primeiro ao último aluno atendido.

8.17.14. Adequar as quantidades de alimentos preparados a fim de evitar faltas, sobras excessivas e desperdícios.

8.17.15. Distribuir a alimentação com qualidade, apresentação e temperatura adequadas, conforme os horários estabelecidos pela unidade escolar. Os utensílios devem ser adequados à faixa etária, em boas condições de conservação, higienizados e secos.



8.17.16. Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, todos os alimentos, inclusive os servidos com utensílios, observando que o uso de luvas não implica eliminação da higiene e assepsia das mãos.

8.17.17. Nas unidades de educação Infantil (EMEI), alimentos que necessitem do contato direto com as mãos dos alunos, como bolos, pães, tortas e frutas cortadas e/ou descascadas devem ser servidos em utensílio exclusivo para sobremesa, conforme especificações do ANEXO II.VI (Especificações e padrão mínimo necessário de utensílios, equipamentos e mobiliário de apoio) deste Termo de Referência.

8.17.18. Desprezar, ao final da distribuição da refeição, as sobras de alimentos preparados e não distribuídos. Não é permitida a reutilização de sobras de alimentos manipulados de um período para outro.

8.17.19. Não é permitido realizar nenhum preparo na véspera, com exceção da produção de massa simples de bolos.

8.18. QUANTO AOS DEMAIS INSUMOS (GÁS DE COZINHA, MATERIAIS DE LIMPEZA)

8.18.1. A CONTRATADA deverá manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições, inclusive instalação (cilindros, mangueiras, válvulas, registros e tubulação externa), quando necessário, e conforme as legislações pertinentes.

8.18.2. Fornecer material de limpeza e sanitização de qualidade comprovada e adequados para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios, aprovados pela ANVISA, de acordo ao Anexo II.V (Especificações de materiais de higiene, sanitização e descartáveis).

8.18.3. Fornecer caixa plástica com tampa para armazenamento de descartáveis, materiais de limpeza e higiene, para as unidades escolares que não possuírem local específico para armazenamento destes itens.

8.18.4. Fornecer materiais descartáveis necessários a prestação dos serviços e de acordo ao Anexo II.V (Especificações de materiais de higiene, sanitização e descartáveis).



8.18.5. Efetuar dedetização e desratização das cozinhas, despensas e suas dependências 2 (duas) vezes ao ano, realizando reforços sempre que for necessário.

8.19. QUANTO AOS CONTROLES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

8.19.1. Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária.

8.19.2. Manter a limpeza das instalações da cozinha e despensa, onde os serviços serão desenvolvidos, dos utensílios e equipamentos, inclusive parte interna da coifa (tubulação) do fogão, luminárias, telas milimétricas e janelas, de acordo com as determinações da ANVISA,

8.19.3. Utilizar panos descartáveis para higienização de mobiliários. Não é permitido a reutilização.

8.19.4. As lixeiras pertencentes à cozinha deverão ser limpas e higienizadas diariamente. Não será permitido o uso de lixeiras sem acionamento por pedal.

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

8.20. QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

8.20.1. Após a assinatura do Contrato, os utensílios, equipamentos e mobiliários de apoio deverão ser inventariados em conjunto com a CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional, objetivando a exata identificação das quantidades existentes na unidade, bem como a descrição de seu estado de conservação.

8.20.2. O inventário deverá ser realizado ao início, nas renovações e ao término da vigência do Contrato e atualizado sempre que houver reposição de equipamentos e utensílios pela CONTRATADA.

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

8.20.4. O ANEXO II.VII (Inventário de equipamentos por unidade escolar) contempla inventário prévio de equipamentos das unidades escolares, referente ao ano de 2024.



8.20.5. Ao início do Contrato, caso os utensílios e equipamentos existentes nas unidades escolares não estejam em quantidades adequadas a execução do serviço e conforme o ANEXO II.VI (Especificações e padrão mínimo necessário de utensílios, equipamentos e mobiliário de apoio), a CONTRATADA deverá providenciar os itens necessários em até 7 (sete) dias, desde que não haja interferência na execução do serviço, ou de imediato para não interromper o atendimento, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

8.20.6. Durante toda a vigência do Contrato, a CONTRATADA deverá realizar reposição e substituição de utensílios e equipamentos, conforme as especificações e as quantidades mínimas descritas nos ANEXOS I.VI (Especificações e padrão mínimo necessário de utensílios, equipamentos e mobiliário de apoio), sempre que necessário e também quando solicitado pela CONTRATANTE.

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

8.20.8. Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

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

8.20.10. A CONTRATADA deverá efetuar manutenção corretiva nos equipamentos, inclusive naqueles de propriedade da CONTRATANTE.

8.20.11. Se houver a necessidade de retirada de utensílios e equipamentos das unidades escolares para manutenção, estes deverão ser substituídos imediatamente por outro, de características similares, até o retorno do original, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

8.20.12. Toda retirada de equipamentos para manutenção, reforma ou transferência entre unidades, após a autorização da Divisão de Alimentação Escolar deverá ser documentada através de impresso específico fornecido pela CONTRATANTE. O documento deverá conter carimbo da unidade escolar, carimbo



e assinatura da direção e data. Nos casos de transferências previamente autorizadas, a CONTRATADA deverá informar a unidade escolar de destino.

8.20.13. Nenhum equipamento ou utensílio patrimoniado poderá ser descartado ou retirado da unidade escolar, sem conhecimento e aprovação da Divisão de Alimentação Escolar através de procedimento expressamente formalizado.

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

8.20.15. Na ocorrência de criação de novas unidades, elas deverão ser providas pela CONTRATADA, de equipamentos e utensílios novos, em perfeitas condições de uso, conforme as especificações e as quantidades mínimas descritas no ANEXOS I.VI (Especificações e padrão mínimo necessário de utensílios, equipamentos e mobiliário de apoio).

8.20.16. Prezar pela conservação e correta utilização dos equipamentos e utensílios das unidades escolares.

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

8.20.18. Arcar com custos de transporte e instalação de equipamentos e utensílios das cozinhas, em casos adversos, como reforma de unidade escolar, sempre que solicitado pela Divisão de Alimentação Escolar.

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

8.20.20. Ao término do Contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários de apoio pertencentes à unidade escolar nas mesmas quantidades e condições de funcionamento descritos no primeiro inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou substituições, procedimento este que deverá ser informado à unidade escolar e a Divisão de Alimentação Escolar.



8.20.21. Ao final do Contrato, equipamentos fornecidos pela CONTRATADA poderão ser retirados ou doados oficialmente pela mesma à unidade escolar, para que esta providencie a incorporação ao seu patrimônio, mediante termo de doação assinado por ambos.

8.21. QUANTO AOS SERVIÇOS DE REPARO E MANUTENÇÃO

8.21.1. Realizar reparos nas cozinhas escolares às suas expensas e sem ônus à CONTRATANTE, conforme relação abaixo:

8.21.1.1. Manutenção de todos os equipamentos, dentre eles freezer, geladeira, fogão, forno, balcão térmico, extrator de suco, liquidificador, picador de legumes, etc.

8.21.1.2. Manter em todas as pias das cozinhas, ralo modelo “japonês” conforme ANEXO II.V (Especificações de materiais de higiene, sanitização e descartáveis) a fim de evitar entupimento de ralos e caixas de gordura.

8.21.1.3. Instalação do fogão, reparos no cilindro, mangueiras e válvulas de gás, inclusive tubulação externa, válvula e registro localizados na área externa das cozinhas.

8.21.1.4. Os demais serviços de manutenção estruturais estão listados no ANEXO II.VIII (Tabela de referência manutenção preventiva e corretiva).

8.22. QUANTO ÀS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

8.22.1. Executar os serviços com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.

8.22.2. Comunicar imediatamente, por escrito, e entregar sob recebimento formal, qualquer ocorrência ou anormalidade que interfira na execução dos serviços, como: falta de abastecimento, comprometimento no pagamento de salários e/ou benefícios trabalhistas etc.

8.22.3. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

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



- 8.22.5. Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as Boas Práticas ou princípios de Nutrição e Dietética.
- 8.22.6. A CONTRATADA se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução e estiver em desacordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.
- 8.22.7. Em caso de qualquer falha na execução em que os serviços estejam em desacordo com as normas e especificações técnicas, a CONTRATADA será notificada para que providencie a regularização, sob pena de ser declarada inidônea para as futuras licitações, sem prejuízo de outras penalidades.
- 8.22.8. Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da CONTRATANTE.
- 8.22.9. Disponibilizar para todas as unidades escolares impressos estabelecidos pela CONTRATANTE, que poderão sofrer adequações durante a execução do Contrato.
- 8.22.10. Apresentar mensalmente a Chefia da Divisão de Alimentação Escolar, até o 10º dia útil do mês, tabulação de check list das supervisões realizadas nas unidades escolares no mês anterior, para avaliação e providências necessárias.
- 8.22.11. Desenvolver Projeto de Educação Nutricional em conjunto com o Responsável Técnico da CONTRATANTE, para os escolares de educação infantil e ensino fundamental da rede pública, com embasamento pedagógico, (Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006). O projeto será anual e só será colocado em prática após aprovação da Secretaria de Educação e Chefe da Divisão de Alimentação Escolar.
- 8.22.12. Manter estrutura no Município para funcionamento de escritório e administrativo para atendimento diário das escolas por todo o período de funcionamento.



- 8.22.13. Pagar em dia os empregados, nos termos da legislação aplicável.
- 8.22.14. Respeitar o intervalo de 01 (uma) hora para refeição dos funcionários.
- 8.22.15. Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:
- cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na execução do objeto;
 - registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
 - atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
 - comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
 - cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
 - recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
 - recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
 - comprovantes de opção e fornecimento do vale-transporte quando for o caso;
 - comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
 - comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
 - documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
 - comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- 8.22.17. Havendo rescisão do Contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela CONTRATADA em relação



ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, dos seguintes documentos:

- termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
- documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
- recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro-desemprego;
- cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
- cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.
- Apresentar ao término do Contrato em até 30 (trinta) dias, quando solicitado pelo fiscalizador:
- cópia da relação dos empregados que atuaram na execução do objeto no último mês de contrato;
- cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
- cópia da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

8.23. A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica, obrigando-se a manter durante toda a execução do Contrato compatibilidade com as obrigações assumidas, com mão de obra capacitada e ciente de todos os termos do Contrato.

8.24. Os locais da prestação dos serviços e das entregas de gêneros alimentícios e insumos pela CONTRATADA serão as dependências das cozinhas das unidades escolares listadas no ANEXO II.IX (Listagem das unidades educacionais e endereços, números de alunos matriculados, tipo de ensino e demanda) deste Termo de Referência, bem como, o quantitativo de alunos por unidade escolar.

8.25. A critério da CONTRATANTE, poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no ANEXO II.IX (Listagem das unidades educacionais e endereços, números de alunos matriculados, tipo de ensino e demanda) deste



Termo de Referência, respeitando-se o limite previsto no artigo 125 da Lei Federal nº 14133/2021.

8.26. A CONTRATADA poderá utilizar, para a adequada execução dos serviços os equipamentos já existentes nas unidades escolares, conforme relação constante do ANEXO II.VII (Inventário de equipamentos por unidade escolar) deste Termo de Referência

8.27. Para o bom andamento do serviço, a CONTRATADA deverá providenciar os utensílios e equipamentos faltantes em conformidade com o estabelecido nos ANEXOS I.VI (Especificações e padrão mínimo necessário de utensílios, equipamentos e mobiliário de apoio) deste Termo de Referência e outros que a CONTRATADA julgar necessários.

8.28. A CONTRATANTE poderá enviar às unidades escolares gêneros alimentícios comprados através da Agricultura Familiar ou outros programas governamentais.

8.29. Os serviços deverão ser iniciados pela CONTRATANTE em **até 5 (cinco) dias** após a emissão da competente Ordem Serviço pela Secretaria de Educação do município.

9. GARANTIA

9.1. Entende-se por garantia o estrito cumprimento deste Termo de Referência, entregando qualidade, conformidade técnica e desempenho compatíveis com as especificações estabelecidas;

9.2. Constatada alguma irregularidade nos serviços, o mesmo deve ser substituído ou refeito imediatamente.

9.3. A licitante vencedora obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o(s) item(ns) em que se verificarem irregulares, sem ônus adicional para a CONTRATANTE, o qual deverá ter o mesmo prazo de garantia do serviço originário.

9.4. Em caso de substituição do objeto licitado, o substituto terá o mesmo prazo de garantia originalmente dados ao objeto substituído, a contar da data em que ocorrer a substituição.



9.5. Durante o período de garantia, a Administração não efetuará nenhum tipo de pagamento à compromissária de deslocamento de pessoal, veículos, transporte, impostos, taxas, hospedagem, peças, fretes de peças, mão de obra e outros, na solução de problemas que ensejaram o acionamento de tal garantia.

9.6. GARANTIA CONTRATUAL:

9.6.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo a mesma ser representada por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária.

9.6.2. Ocorrendo aditamento, a Contratada deverá complementar a Garantia proporcionalmente, 05 (cinco) dias após a assinatura.

9.6.3. Ocorrendo prorrogação, a Contratada deverá prorrogar a vigência da Garantia proporcionalmente, 05 (cinco) dias após a assinatura.

9.6.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

9.6.5. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

9.6.6. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá assegurar o pagamento de:

- e) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- f) Prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- g) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
- h) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

9.6.7 O valor da garantia será devolvido à CONTRATADA dentro de 30 (trinta) dias após o encerramento do contrato, mediante solicitação do mesmo, desde que cumpridas todas as obrigações assumidas neste Termo de Referência.

10. GESTÃO DO CONTRATO



10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deve cumprir todas as obrigações e executar objeto nas condições previstas 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:

- I. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes, no mínimo, a: Unidade Escolar atendida, data da realização do serviço, quantidade de refeições servidas;
- II. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- III. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- IV. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante;
- V. Manter durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a licitação;
- VI. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;
- VII. A CONTRATADA obriga-se a realizar a entrega do objeto conforme quantitativos e condições definidos no Termo de Referência, a partir da assinatura do Contrato;
- VIII. O objeto, mesmo entregue e aceito fica sujeito à substituição em sua totalidade pela CONTRATADA desde que comprovada a existência de adulteração, cuja verificação só será possível posteriormente;
- IX. No preço global deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, inclusive com transporte, encargos da legislação social, trabalhista,



tributária e previdenciária, bem como a responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros;

X. Todos os tributos incidentes sobre o objeto do Contrato, legalmente atribuíveis à CONTRATADA serão por ela pagos e seus respectivos comprovantes apresentados à CONTRATANTE, sempre que exigidos;

XI. O CONTRATANTE estará livre de responder por obrigações assumidas pela CONTRATADA, junto a terceiros, visando o fornecimento do objeto ora ajustados.

10.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

a. Disponibilizar profissional específico, indicado pelo CONTRATANTE, para acompanhar a entrega do objeto licitado;

b. Encaminhar formalmente a demanda, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência;

c. Receber o objeto entregue pela CONTRATADA que esteja em conformidade com a proposta, conforme inspeções realizadas no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

d. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

e. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

f. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

g. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;

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

i. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

10.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente



Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.4. Nos termos do art. 117 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, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

- a. 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.

10.5. 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.

10.6. Fica designado como Gestor do Contrato, o Sr. **Paulo Pereira da Costa Junior, Auxiliar de Desenvolvimento Infantil**, Matrícula 16.244, CPF: 355.967.848-00.

10.7. Fica designado como Fiscal do Contrato o servidor **Andrea Mosiejko, cargo: Nutricionista, matrícula 8.926, CPF 250.933.238-45.**

10.8. Fica designado como Suplente de Fiscal do Contrato a servidora **Karen Fernandes da Costa Faria**, cargo: Nutricionista, matrícula 26.263, CPF 331.405.228-60.

11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. A medição do serviço contratado ficará sob a responsabilidade da direção escolar, que poderá designar um funcionário público efetivo para realizar o controle e deverá ser acompanhada por funcionário da empresa contratada.



11.2. A medição diária do serviço contratado, realizada pela unidade escolar, refere-se:

- I. Ao acompanhamento do apontamento diário da quantidade servida de todos os cardápios, que deverão ser preenchidos pelo funcionário da CONTRATADA em impresso padrão;
- II. Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro do período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA a penalidade ou a ajuste de conduta;
- III. A medição dos serviços prestados não terá validade para fim de pagamento caso ocorra atraso ou falta de algum item do cardápio prejudicando o atendimento ao aluno.

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

11.4. A medição diária do serviço contratado será realizada pela unidade escolar e considerará o número de alunos atendidos e número de refeições preparadas, de acordo com o per capita descrito no ANEXO II.III (Per capita de Gêneros por ensino).

11.5. Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição dos serviços a CONTRATADA deverá disponibilizar aos alunos a alimentação escolar servida completa, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, conforme per capita do ANEXO II.III (Per capita de Gêneros por ensino)..

11.6. Deverá ser garantido o direito à repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, ou somente com aquele que o aluno desejar repetir.

11.7. A CONTRATADA enviará a medição do serviço executado a cada fechamento da quinzena a Divisão de Alimentação Escolar, através de documento físico original devidamente preenchido, sem rasura, datado e assinado pelo diretor da unidade escolar e pelo Nutricionista Supervisor da CONTRATADA. A CONTRATADA deverá entregar juntamente com a medição dos serviços executados, cópias digitalizadas



dos romaneios e/ou notas fiscais dos gêneros alimentícios entregues na quinzena de todas unidades educacionais atendidas.

11.8. A medição total do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, pela Divisão de Alimentação Escolar, que a realizará da seguinte forma:

I Observando a medição diária, realizada pelas unidades escolares;

II. Observando as eventuais ocorrências na prestação do serviço, apontadas pelas unidades escolares ou pela

III. CONTRATANTE, e tomando as providências necessárias à aplicação das penalidades contratuais cabíveis;

IV. Validando a medição dos serviços e dando prosseguimento aos trâmites para pagamento da CONTRATADA.

11.9. A CONTRATANTE irá autorizar a emissão das notas fiscais para pagamento em até 2 dias úteis após o recebimento das planilhas de faturamento

11.10. Os valores das Notas fiscais deverão ser idênticos àquele resultante da soma de todas as refeições servidas na quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado;

11.11. Além dos documentos eletrônicos, a CONTRATADA deverá entregar o documento fiscal e toda documentação de forma impressa na Divisão de Alimentação Escolar, aos cuidados do fiscalizador do contrato.

11.12. Apresentar quinzenalmente, junto ao documento fiscal, as seguintes documentações:

I. Relação de empregados que estiverem envolvidos na prestação dos serviços contratados, por unidade escolar, com comprovação de cumprimento das obrigações trabalhistas, entre eles: comprovante de pagamento de salário, férias, 13º salário, comprovante de pagamento de vale transporte, cesta básica, e outros benefícios que constem na Convenção Coletiva da Categoria;

II. Fotocópia da GPS, devidamente quitada, acompanhada do relatório GFIP, relativo ao mês imediatamente anterior;

III. Comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS dos funcionários envolvidos, relativo ao mês imediatamente anterior.



11.13. O pagamento será realizado em até 25 (vinte e cinco) dias fora semana, após o adimplemento da obrigação Contratada, desde que regular e devidamente atestado por esta Administração, nos termos do item 8 deste Termo de Referência;

- a. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado;

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

11.15. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, o prazo para pagamento ficará sobrestado até que a Contratada regularize o erro.

11.16. Em cumprimento ao Decreto Municipal 1.862 de 01 de setembro de 2023, a Administração Pública Municipal fará retenção do imposto de renda sobre o pagamento a ser realizado ao prestador de serviço ou fornecedor de bens, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de janeiro de 2012, e alterações promovidas pela Instrução Normativa RFB nº 2.145 de 26 de junho de 2023.

12. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1 Com fundamento no Estudo Técnico Preliminar, o Critério de seleção do fornecedor será pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**.

12.2 A empresa vencedora terá um prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação da Planilha de Composição de Custo, que deverá estar preenchida em Excel, conforme planilha disponibilizada pela Prefeitura no ANEXO VI (Modelo de Proposta Comercial).

13. ESTIMATIVA DE PREÇOS

13.1 O custo estimado da contratação será tornado público desde a publicação do edital, em observância ao disposto no art. 18, §1º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2 A divulgação prévia do orçamento estimado mostra-se adequada às características do mercado objeto da contratação, contribuindo para a formulação de



propostas mais consistentes pelos licitantes, bem como para o fortalecimento da competitividade, da isonomia e da segurança jurídica do procedimento, não se vislumbrando, no caso concreto, risco relevante de distorção dos preços ou prejuízo à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

13.3 O custo estimado é de R\$ 54.175.409,50 (Cinquenta e quatro milhões cento e setenta e cinco mil quatrocentos e nove reais e cinquenta centavos).

14. MATRIZ DE RISCOS

14.1. Nos termos do disposto na Lei nº 14.133/2021, a presente contratação adotará matriz de riscos, instrumento destinado à identificação, avaliação e alocação objetiva dos riscos relacionados à execução do contrato.

14.2. A matriz de riscos tem por finalidade estabelecer previamente a responsabilidade das partes por eventos supervenientes que possam impactar o cumprimento das obrigações contratuais, contribuindo para a adequada gestão contratual e para a preservação do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

14.3. Para fins desta contratação, consideram-se riscos os eventos incertos que possam afetar custos, prazos ou a qualidade da execução do objeto.

14.4. A matriz de riscos contemplará, no mínimo:

I – a identificação dos riscos potenciais relacionados à execução do objeto;

II – a avaliação do impacto e da probabilidade de ocorrência;

III – as medidas ou estratégias de mitigação;

IV – a definição da responsabilidade pela gestão de cada risco, atribuída à parte que detenha melhores condições de administrá-lo.

14.5. A matriz de riscos, integrará o **instrumento convocatório e o contrato**, e constará como Anexo, com a descrição detalhada dos eventos de risco e a respectiva alocação de responsabilidades entre a Administração e a contratada.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



15.1 As despesas decorrentes deste certame correrão no presente exercício à conta da dotação orçamentária a seguir indicada.

15.2 ÓRGÃO REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação

15.3 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA – Lei de responsabilidade fiscal LC101/00 art.16.

FICHA	DOTAÇÃO	FONTE
255	02.10.12.12.306.168.2502.339039.01.1100000	01
256	02.10.12.12.306.168.2502.339039.05.1100000	05

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 As normas que disciplinam este termo serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança do Contrato.



ANEXO II “A”

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA INDIVIDUAL

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CARAGUATATUBA, através da **Secretaria Municipal de Educação** atesta que o(a) Sr(a) _____, portador(a) do RG nº _____, representante da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à (Rua, Av.) _____ nº _____, município de _____ – UF (____), **em atendimento ao Edital nº 24/2026 do Pregão Eletrônico nº 20/2026**, compareceu a Visita Técnica efetuada no local de execução dos serviços.

LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

•

Caraguatatuba/SP, ____ de _____ de ____.

RESPONSÁVEL PELA UNIDADE

OBS: ATESTADO DE VISITA EMITIDO PELA UNIDADE.

Este documento deverá ser inserido junto à documentação de habilitação.



ANEXO II “B”

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026

PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026

PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026

_____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, neste ato representada por seu(sua) representante legal _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____ e no RG nº _____, declara, para os devidos fins de comprovação junto à PREFEITURA MUNICIPAL DE CARAGUATATUBA, que por deliberação única e exclusiva da declarante, optou por não visitar o(s) local(is) da prestação de serviços, disponível no referido processo licitatório, estando assim, ciente de todas as especificações técnicas e de estrutura presentes no instrumento convocatório, não podendo, em momento posterior, alegar a falta de conhecimento das referidas especificações para justificar eventuais futuros descumprimentos em relação ao edital ou contrato.

Declaro que me foi dado acesso ao(s) local (is) da prestação de serviço(s) licitado(s), através de cláusula expressa no Edital e Anexos, ao qual dispensei por ter conhecimento suficiente para a prestação do(s) serviço(s) com as informações constante do Termo de Referência (Anexo II) e Edital.

Local e data.

Carimbo, nome e assinatura do representante legal.



ANEXO II.I - QUADRO MÍNIMO PROPOSTO PARA COZINHEIRAS

	UNIDADE ESCOLAR	QUANT. COZINHEIRAS (44H SEMANAIS)
1	EMEI / EMEF PEDRO JOÃO DE OLIVEIRA – CIEFI TABATINGA	2
2	EMEI / EMEF BENEDITO INÁCIO SOARES – CIEFI MASSAGUAÇÚ	6
3	EMEF PROF ^a . ANTONIA ANTUNES AROUCA – MASSAGUAÇÚ	5
4	EMEF PROF ^a . MARIA THEREZA DE SOUZA CASTRO – CIEFI JETUBA e EMEI ITOE YOSHIMOTO	3
5	EMEF OSWALDO FERREIRA/ EMEI JOÃO FREIRE DE OLIVEIRA	6
6	EMEF LUIS SILVAR DO PRADO / CIDE C BRANCA	6
7	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ – MARTIM DE SÁ	3
8	EMEI / EMEF JOÃO THIMÓTEO DO ROSÁRIO – CIEFI CANTA GALO	1
9	CIEFI PROF ^a . ADOLFINA LEONOR SOARES DOS SANTOS – CIEFI SUMARÉ	6
10	EMEF ANTÔNIA RIBEIRO DA SILVA - CIEFI CALIFÓRNIA	4
11	EMEF PROF. ANTONIO DE FREITAS AVELAR – ESTRELA D' ALVA	5
12	EMEI / EMEF PROF ^a . AIDA DE ALMEIDA CASTRO GRAZIOLI – CIEFI RIO DO OURO	3
13	EMEI / EMEF BERNARDO FERREIRA LOUZADA – CIEFI RIO DO OURO	2
14	EMEI / EMEF PROF. JORGE PASSOS – CIEFI JARAGUAZINHO	2
15	EMEI / EMEF PROF. LÚCIO JACINTO DOS SANTOS – CIEFI TINGA	5
16	EMEF PROF ^a . MARIA APARECIDA DE CARVALHO – CIDE TINGA	4
17	EMEF DR. CARLOS DE ALMEIDA RODRIGUES – INDAIÁ	3
18	EMEF PROF ^a MARIA MORAES DE OLIVEIRA – JARDIM GAIVOTAS	3
19	EMEI / EMEF PROF. JOÃO BAPTISTA GARDELIN – CIEFI POIARES	3
20	EMEI / EMEF CARLOS ALTERO ORTEGA – CIEFI MORRO DO ALGODÃO	6
21	CIEFI . RICARDO LUQUES SAMMARCO SERRA	4
22	EMEF PROF ^a MARIA APARECIDA UJIO – CIEFI PORTO NOVO	5
23	EMEI / EMEF PROF. JOÃO BENEDITO MARCONDES – BARRANCO ALTO	4
24	EMEI / EMEF PROF ^o ALAOR XAVIER JUNQUEIRA – CIEFI TRAVESSÃO	5
25	CIDE PEREQUÊ MIRIM - PEREQUÊ MIRIM (EMEF PROF. EUCLIDES FERREIRA)	5
26	EMEF PROF ^a JANE URBANO FOCESI	4
27	EMEF PROF. GERALDO DE LIMA e EMEI YASUTADA NASU – PEREQUÊ-MIRIM	4
28	CIEFI PROF ^a EDNA MARIA NOGUEIRA FERRAZ – PERÊQUE – MIRIM	5
29	EMEI / EMEF MASAKO SONE – CIEFI PEGORELLI	2
30	EMEI MARIA DE LOURDES LUCARELLI PEREZ – INDAIÁ	2
31	EMEF GERALDO / EMEI YASUTADA NASU – AMPLIAÇÃO	2
32	CEI PROF ^a ESTER NUNES DE SOUZA – SERTÃO DOS TOURINHOS	4
33	CEI EMEI PROF VERA DA SILVA SANTOS - FAZENDINHA	3
34	CEI / EMEI PROF ^a APARECIDA MARIA PIRES DE MENESES –OLARIA	3
35	CEI MARIA EUGÊNIA C. – CIDE CASA BRANCA (ANTIGO CEI JOÃO BOLINHA)	4
36	CEI/EMEI MESSIAS MENDES DE SOUZA	4
37	CEI/EMEI PROF ^a SANTINA NARDI MARQUES – ESTRELA D'ALVA	4
38	CEI PROF ^a HONORINA PACHECO CORRÊA – RIO DO OURO	3



39	CEI EMEI MARIA EUNICE PEREIRA DIAS - JARAGUAZINHO	3
40	CEI TINGA - BAIRRO TINGA	3
41	CEI / EMEI PROFª MARIA ELMA MANSANO – CIDE TINGA	3
42	CEI SEVERINO VITORIANO DOS SANTOS – JARDIM GAIVOTAS	3
43	CEI DO BAIRRO POIARES – POIARES	2
44	CEI/EMEI PROFª MARIA CARLITA SARAIVA GUEDES – MORRO DO ALGODÃO	6
45	CEI/EMEI PROFª. THEREZA YANESSE SCHMIDT CARDOZO – PORTO NOVO	4
46	CEI JOÃO LINO DA CRUZ– BARRANCO ALTO	3
47	CEI EMEI PROF ELISA BUTSCHKAU	2
48	CEI/ EMEI PROFª REGINA CÉLIA SANTOS CHAPIRA BLAUSTEIN – TRAVESSÃO I	3
49	CEI/EMEI LEONOR MENDES DE BARROS – TRAVESSÃO II	4
50	CEI FRANCISCO ASSIS DE CARVALHO - CIDE PEREQUE MIRIM	4
51	CEI / EMEI PROFª CÉLIA ROCHA LOBO – PEREQUÊ-MIRIM	4
52	CEI ADRIANA APARECIDA CASSIANO	4
53	IFSP – INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO	2
54	EMEF PROFª DÉBORA VALLE DA SILVA PILON (TRAVESSÃO)	4
55	CEI STELA DA SILVA (TRAVESSÃO)	3
56	CEI INSPETORA WALDETE FERREIRA DE SOUZA (PEGORELLI)	3
57	CEI/EMEI PROFª JOSIANE APARECIDA RAMOS - GOLFINHO	3
58	EMEF PROF. AURACY MANSANO - JETUBA	3
59	CEI PROFª ANA MARIA AULICINO - BAIRRO CALIFÓRNIA	2
60	CEI BAIRRO SUMARÉ	2
61	CEI EDITH CASTRO DE MORAES	3
62	CEI PROF.ª MAIRA MARQUES DE OLIVEIRA	2
63	CIASE GOVERNADOR ADHEMAR PEREIRA DE BARROS (TRAVESSÃO)	1
64	CIASE WILSON FRANCISCO VALENTE (SUMARÉ)	1
	SUBTOTAL TOTAL	222
	VOLANTES	10
	TOTAL GERAL	232

Observação: As unidades **Creche Golfinho Amigo (Convênio SOAPROC)**, **Creche Meimei (entidade filantrópica)** e **APAE** são instituições conveniadas à Secretaria Municipal de Educação, possuindo plano de trabalho e quadro de funcionários próprios. Nessas unidades, o serviço de preparo da alimentação é realizado por profissionais vinculados às próprias entidades, cabendo ao Município apenas fornecimento de insumos alimentares. Dessa forma, tais unidades não integram a composição do quadro de cozinheiras previsto neste Termo de Referência.

ANEXO II.II – MODELO DE CARDÁPIOS

1º Semana

Cardápio Escolar para crianças de 06 meses a 12 meses					
PRIORIZAR TEMPEROS NATURAIS COMO: CEBOLA, ALHO, SALSINHA E CEBOLINHA NA PREPARAÇÃO DAS PAPINHAS.					
Dias	Desjejum – a partir das 8 horas	Colação: às 9 horas	Almoço a partir das 10:30 horas	Lanche: a partir das 13 horas	Jantar a partir das 15h30min
2ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Mamão	Papinha: carne moída com purê de batata, tomate, cenoura ralada. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Banana	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: carne em cubos desfiada, mandioquinha e fubá. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Maçã
3ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Banana	Papinha: Peito de frango desfiado com batata e brócolis. Arroz papa, caldo de feijão sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Abacaxi	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Sopa: Carne moída, mandioca. Cenoura, acelga, macarrão sopa sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mamão

2º Semana

Cardápio Escolar para crianças de 06 meses a 12 meses					
PRIORIZAR TEMPEROS NATURAIS COMO: CEBOLA, ALHO, SALSINHA E CEBOLINHA NA PREPARAÇÃO DAS PAPINHAS.					
Dias	Desjejum – a partir das 8 horas	Colação: às 9 horas	Almoço a partir das 10:30 horas	Lanche: a partir das 13 horas	Jantar a partir das 15h30min
2ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Laranja	Papinha: Espaguete, almôndegas amassadas, tomate, polpa de tomate, cenoura. Caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Maçã	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: carne em cubos desfiada, mandioquinha e fubá. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mamão
3ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Goiaba	Papinha: Peito de frango desfiado, cenoura e abobrinha. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Laranja	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Sopa: Carne moída, mandioca. Cenoura, acelga, macarrão sopa sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Banana

4ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Maçã	Papinha: Carne em cubos desfiada com mandioca. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Pera	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: Peito de frango desfiada com abóbora. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Banana
5ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Pera	Papinha: Frango desfiado com espinafre. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Laranja	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura. Caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mamão
6ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Mamão	Papinha: Carne em cubos desfiada com cenoura, tomate. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: banana	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Canja: Frango desfiado, cenoura, batata, repolho. Arroz, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Laranja

4ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Banana	Papinha: Carne em cubos desfiada com inhame. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Mamão	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: Peito de frango desfiada com abóbora. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Laranja
5ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Mamão	Papinha: Frango desfiado com abóbora e repolho. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Laranja	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura. Caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Maçã
6ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Maçã	Papinha: Carne em cubos desfiada com batata, tomate. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Mamão	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Sopa de lentilha: Frango desfiado, lentilha, abóbora, batata, repolho, macarrão sopa, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Melão

CONSISTÊNCIA DA REFEIÇÃO:

06 meses: A comida deve ser bem amassadinha, consistência pastosa e frutas amassadas ou raspadas, laranja (cortada em 4 pedaços sem casca, sem pele/membrana e sem caroço).

07 meses: A comida deve ter a textura de um purê rústico, pedaço e frutas sem casca e sem caroço, grossamente esmagada com um garfo permitindo ao bebê treinar a mastigação.

09 meses: A comida deve ser servida em textura macia e frutas sem casca e sem caroço em pedacinhos pequenos, não precisa amassar.

12 meses: A comida deve ser oferecida com textura próxima à da família, frutas sem casca e sem caroço, em pedaços pequenos. Obs.: sempre com a vigilância de um adulto.

<i>Cardápio Escolar para crianças de 04 meses a 05 meses e 30 dias</i>		
CONSISTÊNCIA LÍQUIDA		
Dias	Mamadeira	Horários
2ª feira	Fórmula infantil de partida 4 X 200 ml -	a partir 8:00 / 11:00/ 13:00 / 15:30
3ª feira	Fórmula infantil de partida 4 X 200 ml -	a partir 8:00 / 11:00/ 13:00 / 15:30
4ª feira	Fórmula infantil de partida 4 X 200 ml -	a partir 8:00 / 11:00/ 13:00 / 15:30
5ª feira	Fórmula infantil de partida 4 X 200 ml -	a partir 8:00 / 11:00/ 13:00 / 15:30
6ª feira	Fórmula infantil de partida 4 X 200 ml -	a partir 8:00 / 11:00/ 13:00 / 15:30

3º Semana

Cardápio Escolar para crianças de 06 meses a 12 meses					
PRIORIZAR TEMPEROS NATURAIS COMO: CEBOLA, ALHO, SALSINHA E CEBOLINHA NA PREPARAÇÃO DAS PAPINHAS.					
Dias	Desjejum – a partir das 8 horas	Colação: às 9 horas	Almoço a partir das 10:30 horas	Lanche: a partir das 13 horas	Jantar a partir das 15h30min
2ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Goiaba	Papinha: carne moida com purê de batata, tomate, cenoura ralada. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Banana	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: carne em cubos desfiada, mandioquinha e fubá. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Laranja
3ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Banana	Papinha: Frango desfiado, abóbora. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Laranja	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Sopa: Carne moída, macarrão sopa, mandioca, cenoura, acelga, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mamão

4ª Semana

Cardápio Escolar para crianças de 06 meses a 12 meses					
PRIORIZAR TEMPEROS NATURAIS COMO: CEBOLA, ALHO, SALSINHA E CEBOLINHA NA PREPARAÇÃO DAS PAPINHAS.					
Dias	Desjejum – a partir das 8 horas	Colação: às 9 horas	Almoço a partir das 10:30 horas	Lanche: a partir das 13 horas	Jantar a partir das 15h30min
2ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Maçã	Papinha: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura. Caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Laranja	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Sopa de feijão: feijão, abóbora, batata, repolho, macarrão sopa, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mamão
3ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Banana	Papinha: Frango desfiado, abóbora. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Laranja	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Sopa: Carne moída, macarrão sopa, mandioca, cenoura, acelga, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Maçã

4ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Maçã	Papinha: Carne em cubos desfiada com Inhame. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Mamão	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: Frango desfiado, abóbora, brócolis, tomate. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Pera	4ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Mamão	Papinha: Carne em cubos desfiada com mandioca. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Maçã	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: Frango desfiado, abóbora. Arroz papa, caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Laranja
5ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Pera	Papinha: Frango desfiado com abobrinha. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Laranja	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura. Caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Banana	5ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Laranja	Papinha: Frango desfiado com chuchu e cenoura. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Mamão	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Papinha: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura. Caldo de feijão, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Banana
6ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Laranja	Papinha: Carne em cubos desfiada com batata doce, tomate. Arroz papa, caldo de feijão preto, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Banana	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Canja: frango desfiado, cenoura, batata, repolho, arroz, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mamão	6ª feira	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Banana	Papinha: Carne em cubos desfiada com mandioca, tomate. Arroz papa, caldo de feijão, óleo, sal, cebola e alho Sobremesa: Manga	Mamadeira fórmula infantil de seguimento - 200ml -	Sopa: grão de bico , abóbora, batata, repolho, frango desfiado, macarrão sopa, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: laranja Sobremesa: Maçã

CONSISTÊNCIA DA REFEIÇÃO:

06 meses: A comida deve ser bem amassadinha, consistência pastosa e frutas amassadas ou raspadas, laranja (cortada em 4 pedaços sem casca, sem pele/membrana e sem caroço).

07 meses: A comida deve ter a textura de um purê rústico, pedaço e frutas sem casca e sem caroço, grossamente esmagada com um garfo permitindo ao bebê treinar a mastigação.

09 meses: A comida deve ser servida em textura macia e frutas sem casca e sem caroço em pedacinhos pequenos, não precisa amassar.

12 meses: A comida deve ser oferecida com textura próxima à da família, frutas sem casca e sem caroço, em pedaços pequenos. Obs.: sempre com a vigilância de um adulto.

1º SEMANA

Cardápio Escolar para crianças de 01 a 03 anos				
Dias	Desjejum-a partir das 8 horas	Almoço a partir das 10:30 horas	Lanche: a partir das 13 horas	Jantar a partir das 15h30min
2ª feira	Suco de uva integral + Biscoito de Polvilho	CARNE EM CUBOS COM BATATA DOCE: Carne em cubos, batata doce, tomate, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e tomate. Sobremesa: Mexerica/Pokan	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Banana
3ª feira	Leite integral com	ESTROGONOFÉ DE FRANGO:	Suco de uva	SOPA DE FEIJÃO: Feijão + carne desfiada, batata,

2º SEMANA

Cardápio Escolar para crianças de 01 a 03 anos				
Dias	Desjejum-a partir das 8 horas	Almoço a partir das 10:30 horas	Lanche: a partir das 13 horas	Jantar a partir das 15h30min
2ª feira	Suco de uva integral + Biscoito de Polvilho	FRANGO EM CUBOS: Frango em cubos, purê de abóbora. Arroz e feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Banana	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	CARNE EM CUBOS: Carne em cubos, batata doce, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Salada de repolho e tomate. Sobremesa: Laranja
3ª feira	Leite integral com	CARNE EM CUBOS: Carne	Suco de uva	CANJA: frango desfiado, cenoura,



	cacau 100% + Pão francês com manteiga	Frango em cubos, polpa de tomate, leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão e batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo. Salada de alface e tomate. Sobremesa : Maçã	integral orgânico + Pão francês com manteiga	repolho, macarrão sopa, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mamão
4ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Biscoito de Polvilho	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Manga	Vitamina de leite integral com banana + Biscoito de Polvilho	FRANGO EM CUBOS: Frango em cubos, cenoura, batata, chuchu, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão, sal, alho e óleo. Salada de alface com tomate. Sobremesa: Mexerica/ Pokan

	cacau 100% + Pão francês com manteiga	em cubos, cenoura, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Salada de repolho e tomate. Sobremesa: Abacaxi	integral + Pão francês com manteiga	batata, repolho, sal, óleo, cebola e alho Sobremesa: Maçã
4ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Biscoito de Polvilho	ESCONDIDINHO: Carne moída, purê de inhame, tomate, sal, alho, óleo, cebola, cheiro verde. Arroz, feijão. Salada de alface e cenoura ralada. Sobremesa: Mamão	Vitamina de leite integral, mamão e banana	FRANGO EM CUBOS: Frango em cubos, cenoura, batata doce. Arroz e feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Pera



5ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: Ovos com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz e Feijão. Salada de pepino com tomate. Sobremesa: Maçã	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	SOPA: Carne moída, cenoura, mandioca, acelga, macarrão sopa, sal, óleo, alho e cebola. Sobremesa: Banana
6ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	PERNIL EM CUBOS: Pernil em cubos, mandioca, tomate, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de beterraba cozida. Sobremesa: Laranja	Suco de uva integral + Biscoito de Polvilho	ESTROGONOFÉ DE FRANGO: Frango em cubos, polpa de tomate, leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão e batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo. Salada de alface e tomate. Sobremesa :Maçã
<i>*Para estudantes com necessidades especiais, utilizar a receita Estrogonofé especial (sem adição de leite e substituição de farinha de trigo por farinha de arroz).</i>				

5ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	FEIJOADADA KIDS: Pernil cozido com feijão preto. Arroz, óleo, sal, cebola e alho. Farofa com folhas. Salada de repolho com tomate. Sobremesa: Banana	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	SOPA DE LENTILHA: Carne desfiado, lentilha, abóbora, batata, repolho, macarrão sopa, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mamão
6ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	FRANGO EM CUBOS: Frango em cubos, abobrinha, cenoura, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Laranja	Suco de uva integral + Biscoito	ESCONDIDINHO: Carne moída, purê de inhame, tomate, sal, alho, óleo, cebola, cheiro verde. Arroz, feijão. Salada de alface e cenoura ralada. Sobremesa: Melão

3ª SEMANA

Cardápio Escolar para crianças de 01 a 03 anos				
Dias	Desjejum-a partir das 8 horas	Almoço a partir das 10:30 horas	Lanche: a partir das 13 horas	Jantar a partir das 15h30min
2ª feira	Suco de uva integral + Biscoito de Polvilho	PERNIL EM CUBOS: Pernil em cubos, abóbora, tomate, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de repolho e tomate. Sobremesa: Abacaxi	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	CARNE MOÍDA: Carne em moída, inhame, cenoura chuchu, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de beterraba cozida. Sobremesa: Banana
3ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Mamão	Suco de uva integral + Pão francês com manteiga	SOPA DE ERVILHA: frango desfiado, ervilha, abóbora, inhame, repolho, macarrão sopa, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Maçã

4ª SEMANA

Cardápio Escolar para crianças de 01 a 03 anos				
Dias	Desjejum-a partir das 8 horas	Almoço a partir das 10:30 horas	Lanche: a partir das 13 horas	Jantar a partir das 15h30min
2ª feira	Suco integral + Biscoito de Polvilho	ESTROGONOFÉ DE FRANGO: Frango em cubos, polpa de tomate, leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão e batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo. Salada de acelga e tomate. Sobremesa : Maçã	Suco de uva integral + Pão de queijo	CARNE EM CUBOS: Carne em cubos, mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Salada de cenoura e acelga. Sobremesa: Laranja
3ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	CARNE MOÍDA: Carne em moída, polpa de tomate, purê de mandioquinha, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Laranja	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	CANJA: frango desfiado, cenoura, batata, repolho, sal, óleo, cebola e alho. Arroz. Sobremesa: Banana

4ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Biscoito	CARNE EM CUBOS: Carne em cubos, mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de escarola, pepino e cenoura ralada Sobremesa: Maçã	Vitamina de leite integral , mamão e banana	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Mamão
5ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	CUBOS DE FRANGO COM CREME DE MILHO: Frango em cubos, cenoura ralada, milho verde. Arroz e feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de brócolis no alho. Sobremesa: Banana	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	SOPA DE FEIJÃO: Feijão, carne desfiada, abóbora, repolho, macarrão sopa, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Mexerica/ Pokan
6ª feira	Leite integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	CARNE MOÍDA: Carne em moída, inhame, cenoura chuchu, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de alface, tomate e pepino. Sobremesa: Mexerica/ Pokan	Suco de uva integral + Biscoito	PERNIL EM CUBOS: Pernil em cubos com abóbora, tomate, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Sobremesa: Banana

4ª feira	Suco integral + Biscoito de Polvilho	CARNE EM CUBOS: Carne em cubos, mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de cenoura e alface. Sobremesa: Pera	Vitamina de leite integral mamão e banana	FRANGO EM CUBOS: Frango em cubos, berinjela, cenoura, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz , feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Melancia
5ª feira	Suco integral + Pão francês com manteiga	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: Ovos com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz e Feijão. Salada de couve flor e tomate. Sobremesa: Goiaba	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	SOPA: Carne moída, cenoura, mandioca, acelga, macarrão sopa, sal, óleo, alho e cebola. Sobremesa: Laranja
6ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	FRANGO EM CUBOS: Frango em cubos, berinjela, cenoura, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz , feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Maçã	Suco integral + Biscoito de Polvilho	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: Ovos com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz e Feijão. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Abacaxi

Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

**Para estudantes com necessidades especiais, utilizar a receita Estrogonofe especial (sem adição de leite e substituição de farinha de trigo por farinha de arroz).*

Dieta Geral

PERÍODO MANHÃ		
Cardápio Escolar para crianças de 04 a 05 anos Dieta geral		
Dias	Desjejum - 8 horas	Refeições Almoço a partir das 11 horas
2ª feira	Suco de uva integral + Biscoito de Polvilho	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Mamão
3ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	ESTROGONOFE DE FRANGO: Frango em cubos, polpa de tomate, leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão e batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo. Sobremesa: Melancia

1º Semana

PERÍODO TARDE		
Cardápio Escolar para crianças de 04 a 05 anos		
Dias	Lanche da tarde - 14 horas	Refeições Jantar a partir das 16h30min
2ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	Carne em cubos, mandioquinha, fubá, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Sobremesa: Mamão
3ª feira	Suco de uva integral orgânico + Pão francês com manteiga	Carne moída, cenoura, mandioca, acelga, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão Sobremesa: Melancia



4ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Pão de queijo	Pernil com mandioca, salsinha, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de repolho e cenoura Sobremesa: Maçã
5ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Pão francês com manteiga	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: Ovos com espinafre, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz e Feijão. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Laranja
6ª feira	Leite integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	Carne em cubos com cenoura e chuchu, salsinha, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de repolho e tomate Sobremesa: Banana

4ª feira	Vitamina de leite integral , beterraba e banana	ESTROGONOFE DE FRANGO: Frango em cubos, polpa de tomate, leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão e batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo. Sobremesa: Maçã
5ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	MACARRONADA: Espaguete, com carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Laranja
6ª feira	Suco de uva integral + Biscoito de Polvilho	Frango , cenoura, batata, repolho, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão Sobremesa: Banana
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

2º Semana

PERÍODO MANHÃ		
Cardápio Escolar para crianças de 04 a 05 anos		
Dieta geral		
Dias	Desjejum - 8 horas	Refeições Almoço a partir das 11 horas
2ª feira	Suco de uva integral + Biscoito de Polvilho	MACARRONADA: Espaguete, carne almôndegas, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Maçã
3ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	CUBOS DE FRANGO COM CREME DE MILHO: Frango, cenoura ralada, milho verde. Arroz e feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Melão
4ª feira	Leite integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	Carne moída, cenoura, mandioca, acelga, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão Sobremesa: Mamão

PERÍODO TARDE		
Cardápio Escolar para crianças de 04 a 05 anos		
Dias	Lanche da tarde - 14 horas	Refeições Jantar a partir das 16h30min
2ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	Carne em cubos, mandioquinha, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão e Polenta (fubá) Sobremesa: Maçã
3ª feira	Suco de uva integral + Pão francês com manteiga	Carne moída, mandioca, acelga, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Sobremesa: Melão
4ª feira	Vitamina de leite integral, beterraba e banana	CUBOS DE FRANGO COM CREME DE MILHO: Frango, cenoura ralada, milho verde. Arroz e feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Mamão

5ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Pão francês com manteiga	Frango, abóbora, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de escarola. Sobremesa: Mexerica/ Pokan
6ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	Carne em cubos com batata, salsinha, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de repolho e tomate Sobremesa: Banana

5ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	MACARRONADA: Espaguete, com carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Mexerica/ Pokan
6ª feira	Leite integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	Frango, grão de bico, abóbora, batata, acelga, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Sobremesa: Banana
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

3º Semana

PERÍODO MANHÃ		
Cardápio Escolar para crianças de 04 a 05 anos		
Dieta geral		
Dias	Desjejum - 8 horas	Refeições Almoço a partir das 11 horas
2ª feira	Suco de uva integral orgânico + Biscoito de Polvilho	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Banana
3ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	Frango, abóbora, brócolis, tomate. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Laranja
4ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Biscoito de Polvilho	Carne em cubos, Inhame, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de escarola. Sobremesa: Maçã

PERÍODO TARDE		
Cardápio Escolar para crianças de 04 a 05 anos		
Dias	Lanche da tarde - 14 horas	Refeições Jantar a partir das 16h30min
2ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	Carne em cubos, mandioquinha, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão e Polenta (fubá). Sobremesa: Banana
3ª feira	Suco de uva integral + Pão francês com manteiga	Carne moída, mandioca, acelga, cenoura, tomate, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de repolho Sobremesa: Laranja
4ª feira	Vitamina de leite integral, beterraba e banana	Frango, cenoura, batata, repolho, lentilha, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Sobremesa: Maçã



5ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Pão francês com manteiga	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: Ovos com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz e Feijão. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Goiaba
6ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	Pernil com batata doce, salsinha, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de repolho e beterraba. Sobremesa: Mamão

5ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Goiaba
6ª feira	Leite integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: Ovos com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz e Feijão. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Mamão
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

4º Semana

PERÍODO MANHÃ		
Cardápio Escolar para crianças de 04 a 05 anos		
Dieta geral		
Dias	Desjejum - 8 horas	Refeições Almoço a partir das 11 horas
2ª feira	Suco de uva integral + Biscoito de Polvilho	MACARRONADA: macarrão, almôndega, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Manga
3ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	Frango, abóbora, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Pera
4ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Biscoito de Polvilho	Carne em cubos, mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de couve e acelga. Sobremesa: Maçã

PERÍODO TARDE		
Cardápio Escolar para crianças de 04 a 05 anos		
Dias	Lanche da tarde - 14 horas	Refeições Jantar a partir das 16h30min
2ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	FEIJOADA KIDS: Pernil cozido com feijão preto. Arroz, óleo, alho e sal. Farofa de couve, óleo, sal, cebola, alho. Salada de repolho com tomate. Sobremesa: Manga
3ª feira	Suco de uva integral + Pão francês com manteiga	Carne moída com cenoura, mandioca, acelga, tomate, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de alface. Sobremesa: Pera
4ª feira	Vitamina de leite integral, beterraba e banana	Frango, abóbora, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Maçã

5ª feira	Suco de laranja 100 % integral + Pão francês com manteiga	Frango, chuchu, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de escarola. Sobremesa: Banana
6ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão de queijo	FEIJONADA KIDS: Pernil cozido com feijão preto. Arroz, óleo, sal, cebola e alho. Farofa de couve. Salada de repolho com tomate. Sobremesa: Laranja

5ª feira	Leite integral com cacau 100% + Pão francês com manteiga	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate (100% tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Banana
6ª feira	Leite integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	Frango, chuchu, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de escarola. Sobremesa: Laranja
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

1º SEMANA

Cardápio Escolar Integral- Dieta geral para crianças (06 a 15 anos)			
Dias	Desjejum - 8:30 horas	Lanche da tarde - 15:30 horas	Refeições
			Almoço a partir das 11 horas / Jantar a partir das 17:30 horas
2ª feira	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	Leite Integral com cacau adoçado 7% + aveia em flocos + Banana	ALMOÇO: *ESTROGONOFE DE FRANGO: frango em cubos, polpa de tomate (100% tomate), leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo. Sobremesa: Maçã JANTAR: MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Laranja
3ª feira	Leite integral com café adoçado 7% + Pão francês com manteiga	Suco de uva integral orgânico + Pão francês com manteiga	ALMOÇO: Pernil, mandioca, cenoura, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba. Sobremesa: Banana JANTAR: Carne em cubos, mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de beterraba cozida. Sobremesa: Mamão
4ª feira	Leite Integral com cacau adoçado 7% +	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de	ALMOÇO: OMELETE/ OVOS MEXIDOS: ovos in natura com espinafre, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga, e tomate Sobremesa: Melancia



	aveia em flocos + Banana	milho sem açúcar	JANTAR: Pernil, mandioca, cenoura, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba. Sobremesa: Banana
5ª feira	Leite integral com cacau 50% adoçado 7% + Pão francês com manteiga	Suco de laranja integral + Pão francês com queijo	ALMOÇO: MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Abacaxi *ESTROGONOFE DE FRANGO: frango em cubos, polpa de tomate (100 % tomate) , leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. JANTAR: Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo. Sobremesa: Maçã
6ª feira	Suco de laranja integral + Biscoito de polvilho	Leite Integral adoçado 7% com cacau 50 % + Banana	ALMOÇO: Frango com abóbora e brócolis, tomate, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de beterraba cozida Sobremesa: Laranja JANTAR: Carne moída, chuchu e cenoura, sal , óleo, cebola e alho.Arroz e feijão. Sobremesa: Banana
<i>*Para estudantes com necessidades especiais, utilizar a receita Estrogonofe especial (sem adição de leite e substituição de farinha de trigo por farinha de arroz)</i>			

Cardápio Escolar Integral- Dieta geral para crianças (06 a 15 anos)			
Dias	Desjejum - 8:30 horas	Lanche da tarde - 15:30 horas	Refeições
			Almoço a partir das 11 horas / Jantar a partir das 17:30 horas
2ª feira	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	Suco de uva integral orgânico + Pipoca de panela com sal	ALMOÇO: ESCONDIDINHO: Carne moída, purê de batata (batata desidratada), tomate, polpa de tomate (100 % tomate) cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Maçã JANTAR: Arroz, feijão, carne em cubos + mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e beterraba.
3ª feira	Leite integral com café adoçado 7% + Pão francês com manteiga	Suco de uva integral orgânico + Pão francês com manteiga	ALMOÇO: Arroz, pernil suíno, cenoura, beterraba, milho, molho de tomate, cebola, cheiro verde, alho, orégano, sal. Salada de acelga Sobremesa: Banana JANTAR: Arroz, Feijão, carne moída, batata, cenoura, tomate, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Salada de alface. Sobremesa: Laranja
4ª feira	Suco de laranja integral + Biscoito de polvilho	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	ALMOÇO: Carne em cubos, batata, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Maçã JANTAR: Frango com cenoura e chuchu, arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate.



5ª feira	Leite integral com cacau 50% adoçado 7% + Pão francês com manteiga	Suco de laranja integral + Pão francês com manteiga	ALMOÇO: MACARRONADA: Espaguete, almôndegas, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba. Sobremesa: Mamão JANTAR: Arroz, feijão, pernil com abobrinha, tomate, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e beterraba. Sobremesa: Banana
6ª feira	Suco de uva integral orgânico + Pipoca de panela com sal	Leite Integral adoçado 7% com cacau 100 % + Banana	ALMOÇO: CUBOS DE FRANGO COM CREME DE MILHO: frango, cenoura ralada, milho. Arroz e feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino e tomate Sobremesa: Melão JANTAR: MACARRONADA: Espaguete, almôndegas, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba. Sobremesa: Laranja

Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

Cardápio Escolar Integral- Dieta geral para crianças (06 a 15 anos)			
Dias	Desjejum - 8:30 horas	Lanche da tarde - 15:30 horas	Refeições
			Almoço a partir das 11 horas / Jantar a partir das 17:30 horas
2ª feira	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	Suco de uva integral orgânico + Pipoca de panela com sal	ALMOÇO: Peixe filé de tilápia com cenoura, brócolis e tomate, cebola, alho, cheiro verde, óleo, sal. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e beterraba. Sobremesa: Banana JANTAR: Arroz, feijão, carne em cubos + mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e beterraba. Sobremesa: Maçã
3ª feira	Leite integral com café adoçado 7% + Pão francês com manteiga	Suco de uva integral orgânico + Pão francês com manteiga	ALMOÇO: Frango, abóbora, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino. Sobremesa: Laranja JANTAR: OMELETE/ OVOS MEXIDOS: ovos in natura com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de Alface e tomate. Sobremesa: Mamão
4ª feira	Leite Integral com cacau adoçado 7% + aveia em flocos +	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	ALMOÇO: Carne em cubos, mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Manga JANTAR: Peixe filé de tilápia com cenoura, brócolis e tomate, cebola, alho, cheiro verde, óleo, sal. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e beterraba. Sobremesa: Banana

	Banana		
5ª feira	Leite integral com cacau 50% adoçado 7% + Pão francês com manteiga	Suco de laranja integral + Pão francês com manteiga	ALMOÇO: MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e couve. Sobremesa: Goiaba JANTAR: Frango, abóbora, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino Sobremesa: Laranja
6ª feira	Suco de laranja integral + Biscoito de polvilho	Leite Integral adoçado 7% com cacau 100 % + Banana	ALMOÇO: OMELETE/ OVOS MEXIDOS: ovos in natura com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de Alface e tomate Sobremesa: Banana JANTAR: MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e couve. Sobremesa: Maçã
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.			

4º SEMANA

Cardápio Escolar Integral- Dieta geral para crianças (06 a 15 anos)			
Dias	Desjejum - 8:30 horas	Lanche da tarde - 15:30 horas	Refeições
			Almoço a partir das 11 horas / Jantar a partir das 17:30 horas
2ª feira	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	Suco de uva integral orgânico + Pipoca de panela com sal	ALMOÇO: MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba. Sobremesa: Laranja JANTAR: Frango com brócolis. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Banana
3ª feira	Leite integral com café adoçado 7% + Pão francês com manteiga	Suco de uva integral orgânico + Pão francês com manteiga	ALMOÇO: ALMÔNDEGAS (100 % carne bovina) + tomate + polpa de tomate + óleo, sal, cebola e alho. Purê de batata (com batata desidratada). Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de repolho e couve. Sobremesa: Pera JANTAR: Frango com cenoura e chuchu. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino e tomate. Sobremesa: Mamão
4ª feira	Suco de laranja integral + Biscoito de polvilho	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	ALMOÇO: Carne em cubos, mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de beterraba cozida. Sobremesa: Manga JANTAR: OMELETE/ OVOS MEXIDOS: Ovos com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz + Feijão. Salada de acelga e tomate. Sobremesa: Banana

5ª feira	Leite integral com cacau 50% adoçado 7% + Pão francês com manteiga	Suco de laranja integral + Pão francês com manteiga	ALMOÇO: Frango com cenoura e chuchu. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino e tomatinho. Sobremesa: Goiaba JANTAR: Carne em cubos, batata, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz e feijão. Salada de acelga e beterraba. Sobremesa: Laranja
6ª feira	Suco de uva integral orgânico + Pipoca de panela com sal	Leite Integral adoçado 7% com cacau 100 % + Banana	ALMOÇO: FEIJOADA KIDS: feijão preto com pernil. Arroz, óleo, sal, cebola e alho. Farofa de couve. Salada de alface com tomate. Sobremesa: Abacaxi JANTAR: MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Sobremesa: Maçã
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.			

1ª semana

Cardápio Escolar - Dieta Geral para crianças de 04 a 05 anos 06 a 10 anos 11 a 15 anos		
Dias	Desjejum - 9 horas Lanche da tarde 15 h	Refeições Almoço a partir das 11 horas / Jantar a partir das 16h30min
2ª feira	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	*ESTROGONOFE DE FRANGO: frango em cubos, polpa de tomate, leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo. Sobremesa: Maçã
3ª feira	Leite integral com café adoçado 7% + Pão francês com manteiga	PERNIL COM MANDIOCA E CENOURA, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba. Sobremesa: Banana
4ª feira	Leite Integral com cacau adoçado 7% + aveia em flocos + Banana	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: ovos in natura com espinafre, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e tomate Sobremesa: Melancia

5ª feira	Suco + Pão francês com manteiga	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Laranja
6ª feira	Suco de laranja integral + Biscoito de polvilho	FRANGO COM ABÓBORA E BRÓCOLIS, tomate, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de beterraba cozida Sobremesa: Maçã
*Para estudantes com necessidades especiais utilizar a receita Estrogonofe especial (sem adição de leite e substituição de farinha de trigo por farinha de arroz).		Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

2ª semana

Cardápio Escolar - Dieta Geral para crianças de 04 a 05 anos 06 a 10 anos 11 a 15 anos		
Dias	Desjejum - 9 horas Lanche da tarde 15 h	Refeições Almoço a partir das 11 horas / Jantar a partir das 16h30min
2ª feira	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	ESCONDIDINHO: carne moída, purê de batata (batata desidratada), tomate, polpa de tomate (100 % tomate) cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Sobremesa: Banana
3ª feira	Leite integral com café adoçado 7% + Pão francês com manteiga	PERNIL SUÍNO COM CENOURA, BETERRABA, MILHO, MOLHO DE TOMATE, cebola, cheiro verde, alho, orégano, sal. Arroz e feijão. Salada de acelga Sobremesa: Maçã
4ª feira	Suco de laranja integral + Biscoito de polvilho	CARNE EM CUBOS COM BATATA, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Mamão
5ª feira	Leite integral com cacau 50% adoçado 7% + Pão francês com manteiga	MACARRONADA: Espaguete, almôndegas, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba. Sobremesa: Laranja



6ª feira	Suco de uva integral + Pipoca de panela com sal	CUBOS DE FRANGO COM CREME DE MILHO: frango, cenoura ralada, milho. Arroz e feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino e tomate Sobremesa: Melão
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

3ª semana

Cardápio Escolar - Dieta Geral para crianças de 04 a 05 anos 06 a 10 anos 11 a 15 anos		
Dias	Desjejum - 9 horas Lanche da tarde 15 h	Refeições Almoço a partir das 11 horas / Jantar a partir das 16h30min
2ª feira	Leite Integral adoçado 7% + Flocos de milho sem açúcar	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA COM CENOURA, BRÓCOLIS E TOMATE , cebola, alho, cheiro verde, óleo, sal. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e beterraba Sobremesa: Goiaba
3ª feira	Leite integral com café adoçado 7% + Pão francês com manteiga	FRANGO COM ABÓBORA , óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino Sobremesa: Banana
4ª feira	Leite Integral com cacau 50% adoçado 7% + aveia em flocos + Banana	CARNE EM CUBOS COM MANDIOCA , cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate. Sobremesa: Melancia

5ª feira	Leite integral com cacau 50% adoçado 7% + Pão francês com manteiga	MACARRONADA: espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e couve. Sobremesa: Mamão
6ª feira	Suco de laranja integral + Biscoito de polvilho	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: ovos in natura com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de Alface e tomate sobremesa: Maçã
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

4ª semana

Cardápio Escolar - Dieta Geral para crianças de 04 a 05 anos 06 a 10 anos 11 a 15 anos		
Dias	Desjejum - 9 horas Lanche da tarde 15 h	Refeições Almoço a partir das 11 horas / Jantar a partir das 16h30min
2ª feira	Leite Integral adoçado 7%	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba.

	+ Flocos de milho sem açúcar	Sobremesa: Maçã
3ª feira	Leite integral com café adoçado 7% + Pão francês com manteiga	ALMÔNDÉGAS (100 % carne bovina) + tomate + polpa de tomate + óleo, sal, cebola e alho. Purê de batata (com batata desidratada) Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de repolho e couve. Sobremesa: Mexerica/Pokan
4ª feira	Suco de laranja integral + Biscoito de polvilho	CARNE EM CUBOS COM MANDIOCA , cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de beterraba cozida. Sobremesa: Manga
5ª feira	Leite integral com cacau 50% adoçado 7% + Pão francês com manteiga	FRANGO COM CENOURA E CHUCHU. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino e tomate. Sobremesa: Banana
6ª feira	Leite integral com cacau 50% adoçado 7% + Pipoca de panela com sal	FEIJOADA KIDS: feijão preto com pernil. Arroz, óleo, sal, cebola e alho. Farofa de couve. Salada de alface com tomate. Sobremesa: Abacaxi
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

Cardápio Escolar EJA - DIETA GERAL – 1ª Semana		
Dias	Refeição Jantar a partir das 18:30 horas	Sobremesa
2ª feira	ESCONDIDINHO: Carne moída, purê de batata (batata desidratada), tomate, polpa de tomate, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho.	Laranja
3ª feira	Frango com abóbora e brócolis, tomate, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de beterraba cozida	Banana
4ª feira	Carne em cubos com batata, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate.	Maçã
5ª feira	MACARRONADA: Espaguete, almôndegas, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba.	Mamão
6ª feira	CUBOS DE FRANGO COM CREME DE MILHO: frango, cenoura ralada, milho. Arroz e feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino e tomate	Melancia
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

Cardápio Escolar EJA - DIETA GERAL – 2ª Semana		
Dias	Refeição Jantar a partir das 18:30 horas	Sobremesa
2ª feira	Peixe filé de tilápia com cenoura, brócolis e tomate, cebola, alho, cheiro verde, óleo, sal. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e beterraba	Banana
3ª feira	Frango, abóbora, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino	Maçã
4ª feira	Carne em cubos, mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate.	Melão
5ª feira	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate, cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e couve.	Laranja
6ª feira	OMELETE/ OVOS MEXIDOS: ovos in natura com cenoura ralada, abobrinha, cheiro verde, óleo, sal, alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de Alface e tomate	Banana
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

Cardápio Escolar EJA - DIETA GERAL – 3ª Semana		
Dias	Refeição Jantar a partir das 18:30 horas	Sobremesa
2ª feira	MACARRONADA: Espaguete, tomate, polpa de tomate (100% tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de repolho e beterraba.	Maçã
3ª feira	ALMÔNDEGAS (100 % carne bovina) + tomate + polpa de tomate (100 % tomate) + óleo, sal, cebola e alho. Purê de batata (com batata desidratada) Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de repolho e couve. Sobremesa: Banana	Banana
4ª feira	Carne em cubos , mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de beterraba cozida.	Abacaxi
5ª feira	Frango com cenoura e chuchu. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de pepino e tomate.	Mamão
6ª feira	FEIJOADA KIDS: feijão preto com pernil. Arroz, óleo, sal, cebola e alho. Farofa de couve. Salada de alface com tomate.	Laranja
Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.		

Cardápio Escolar EJA - DIETA GERAL – 4ª Semana		
Dias	Refeição	Sobremesa
	Jantar a partir das 18:30 horas	
2ª feira	Carne moída , abobrinha, batata doce, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho.	Mamão
3ª feira	Frango com cenoura e chuchu. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de alface e tomate.	Banana
4ª feira	Carne em cubos , mandioca, cheiro verde, óleo, sal, cebola e alho. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Salada de acelga e beterraba.	Manga
5ª feira	MACARRONADA: Espaguete, carne moída, tomate, polpa de tomate (100 % tomate), cenoura, sal, óleo, cebola e alho. Salada de alface e tomate.	Pokan
6ª feira	*ESTROGONOFÉ DE FRANGO: frango em cubos, polpa de tomate, leite, farinha de trigo, cebola, alho, óleo, sal e cheiro verde. Arroz, feijão, óleo, sal, cebola e alho. Batata cozida temperada com salsinha, sal e óleo.	Maçã
<i>*Para estudantes com necessidades especiais, utilizar a receita Estrogonofe especial (sem adição de leite e substituição de farinha de trigo por farinha de arroz)</i>		Este cardápio foi elaborado seguindo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de Maio de 2020 e Ministério da Saúde. As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.



CARDÁPIO EVENTOS

Cardápio Páscoa

Lanche	Suco + Bolo de chocolate com cobertura de chocolate	Chocolate ao leite em formato de coelho
Refeição	Filé de Tilápia com legumes na manteiga, arroz, feijão e salada.	Suco e fruta

Cardápio Festa Junina

Lanche	Arroz doce	Paçoca e pé de moleque
Refeição	Cachorro quente, batata doce chips, pipoca, paçoca e pé de moleque Quibe de forno	Suco e fruta

Cardápio Dia das Crianças

Lanche	Suco + Bolo com cobertura	Pão de mel e bananinha sem açúcar
Refeição	Hambúrguer com molho de tomate, queijo mussarela, orégano, batata doce chips, arroz, feijão, salada	Suco e fruta

Cardápio Natal

Lanche	Suco + Bolo com cobertura	Cookie Integral cacau e avelã
Refeição	Arroz à grega, feijão, pernil assado, farofa de linguiça, maionese de legumes.	Pudim de leite em pó Suco e fruta

CARDÁPIO EVENTOS NA ESCOLA, PROJETOS, EXCURSÕES, ATIVIDADES ESPORTIVAS (eventos com presença de alunos)

Cardápio Parcial

Lanche	Suco de frutas de caixinha, cookie de cacau integral, biscoito polvilho, alfajor e fruta

Cardápio Integral

Lanche 01	Pão francês com manteiga, presunto, queijo mussarela e suco de frutas
Lanche 02	Suco de frutas de caixinha, cookie de cacau integral, biscoito polvilho, alfajor e fruta



ANEXO II.III – PER CAPTA DE GÊNEROS POR ENSINO

Alimento Cru	Unidade de Medida	Creche 0 á 05 meses e 29 dias
Fórmula Infantil 1	g	30

Alimento Cru	Unidade de Medida	Creche 12 á 6 meses
Fórmula Infantil 2	g	30,00
Abóbora japonesa	g	30,00
Abobrinha	g	30,00
Acelga	g	10,00
Alho	g	2,00
Arroz	g	30,00
Banana nanica	g	40,00
Banana prata	g	40,00
Macarrão (sopa)	g	20,00
Batata doce	g	40,00
Batata inglesa	g	40,00
Beterraba	g	80,00
Brócolis	g	30,00
Carne bovina (cubos ou isca)	g	30,00
Carne-moída bovina	g	30,00
Cebola	g	2,00
Cenoura	g	20,00
Cheiro-verde	g	2,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Chuchu	g	25,00
Couve-flor	g	20,00
Feijão Preto	g	15,00
Feijão/Grãos	g	15,00
Frango (cubos/isca)	g	35,00
Fubá (polenta)	g	10,00
Inhame	g	30,00
Laranja pera	g	40,00
Laranja Pokan	g	40,00
Lentilha	g	20,00
Maçã	g	40,00
Macarrão	g	30,00
Mamão	g	40,00
Mandioca	g	30,00
Melão	g	40,00
Mandioquinha	g	30,00
Manga	g	40,00
Melancia	g	40,00
Óleo	ml	1,50
Pepino	g	30,00
Pêra	g	40,00
Polpa de tomate	g	5,00
Repolho	g	20,00
Sal	g	0,50
Tomate (fruto)	g	15,00

gabinete.educacao@caraguatatuba.sp.gov.br

@prefeituradecaraguatatuba

@caraguatatuba_oficial

(12) 3897.7000

Avenida Rio de Janeiro, nº 860 – Indaiá - Caraguatatuba/SP



Tubérculos (purê)	g	30,00

Alimento Cru	Unidade de Medida	CEI 1 á 3 Anos
Abacaxi	g	30,00
Abóbora japonesa	g	30,00
Abobrinha	g	30,00
Acelga	g	10,00
Açúcar refinado	g	6,00
Alface americana	g	10,00
Alface crespa	g	10,00
Alho	g	2,00
Arroz	g	30,00
Banana nanica	g	100,00
Banana prata	g	100,00
Batata doce	g	60,00
Batata inglesa	g	60,00
berinjela	g	60,00
Beterraba	g	80,00
Biscoito Polvilho	g	15,00
Biscoito salgado	g	15,00
Brócolis	g	50,00
Cacau em pó 100%	0	4,00
Carne bovina (cubos ou isca)	g	35,00
Carne bovina almôndegas	g	35,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Carne suína (cubos/iscas)	g	50,00
Carne-moída bovina	g	35,00
Cebola	g	2,00
Cenoura	g	15,00
Cheiro-verde	g	2,00
Chuchu	g	25,00
Couve manteiga	g	15,00
Couve-flor	g	20,00
Ervilha	g	20,00
Escarola	g	15,00
Farinha de mandioca	g	10,00
Farinha de milho	g	10,00
Farinha de trigo	g	10,00
Feijão Preto	g	15,00
Feijão/Grãos	g	15,00
Flocos de milho	g	25,00
Fórmula Seguimento	g	30,00
Frango (cubos/isca)	g	40,00
Frango (peito)	g	40,00
Fubá (polenta)	g	10,00
Goiaba	g	100,00
Grão de Bico	g	15,00
Inhame	g	30,00
Laranja lima	g	100,00
Laranja pera	g	100,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Laranja Pokan	g	100,00
Leite integral em pó	g	25,00
Lentilha	g	15,00
Limão taiti	g	20,00
Maçã	g	100,00
Macarrão	g	25,00
Macarrão (sopa)	g	20,00
Mamão	g	100,00
Mandioca	g	50,00
Mandioquinha	g	50,00
Manga	g	100,00
Manteiga	g	5,00
Melancia	g	100,00
Melão	g	100,00
Milho	g	20,00
Muçarela (preparações)	g	25,00
Óleo	ml	4,00
Ovo de galinha	und	1,00
Pão de queijo	g	3,00
Pão Francês/Leite	g	25,00
Pepino	g	17,00
Pêra	g	80,00
Polpa de tomate	g	5,00
Repolho	g	10,00
Sal	g	2,00

gabinete.educacao@caraguatatuba.sp.gov.br[@prefeituradecaraguatatuba](https://www.instagram.com/prefeituradecaraguatatuba)[@caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)**(12) 3897.7000**

Avenida Rio de Janeiro, nº 860 – Indaiá - Caraguatatuba/SP

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

salsinha	g	1,00
Suco integral	ml	150,00
Tomate (fruto)	g	15,00
Trigo para quibe	g	10,00
Tubérculos (purê)	g	40,00
Vinagre de Maçã	ml	5,00

Alimento Cru	Unidade de Medida	EMEI – 4 á 5 Anos
Abacaxi	g	70,00
Abóbora japonesa	g	50,00
Abobrinha	g	50,00
Acelga	g	10,00
Açúcar refinado	g	5,00
Adoçante (100% Stevia)	ml	5,00
Alface americana	g	20,00
Alface crespa	g	20,00
Alho	g	2,00
Arroz	g	30,00
Banana nanica	g	60,00
Banana prata	g	60,00
Batata doce	g	80,00
Batata inglesa	g	80,00
berinjela	g	70,00
Beterraba	g	80,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Biscoito Polvilho	g	20,00
Biscoito salgado	g	20,00
Brócolis	g	50,00
Cacau em pó 100%	g	5,00
Café em pó	g	5,00
Carne bovina (cubos ou isca)	g	50,00
Carne bovina almôndegas	g	50,00
Carne suína (cubos/iscas)	g	50,00
Carne-moída bovina	g	50,00
Cebola	g	4,00
Cenoura	g	25,00
Cheiro-verde	g	1,00
Chuchu	g	35,00
Couve manteiga	g	15,00
Couve-flor	g	40,00
Ervilha	g	20,00
Escarola	g	15,00
Farinha de mandioca	g	15,00
Feijão Preto	g	20,00
Feijão/Grãos	g	20,00
Filé de Peixe	g	50,00
Flocos de milho	g	20,00
Frango (cubos/isca)	g	60,00
Fubá (polenta)	g	15,00
Goiaba	g	24,00



Grão de Bico	g	20,00
Inhame	g	40,00
Laranja pera	g	60,00
Laranja Pokan	g	80,00
Leite integral em pó	g	15,00
Limão taiti	g	20,00
Maçã	g	80,00
Macarrão	g	40,00
Mamão	g	80,00
Mandioca	g	50,00
Mandioquinha	g	50,00
Manga	g	60,00
Manteiga	g	5,00
Melância	g	90,00
Melão	g	58,00
Milho	g	20,00
Óleo	ml	4,00
Ovo de galinha	und	1,00
Pão Francês/Leite	g	50,00
Pepino	g	17,00
Pêra	g	80,00
Polpa de tomate	g	7,00
Repolho	g	13,00
Sal	g	2,00
salsinha	g	1,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Salsicha (eventos)	g	3,00
Suco integral	ml	150,00
Tomate (fruto)	g	25,00
Trigo para quibe	g	20,00
Tubérculos (purê)	g	2,00
Vinagre de Maçã	ml	5,00

Alimento Cru	Unidade de Medida	EMEF 6 á 15 Anos - Parcial
Abacaxi	g	140,00
Abóbora japonesa	g	95,00
Abobrinha	g	95,00
Acelga	g	10,00
Açúcar refinado	g	12,00
Alface americana	g	40,00
Alface crespa	g	40,00
Alho	g	3,00
Arroz	g	50,00
Banana nanica	g	140,00
Banana prata	g	90,00
Batata doce	g	80,00
Batata inglesa	g	80,00
berinjela	g	40,00
Beterraba	g	90,00
Biscoito doce sem recheio	g	30,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Biscoito Polvilho	g	30,00
Biscoito salgado	g	30,00
Brócolis	g	60,00
Cacau em pó 50%	g	8,00
Café em pó	g	10,00
Carne bovina (cubos ou isca)	g	95,00
Carne bovina almôndegas	g	95,00
Carne suína (cubos/iscas)	g	85,00
Carne-moída bovina	g	95,00
Cebola	g	6,00
Cenoura	g	40,00
Cheiro-verde	g	2,00
Chuchu	g	60,00
Couve manteiga	g	27,00
Couve-flor	g	60,00
Ervilha	g	32,00
Escarola	g	20,00
Farinha de mandioca	g	30,00
Farinha de trigo	g	30,00
Feijão Preto	g	32,00
Feijão/Grãos	g	32,00
Filé de Peixe	g	80,00
Flocos de milho	g	30,00
Frango (cubos/isca)	g	104,00
Fubá (polenta)	g	30,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Goiaba	g	140,00
Grão de Bico	g	32,00
Hambúrguer Bovino	g	95,00
Inhame	g	50,00
Laranja pera	g	140,00
Laranja Pokan	g	140,00
Leite integral em pó	g	30,00
Lentilha	g	30,00
Limão taiti	g	50,00
Linguiça	g	70,00
Maçã	g	140,00
Macarrão	g	50,00
Mamão	g	140,00
Mandioca	g	55,00
Mandioquinha	g	55,00
Manga	g	140,00
Manteiga	g	7,00
Melancia	g	145,00
Melão	g	140,00
Milho	g	50,00
Muçarela (preparações)	g	40,00
Óleo	ml	7,00
Ovo de galinha	und	1,50
Paçoca de Amendoim	g	25,00
Pão Francês/Leite	g	50,00



Pé de Moleque	g	33,00
Pepino	g	27,00
Pêra	g	140,00
Polpa de tomate	g	10,00
Presunto (eventos)	g	20,00
Repolho	g	25,00
Sal	g	1,50
salsinha	g	1,00
Salsicha (eventos)	g	30,00
Suco integral	ml	200,00
Tomate (fruto)	g	10,00
Trigo para quibe	g	25,00
Tubérculos (purê)	g	95,00
Vinagre de Maçã	ml	10,00

Alimento Cru	Unidade de Medida	EMEF 6 á 15 Anos - Integral
Abacaxi	g	140,00
Abóbora japonesa	g	95,00
Abobrinha	g	95,00
Acelga	g	10,00
Açúcar refinado	g	12,00
Alface americana	g	40,00
Alface crespa	g	40,00
Alho	g	3,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Arroz	g	50,00
Banana nanica	g	140,00
Banana prata	g	140,00
Batata doce	g	80,00
Batata inglesa	g	80,00
berinjela	g	40,00
Beterraba	g	90,00
Biscoito doce sem recheio	g	30,00
Biscoito Polvilho	g	30,00
Biscoito salgado	g	30,00
Brócolis	g	60,00
Cacau em pó 50%	g	8,00
Café em pó	g	10,00
Carne bovina (cubos ou isca)	g	95,00
Carne bovina almôndegas	g	95,00
Carne suína (cubos/iscas)	g	85,00
Carne-moída bovina	g	95,00
Cebola	g	6,00
Cenoura	g	40,00
Cheiro-verde	g	2,00
Chuchu	g	60,00
Couve manteiga	g	27,00
Couve-flor	g	60,00
Ervilha	g	32,00
Escarola	g	20,00



Farinha de mandioca	g	30,00
Farinha de trigo	g	30,00
Feijão Preto	g	32,00
Feijão/Grãos	g	32,00
Filé de Peixe	g	80,00
Flocos de milho	g	30,00
Frango (cubos/isca)	g	104,00
Fubá (polenta)	g	30,00
Goiaba	g	140,00
Grão de Bico	g	32,00
Hambúrguer Bovino	g	95,00
Inhame	g	50,00
Laranja pera	g	140,00
Laranja Pokan	g	140,00
Leite integral em pó	g	30,00
Lentilha	g	30,00
Limão taiti	g	50,00
Linguiça	g	70,00
Maçã	g	140,00
Macarrão	g	50,00
Mamão	g	140,00
Mandioca	g	55,00
Mandioquinha	g	55,00
Manga	g	140,00
Manteiga	g	7,00



Melancia	g	145,00
Melão	g	140,00
Milho	g	50,00
Muçarela (preparações)	g	40,00
Óleo	ml	7,00
Ovo de galinha	und	1,50
Paçoca de Amendoim	g	25,00
Pão Francês/Leite	g	50,00
Pé de Moleque	g	33,00
Pepino	g	27,00
Pêra	g	140,00
Polpa de tomate	g	10,00
Presunto (eventos)	g	20,00
Repolho	g	25,00
Sal	g	1,50
salsinha	g	1,00
Salsicha (eventos)	g	30,00
Suco integral	ml	200,00
Tomate (fruto)	g	10,00
Trigo para quibe	g	25,00
Tubérculos (purê)	g	95,00
Vinagre de Maçã	ml	10,00

**EDUCAÇÃO****CARAGUATATUBA**

GOVERNO MUNICIPAL

TEMPO DE PROSPERIDADE

Alimento Cru	Unidade de Medida	EJA
Abacaxi	g	140,00
Abóbora japonesa	g	95,00
Abobrinha	g	95,00
Acelga	g	10,00
Alface americana	g	40,00
Alface crespa	g	40,00
Alho	g	3,00
Arroz	g	50,00
Banana nanica	g	140,00
Banana prata	g	140,00
Batata doce	g	100,00
Batata inglesa	g	100,00
berinjela	g	100,00
Beterraba	g	100,00
Brócolis	g	100,00
Carne bovina (cubos ou isca)	g	120,00
Carne bovina almôndegas	g	120,00
Carne suína (cubos/iscas)	g	120,00
Carne-moída bovina	g	120,00
Cebola	g	6,00
Cenoura	g	55,00
Cheiro-verde	g	2,00
Chuchu	g	80,00

gabinete.educacao@caraguatatuba.sp.gov.br[@prefeituradecaraguatatuba](#)[@caraguatatuba_oficial](#)**(12) 3897.7000**

Avenida Rio de Janeiro, nº 860 – Indaiá - Caraguatatuba/SP



Couve manteiga	g	27,00
Couve-flor	g	80,00
Ervilha	g	65,00
Escarola	g	20,00
Farinha de mandioca	g	35,00
Farinha de trigo	g	40,00
Feijão Preto	g	40,00
Feijão/Grãos	g	40,00
Filé de Peixe	g	120,00
Frango (cubos/isca)	g	130,00
Fubá (polenta)	g	35,00
Goiaba	g	140,00
Grão de Bico	g	32,00
Hambúrguer Bovino	g	120,00
Inhame	g	100,00
Laranja pera	g	140,00
Laranja Pokan	g	140,00
Lentilha	g	40,00
Limão taiti	g	50,00
Linguiça	g	90,00
Maçã	g	140,00
Macarrão	g	50,00
Mamão	g	140,00
Mandioca	g	70,00
Manga	g	140,00



Melancia	g	145,00
Melão	g	140,00
Milho	g	60,00
Óleo	ml	8,00
Ovo de galinha	und	1,50
Pepino	g	55,00
Pêra	g	110,00
Polpa de tomate	g	15,00
Presunto (eventos)	g	20,00
Repolho	g	30,00
Sal	g	3,00
Salsicha (eventos)	g	30,00
Tomate (fruto)	g	37,00
Trigo para quibe	g	30,00
Tubérculos (purê)	g	95,00
Vinagre de Maçã	ml	10,00



PER CAPTA DE FÓRMULAS E INCIDÊNCIAS DAS PREPARAÇÕES.

FÓRMULA	Unidade de Medida	Creche 0 á 05 meses e 29 dias
FÓRMULA INFANTIL ANTI-REFLUXO	g	17,70
FÓRMULA EXTENSAMENTE HIDROLISADA	g	18,40
FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA	g	17,70
FÓRMULA ELEMENTAR	g	17,20

Obs.: As fórmulas e itens de dieta específicas são oferecidas para os alunos que possuem laudo médico, podendo sofrer alterações de acordo com a demanda.



**ANEXO II.IV – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS INSUMOS A SEREM
SERVIDOS
ESTOCÁVEIS**

Itens	Descrição Detalhada	Unid.	Quant.
1	AÇÚCAR REFINADO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO AÇÚCAR REFINADO É A SACAROSE OBTIDA DE AÇÚCAR DE CANA PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, LEITOSO E PESANDO 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM FARDOS DE 10 KG CONTENDO 10 PACOTES DE 1 KG. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 12 MESES.	KG	35.000
2	ADOÇANTE (100% STEVIA) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES, GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM INICIAL DEVERÁ SER EM FRASCO DE 100ML.	UN	500
3	ALFAJOR (RECHEIO DE DOCE DE LEITE, COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO. INGREDIENTES: GANACHE (ÓLEO VEGETAL, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, GORDURA VEGETAL, EDULCORANTES: MALTITOL E SUCRALOSE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE), COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE (GORDURA FRACIONADA, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SORO DE LEITE, EDULCORANTE MALTITOL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTES), ALFAJOR: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, MARGARINA E SORBITOL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: OVO, DERIVADOS DE TRIGO, DE SOJA E DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE DE 6 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO COM PESO LÍQUIDO DE 25G CADA. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS RESPECTIVAMENTE COM FITA ADESIVA,	UN	25.000



	CONTENDO 72 UNIDADES, TOTALIZANDO UM PESO BRUTO DE 2,3KG E PESO LÍQUIDO DE 1,8KG. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
4	ALHO TRITURADO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICA DO OBJETO ALHO PICADO SEM SAL COM ANTIOXIDANTE. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO EM BALDE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LACRADO E COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. CONSIDERAR-SE Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	11.000
5	AMEIXA SECA SEM CAROÇO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO. INGREDIENTES: AMEIXAS PRETAS SECAS TENRAS SEM CAROÇO E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM INICIAL PLÁSTICA DE 250G. DEVERÁ APRESENTAR DESCRIÇÃO DO PRODUTO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	KG	30
6	ARROZ POLIDO - PRODUTO OBTIDO DE GRÃOS LONGOS FINOS SADIOS DE ARROZ, GRÃOS INTEIROS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14% QUE FORAM SUBMETIDOS AO BENEFICIAMENTO; SUBGRUPO POLIDO; AGULHINHA; TIPO I, LONGO E FINO, "100% GRÃOS NOBRES" (MÍNIMO DE 90% - NOVENTA POR CENTO – DO PESO DOS GRÃOS INTEIROS). O PRODUTO DEVE SER DA SAFRA CORRENTE E DEVERÁ SER ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AO PRODUTO. PROCEDÊNCIA NACIONAL, DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50G; VALOR ENERGÉTICO 173KCAL A 176 KCAL, CARBOIDRATOS 38G A 40G, PROTEÍNAS 3,7G E 3,9G, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS = 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,8G A 1G, POTÁSSIO 45MG A 49MG, FOSFORO 45MG A 48MG E TOCOFEROL 0,05MG A 0,12MG. DESCRITO NA EMBALAGEM 100% GRÃO NOBRES, PREMIUM. EMBALAGEM 5KG. EM 15 (QUINZE) DIAS ÚTEIS A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO (ORIGINAL OU CÓPIA), JUNTAMENTE COM A AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	180.000
7	AZEITE DE OLIVA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACIDEZ 0,5%. A EMBALAGEM INICIAL DE VIDRO OU LATA DE 500 ML. DEVERÁ APRESENTAR DESCRIÇÃO DO PRODUTO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM	UN	3.000



	DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
8	BANANINHA SEM AÇÚCAR DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: BANANA, PRODUTO SEM CONSERVANTES, FEITO COM A PRÓPRIA BANANA. SEM POLPAS ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 23G, PLÁSTICO ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE 460, CONTENDO 20 UNIDADES. VALIDADE DE 6 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	25.000
9	BATATA DOCE CHIPS DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO INGREDIENTES: BATATA DOCE IN NATURA, GORDURA DE PALMA E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE/ LACTOSE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO ATÓXICO CONTENDO 50G EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	28.000
10	BEBIDA À BASE DE SOJA “LEITE DE SOJA” (TRADICIONAL/SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, MALTODEXTRINA, ÓLEO DE SOJA REFINADO, VITAMINAS E MINERAIS (CÁLCIO, FÓSFORO, MAGNÉSIO, VITAMINA C, NIACINA, FERRO, ZINCO, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, MANGANÊS, VITAMINA B1, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA A, COBRE, ÁCIDO FÓLICO, IODO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D E VITAMINA B12), L-METIONINA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E ESPESANTE GOMA GUAR. EMBALAGEM COM 280G. CONSIDERAR-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 9 MESES.	KG	600
11	BISCOITO CREAM CRACKER (SEM LEITE E SEM TRAÇOS DE LEITE) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME FLEXÍVEL (BOPP). CONTENDO MÍN. 400G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTEÚDO 20X400G - PESO LÍQUIDO: 8 KG.	KG	50.000



	A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
12	BISCOITO POLVILHO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, GORDURA DE PALMA, OVO EM PÓ, ÁGUA E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM LEITE, NEM TRAÇOS. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. FORMATO PALITO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PEBD (POLIETILEO DE BAIXA DENSIDADE), TRANSPARENTE, INODORO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO COM OS ALIMENTOS, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO E IDENTIFICAÇÃO DE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	PCT	90.000
13	BISCOITO POLVILHO INTEGRAL 40G (EMBALAGEM INDIVIDUAL) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, ÓLEO VEGETAL, OVO, SAL, FARINHA DE CHIA, FARINHA DE LINHAÇA E FARELO SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LACTOSE, ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E SOJA. FORMATO PALITO, OSSO OU ARGOLA. EMBALAGEM PRIMÁRIA PEBD (POLIETILEO DE BAIXA DENSIDADE), TRANSPARENTE, INODORO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO COM OS ALIMENTOS, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO E IDENTIFICAÇÃO DE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 40G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	35.000
14	BOLINHO INDIVIDUAL (SABORES: CHOCOLATE, LARANJA E BANANA) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ORGÂNICA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR ORGÂNICO, LEITE INTEGRAL ORGÂNICO, OVO ORGÂNICO, GORDURA VEGETAL ORGÂNICA, CACAU EM PÓ ORGÂNICO, FÉCULA DE MANDIOCA ORGÂNICA, ÓLEO DE SOJA ORGÂNICO, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO TARTÁRICO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESTABILIZANTES GOMA GUAR E GOMA XANTANA. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 40 GRAMAS. PLÁSTICO ATÓXICO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM PAPELÃO COM 15 UNIDADES DE 40 GRAMAS. VALIDADE DE 6 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	40.000
15	CACAU EM PÓ SOLÚVEL DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, SEM	KG	8.000



	ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RÓTULO IMPRESSO NO PACOTE. ISENTOS DE SUJIDADES E ELEMENTOS ESTRANHOS AO PRODUTO, APRESENTANDO COR, ODOR, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO OU ALUMINIZADA, ATÓXICA, DEVERÁ CONTER 100 GRAMAS DO PRODUTO. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 12 MESES.		
16	CAFÉ DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO CAFÉ TORRADO E MOÍDO, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. COR CASTANHO CLARO MODERADO A ESCURO, SEM AMARGOR. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, ACONDICIONADO À VÁCUO. REGISTROS OBRIGATÓRIOS COM SELO DE QUALIDADE ABIC COM QUALIDADE MÍNIMA ACEITÁVEL DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ DO LOTE ENTREGUE. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	3.000
17	CEREAL DE ARROZ/ MILHO/CEREAIS/AVEIA SABORES: ARROZ, AVEIA, MILHO, 3 FRUTAS, 6 CEREAIS, ARROZ E AVEIA. DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, PIROFOSFATO FÉRRICO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO), VITAMINAS (A,D,E,C,B1,B2,B6,B12,K, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO, ÁCIDO PANTOTÊNICO), AROMATIZANTE, CORANTE NATURAL, BETA CAROTENO. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CEVADA, CENTEIO, AVEIA E SOJA. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM INICIAL DEVERÁ CONTER 200 GRAMAS DO PRODUTO. A EMBALAGEM FINAL DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS QUE RESISTAM ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 6 MESES.	UN	400
18	CHÁ DE CAMOMILA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ISENTOS DE SUJIDADES E ELEMENTOS ESTRANHOS AO PRODUTO, APRESENTANDO COR, ODOR, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO DO	KG	06



	PRODUTO. A EMBALAGEM INICIAL DEVERÁ SER EM CAIXA CONTENDO DE 16G DO PRODUTO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 9 MESES.		
19	CHÁ DE ERVA DOCE DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES E ELEMENTOS ESTRANHOS AO PRODUTO, APRESENTANDO COR, ODOR, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO. A EMBALAGEM INICIAL DEVERÁ SER EM CAIXA CONTENDO DE 16G DO PRODUTO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 9 MESES.	KG	06
20	CHOCOLATE AO LEITE EM FORMATO DE COELHINHO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO AÇÚCAR, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, VANILINA, POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EMBALADO EM FILME DE PROLIPOPILENO TRANSPARENTE, EM CAIXA CESTAVADA DE 60G. ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM 24 UNIDADES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS, COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UN	26.000
21	CHOCOLATE EM PÓ (50% CACAU) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: CACAU EM PÓ ALCALINO E AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM TRAÇOS DE LEITE, CASTANHAS, ETC. RÓTULO IMPRESSO NO PACOTE. ISENTO DE SUJIDADES E ELEMENTOS ESTRANHOS AO PRODUTO, APRESENTANDO COR, ODOR, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO OU ALUMINIZADA, ATÓXICA, DEVERÁ CONTER 200 GRAMAS DO PRODUTO. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 12 MESES, APÓS ABERTO CONSUMIR EM 30 DIAS.	KG	10.000
22	CHOCOLATE SEM LEITE, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM SOJA. DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, POLIDEXTROSE, EMULSIFICANTES, LECITINA DE GIRASSOL E POLIGLICEROL E EDULCORANTES: MALTITOL E STEVIA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. IDEAL PARA: VEGANOS, VEGETARIANOS, ALÉRGICOS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, SOJA, DIABÉTICOS, CELÍACOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 25 G (1 UNIDADE). CAIXA COM 12 UNIDADES. NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA OS PRODUTOS DEVEM SER REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.	UN	3.000



	CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.		
23	COOKIE INTEGRAL CACAU E AVELÃ DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: CEREAIS INTEGRAIS (AVEIA EM FLOCOS, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E FLOCOS DE ARROZ), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÓLEO DE GIRASSOL, POLIDEXTROSE, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, FIBRA DE AVEIA, GRANOLA (FLOCOS DE AVEIA, AÇÚCAR INVERTIDO, FLOCOS DE CEVADA, ÓLEO DE SOJA, FLOCOS DE MILHO, FLOCOS DE TRIGO, FARELO DE TRIGO, AÇÚCAR MASCADO, FLOCOS DE ARROZ E COCO RALADO), AVELÃ, AÇÚCAR INVERTIDO, PERMEADO DE SORO DE LEITE, SAL, AROMATIZANTES, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E ESTEAROIL LACTILATO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃ, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA, SOJA E LEITE. PODE CONTER: CENTEIO, TRITICALE, AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARÁ, GERGELIM, NOZES E OVOS. A VALIDADE MENCIONADA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS DEVIDAMENTE LACRADOS E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DE 40G. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO VALIDADE DE 4 MESES. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.	UN	50.000
24	ERVILHA PARTIDA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO ERVILHA SECA, TIPO 1, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER DE PACOTE PLÁSTICO LACRADO, ATÓXICO CONTENDO 500 GRAMAS DO PRODUTO, CONSTANDO INFORMAÇÕES PERTINENTES À ROTULAGEM, DENTRE AS QUAIS DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, LOTE, FABRICANTE. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES.	PCT	5.000
25	FARINHA DE AVEIA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FARINHA DE AVEIA. CEREAIS DE GRÃOS OBTIDOS DAS GRAMÍNEAS. CONTÉM GLÚTEN. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS E CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS DEVIDAMENTE LACRADOS	CX	4.000



	E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO CAIXA DE 150G. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.		
26	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DA PARTE COMESTÍVEL DE VEGETAIS, PODENDO SOFRER PREVIAMENTE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A N T A - 34 (DECRETO 12.486, DE 20/10/78) A EMBALAGEM DEVERÁ SER EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, CONTENDO 500 GRAMAS DO PRODUTO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	4.000
27	FARINHA DE ARROZ DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FARINHA DE ARROZ, 100% GRÃOS DE ARROZ MOÍDOS, QUALIDADE, ISENTA DE SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, UMIDADE E SEM RANÇO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	1.500
28	FARINHA DE TRIGO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. QUALIDADE, ISENTA DE SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, UMIDADE E SEM RANÇO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 3 MESES.	KG	26.000
29	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - CONSTITUÍDOS, DE GRÃOS LIMPOS (ISENTO DE SUJIDADES) E SECOS. DEVENDO CONTER EM SUAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PARA PORÇÃO DE 60GR; VALOR ENERGÉTICO 210KCAL A 220KCAL, CARBOIDRATOS 40G A 44G, PROTEÍNAS 13G A	KG	120.000



	15G, GORDURAS TOTAIS 0,6G A 0,9G, GORDURAS SATURADAS 0,2G A 0,5G, CÁLCIO 79MG A 81MG, FIBRA ALIMENTAR 11G A 13G E FERRO 5,2MG A 5,5MG. EMBALAGEM 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EM 15(QUINZE) DIAS ÚTEIS, A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO (ORIGINAL OU CÓPIA), JUNTAMENTE COM AMOSTRA DO PRODUTO.		
30	FEIJAO PRETO – TIPO 1 DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FEIJÃO PRETO, TIPO 1, NOVO, COM 1 % DE IMPUREZA, NO MÁXIMO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E PESANDO 1 KG. A EMBALAGEM FINAL DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICOS, EM FARDOS DE 30 KG. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	15.000
31	FERMENTO EM PÓ DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ CONTER 250 GRAMAS DO PRODUTO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	600
32	FLOCÃO DE MILHO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FARINHA DE MILHO FLOCADA. É O PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO (ZEA MAYS, L.), DESGERMINADO OU NÃO. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	4.000



33	FLOCOS DE MILHO (SEM AÇÚCAR) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO INGREDIENTES: MILHO, SAL, VITAMINAS A, B1, B2, B6, B12, C, NIACINA E ÁCIDO FÓLICO, MINERAIS FERRO E ZINCO, ANTIOXIDANTE, LECITINA DE SOJA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G. CAIXA COM 10 PACOTES. NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA OS PRODUTOS DEVEM SER REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	KG	30.000
34	FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO (ZEA MAYS, L.), DESGERMINADO OU NÃO. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÉ-COZIDO, LIVRE DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	4.000
35	LEITE DE COCO (100% VEGETAL) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICA DO OBJETO INGREDIENTES: LEITE DE COCO, MALTODEXTRINA, AMIDO DE MILHO, FOSFATO TRICÁLCIO E ANTIUMECTANTE INA 551. LEITE DE COCO 100% VEGETAL, NÃO CONTÉM LEITE, NÃO CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM SOJA, NÃO CONTÉM AMENDOIM E OUTRAS OLEAGINOSAS. PRODUTO VEGANO. A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER EM LATA DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	KG	50
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM 14 VITAMINAS E 13 MINERAIS – O PRODUTO DEVERÁ TER O REGISTRO COMPLETO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. DEVERÁ SER DE BOA SOLUBILIDADE. INGREDIENTES MÍNIMOS: LEITE EM PÓ INTEGRAL, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (A, D, E, K1, C, TIAMINA, RIBOFLAVINA, NIACINA, PIRIDOXINA, BIOTINA, ÁCIDO FÓLICO, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VIT. B12, CÁLCIO, COBRE, CROMO, FERRO, FLÚOR, FÓSFORO, IODO, MÁGNESIO, MANGANÊS, MOLIBDÊNIO, PÓTÁSSIO,	KG	100.000



	SELÊNIO, ZINCO E COLINA) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322). NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 25G. VALOR ENERGÉTICO DE 130KCAL, CARBOIDRATOS 10G, DOS QUAIS AÇÚCARES TOTAIS 9,6G AÇÚCARES ADICIONADO 00G – PROTEÍNAS 6,6G – GORDURAS TOTAIS 7G, DOS QUAIS GORDURAS SATURADAS 3,9G, GORDURAS TRANS 00G – FIBRA ALIMENTAR 00G – SÓDIO 91G – VITAMINA A 240µG – VITAMINA D 4,5µG – VITAMINA E 4,5MG – VITAMINA K1 36G – VITAMINA C 30G – TIAMINA 0,36MG – RIBOFLAVINA 0,36MG – NIACINA 4,5MG – PIRIDOXINA 0,39MG – BIOTINA 9MG – ÁCIDO FÓLICO 120µG – ÁCIDO PANTOTÊNICO 1,5MG – VITAMINA B12 0,72µG – CÁLCIO 300MG – COBRE 270MG – CROMO 11µG – FERRO 4,2MG – FLÚOR 1,2MG – FÓSFORO 210MG – IODO 45µG – MAGNÉSIO 126MG – MANGANÊS 0,9MG – MOLIBDÊNIO 14µG – POTÁSSIO 1050MG – SELÊNIO 18µG – ZINCO 3,3MG – COLINA 165MG. EM 15(QUINZE) DIAS ÚTEIS A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO (ORIGINAL OU CÓPIA), JUNTAMENTE COM AMOSTRA DO PRODUTO.		
37	LEITE SEMI DESNATADO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO LEITE LONGA VIDA/UHT SEMI DESNATADO EM EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO, RESISTENTE, EM PERFEITO ESTADO, COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA (SIF/DIPOA) E A VALIDADE IMPRESSOS EM PORTUGUÊS. DEVERÁ SER ENTREGUE EM CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE REVESTIDA COM PLÁSTICO CONTENDO 12 UNIDADES DO PRODUTO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 3 MESES.	L	600
38	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, MINERAIS (PIROFOSFATO FÉRRICO E SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (LASCORBATO DE SÓDIO, ACETATO DE RETILINA, COLECALCIFERAL), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADOR DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, LEITE E DERIVADOS. EMBALAGEM COM 300G. CONSIDERAR-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	800
39	LENTILHA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO LENTILHA SECA, TIPO 1, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER DE PACOTE PLÁSTICO LACRADO, ATÓXICO CONTENDO 500 GRAMAS DO PRODUTO, CONSTANDO INFORMAÇÕES PERTINENTES À ROTULAGEM, DENTRE AS QUAIS DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, LOTE, FABRICANTE. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU	KG	1.500



	DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 6 MESES.		
40	MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE (SEM GLÚTEN/SEM OVOS) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CÚRCUMA E URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN, SOJA, OVOS OU LEITE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 500G, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 10KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO	KG	600
41	MACARRAO PARA SOPA PADRE NOSSO (SEM GLÚTEN E SEM OVOS). DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS, CÚRCUMA, URUCUM E EMULSIFICANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM GLÚTEN, SOJA, OVOS OU LEITE. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E PESANDO 500 G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER FARDOS DE 10 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	3.500
42	MACARRAO TIPO ESPAGUETE DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTEM GLÚTEN. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E PESANDO 500G. VALIDADE MÍIMA DE 12 MESES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE 10 KG. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	80.000
43	MANTEIGA COM SAL DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM 500G, HERMETICAMENTE FECHADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS	UN	30.000



	SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES.		
44	MILHO DE PIPOCA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO MILHO PARA PIPOCA, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO ATÓXICO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	5.000
45	MILHO VERDE EM CONSERVA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO É O PRODUTO COM AS PARTES COMESTÍVEIS DE HORTALIÇAS, COMO TAL DEFINIDAS NESTES PADRÕES, ENVASADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADO, SUBMETIDAS A ADEQUADO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ANTES OU DEPOIS DE FECHADAS HERMETICAMENTE NOS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM INICIAL DEVERÁ SER EM LATAS DE 1,7 KG A EMBALAGEM FINAL DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS QUE RESISTAM ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 12 MESES.	KG	2.000
46	ÓLEO DE GIRASSOL DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO ÓLEO DE GIRASSOL. A COMPOSIÇÃO E OS FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE, E OS ADITIVOS E DEMAIS COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM FRASCO PLÁSTICO DE 900 ML. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	FR	300
47	ÓLEO DE SOJA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO PRODUTO OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DOS GRÃOS DE SOJA LIMPOS SELECIONADOS. A COMPOSIÇÃO E OS FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE, E OS ADITIVOS E DEMAIS COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS	FR	15.000



	NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM FRASCO PLÁSTICO DE 900 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS QUE RESISTAM ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
48	ORÉGANO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO ORÉGANO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS, GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. CONTENDO 200G. RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	160
49	PAÇOCA DE AMENDOIM DESCRIPTIVO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇÚCAR E SAL. ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LEITE E LACTOSE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 15G, EMBALADA INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 50 UNIDADES, 750G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	26.000
50	PÃO DE MEL COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE E COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO DESCRIPTIVO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: DOCE DE LEITE (LEITE RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, BICARBONATO DE SÓDIO, CONSERVANTE: SORBATO DE POTÁSSIO E ESTABILIZANTE: CITRATO DE SÓDIO E LACTASE), COBERTURA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, OVO, GORDURA, LEITE EM PÓ, MEL, CANELA EM PÓ, NOZ MOSCADA, CRAVO EM PÓ, CONSERVANTE: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500ii). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, LEITE. PÓDE CONTER CASTANHA DE CAJU. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BOPP, PLÁSTICO ATÓXICO E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA CONTENDO 50 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA. COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS, COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM	UN	35.000



	DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS.		
51	PÃO DE QUEIJO CONGELADO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO (FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFICADO, ÓLEO VEGETAL, SORO DE LEITE EM PÓ E SAL), ÁGUA, QUEIJO, OVO LÍQUIDO PARTEURIZADO E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG COM UNIDADES DE 25G. PLÁSTICO ATÓXICO RESISTENTE POLIETILENO. PRODUTO CONGELADO À -18°C A - 12°C COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES (CONGELADO). APÓS ABERTO CONSUMIR EM 30 DIAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DE SOJA E LEITE. O TRANSPORTE É REALIZADO EM VEÍCULO COM SISTEMA DE CONGELAMENTO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	25.000
52	PÃO SEM GLÚTEN (SABORES MANDIOQUINHA, BATATA DOCE E INHAME). DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AMIDO MODIFICADO DE MANDIOCA, ÓLEO VEGETAL, FARINHA DE MANDIOQUINHA, FARINHA DE CENOURA, AÇÚCAR, GEMA, SAL, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTES HIDROXIPROPILMETILCELULOSE E GOMA XANTANA, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEO DE ÁCIDOS GRAXOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGÊNICOS: CONTÉM OVO E SEUS DERIVADOS. PODE CONTER SOJA E DERIVADOS, CASTANHA DE CAJU E AMÊNDOAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE/LACTOSE. VALIDADE DE 50 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE E EMBALAGEM LACRADA. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 5 DIAS. PODE SER CONGELADO POR 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 420G. PÃO FATIADO. EMBALAGEM SEGUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. PRODUTO ENTREGUE PONTO A PONTO (DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES).	PCT	1.000
53	PÉ DE MOLEQUE DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: AMENDOIM TORRADO E AÇÚCAR. ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LEITE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 15 GRAMAS CADA EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 50 UNIDADES DE 15 GRAMAS CADA. EM POTE PLÁSTICO REFORÇADO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 70 DIAS.	UN	26.000
54	POLPA DE TOMATE	KG	30.000



	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, 100% NATURAL PRODUTO PASTOSO OBTIDO ATRAVÉS DE TOMATES CLASSIFICADOS E SELECIONADOS, DEVIDAMENTE LAVADOS E SUBMETIDOS À PROCESSO DE REFINAÇÃO, CONCENTRAÇÃO, PASTEURIZAÇÃO, HOLDING TIME E RESFRIAMENTO, SENDO ENVAZADO ASSEPTICAMENTE EM BAGS EXTERELIZADOS. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA STAND UP POUCH COM PESO LÍQUIDO DE 1,030 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS COM PESO LÍQUIDO DE NO MÁXIMO 16 KG, QUE RESISTAM ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 12 MESES.		
55	POLVILHO AZEDO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO POLVILHO AZEDO, EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 500G DO PRODUTO, EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, ROTULADO. COM O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	400
56	POLVILHO DOCE DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO POLVILHO DOCE, EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 500G DO PRODUTO, EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, ROTULADO. COM O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 6 MESES.	KG	400
57	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ESCURA , COM NO MÍNIMO, 50% DE PROTEÍNA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PRAXE COMERCIAL DE 1KG. NÃO TRANSGÊNICA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À	KG	4.000



	CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO. VALIDADE DE 12 MESES.		
58	SAL REFINADO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO, ANTIUMECTANTES FERROCIANETO DE SÓDIO, (INS 535), SÍLICO ALUMINATO DE SÓDIO (INS 554) E DIÓXIDO DE SILÍCIO (INS 551). AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 1 KG. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES.	KG	15.000
59	SUCO DE LARANJA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO SUCO DE LARANJA 100%, INTEGRAL, PASTEURIZADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM CORANTES E SEM CONSERVANTES. OBTIDO A PARTIR DO BENEFICIAMENTO DE LARANJAS SADIAS E SELECIONADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 LITRO, TETRAPACK. PRODUTO CONSERVADO EM TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADO APÓS ABERTO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	L	130.000
60	SUCO DE UVA INTEGRAL DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO SUCO DE UVA 100%, INTEGRAL, PASTEURIZADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM CORANTES E SEM CONSERVANTES. OBTIDO A PARTIR DO BENEFICIAMENTO DE UVAS SADIAS E SELECIONADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 LITRO, TETRAPACK. PRODUTO CONSERVADO EM TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADO APÓS ABERTO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	L	130.000
61	SUCO DE CAIXINHA 200 ML (SABORES: LARANJA, MAÇA, UVA, GOIABA E MANGA) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO INGREDIENTES SABOR LARANJA: SUCO DE LARANJA	UN	90.000



	INTEGRAL, SUCO DE LARANJA RECONSTITUÍDO, CÉLULA DE LARANJA E VITAMINA C. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM CONSERVANTES, NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO, APENAS APÓS ABERTO. INGREDIENTES SABOR UVA: SUCO DE UVA RECONSTITUÍDO (51%) E SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO (49%). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E CONSERVANTES, NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO, APENAS APÓS ABERTO. 100% FRUTA, VARIANDO DE ACORDO COM O SABOR. SUCOS SEM LEITE, SEM SOJA E SEM GLÚTEN. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.		
62	TRIGO PARA QUIBE DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO GRÃOS PROCESSADOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L. E/OU OUTRAS ESPÉCIES DE GÊNERO TRITICUM). QUALIDADE, ISENTA DE SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, UMIDADE E SEM RANÇO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE DE 9 MESES.	KG	8.500
63	UVA PASSA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO UVA PASSA PRETA, SEM SEMENTE, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSELADA COM PESO APROXIMADO DE 200G. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	KG	500
64	VINAGRE DE MAÇÃ DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER APRESENTADA EM FRASCOS PLÁSTICOS, CONTENDO 750 ML. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	FR	2.000
65	BATATA EM FLOCOS	KG	8.000



	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO INGREDIENTES: BATATA DESIDRATADA EM FLOCOS. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE TRIGO E LEITE. RÓTULO IMPRESSO NO PACOTE. ISENTOS DE SUJIDADES E ELEMENTOS ESTRANHOS AO PRODUTO, APRESENTANDO COR, ODOR, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, ATÓXICA, DEVERÁ CONTER 1 KILO DO PRODUTO. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. RENDIMENTO APROXIMADO DE 54 PORÇÕES. VALIDADE DE 12 MESES.		



PERECÍVEIS

Itens	Descrição Detalhada	Unid.	Quant.
01	ALMÔNDEGA CONGELADA (100% CARNE BOVINA) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONGELAMENTO IQF, MANTER A -18°C. PESO 25G A UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, PRODUTO CONGELADO. A CARNE É EMBALADA EM SACOS DE NYLON LITOGRAFADOS E TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADAS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADA, QUE RESISTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ESTOCAGEM CONGELADA. DIMENSIONADA DE FORMA A NÃO PERMITIR A EXISTÊNCIA DE ESPAÇOS VAZIOS ENTRE A EMBALAGEM PRIMÁRIA E OS LIMITES DA CAIXA. CONTENDO 16KG. PRÓPRIO DO PRODUTO; FIRME, NÃO AMOLECIDAS E NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIO DO PRODUTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. SABOR: CARACTERÍSTICO. TEXTURA: CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃOALMÔNDegas.	KG	15.000
02	CARNE BOVINA EM CUBO DE COXÃO MOLE DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: CARNE BOVINA (COXÃO MOLE) EM CUBOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE CARTILAGENS, NERVOS, OSSOS, PELANCAS E SEBOS. PRODUTO CONGELADO A -18°C, CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF). PESO LÍQUIDO DE 2 KG. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A CARNE É EMBALADA EM SACOS DE NYLON LITOGRAFADOS E TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADAS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO VALIDADE DE 12 MESES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	50.000
03	CARNE MOIDA DE PRIMEIRA CONGELADA IQF DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: CARNE BOVINA MOÍDA E CONGELADA DEVERÁ SER DA SEGUINTE PARTE: (PATINHO). O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE CARTILAGEM, NERVOS,	KG	50.000



	OSSOS, PELANCA E SEBO, COM PERCENTUAL DE GORDURA PERMITIDO DE ATÉ 10%. CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF). A CARNE É EMBALADA EM SACOS DE NYLON LITOGRAFADOS E TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADAS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. VALIDADE DE 12 MESES. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
04	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – ISCAS DE TILÁPIA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: CARNE DE TILÁPIA, LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHA E PARASITAS, CORTADOS EM FORMATO DE ISCAS. CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF). O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, PARTES DE PELE OU CARTILAGENS. ISCAS ENTRE 8 A 10 CM DE COMPRIMENTO, LARGURA DE 3 A 5 CM E PESO POR ISCA ENTRE 25 A 35 GRAMAS. EMBALADO EM SACOS DE NYLON LITOGRAFADOS E TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADAS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA PAPELÃO REFORÇADO C/ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97)E O DEC.30691,DE 29/03/52 E SUAS ALTERAÇÕES, CONTENDO 10 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG PRODUTO. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. CONGELAMENTO IQF. PRODUTO CONGELADO A -18Cº.	KG	12.000
05	FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: FILÉ DE PEITO DE FRANGO SASSAMI CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE CARTILAGEM, NERVOS, OSSOS, PELANCA E SEBO, COM PERCENTUAL DE GORDURA PERMITIDO DE ATÉ 10%. PRODUTO CONGELADO A -18ºC. CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF). VALIDADE DE 12 MESES. EMBALADO EM SACOS DE NYLON LITOGRAFADOS E TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADAS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM PESO	KG	50.000



	LÍQUIDO DE 1 KG, PESO FIXO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. PRODUTO CONGELADO A -18°C. CONGELAMENTO IQF.		
06	FILÉ DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA SEM OSSO, SEM PELE, CORTADAS EM MAQUINÁRIO PRÓPRIO NO FORMATO DE CUBOS DE 2 X 2 CM, CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF). AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. PRODUTO CONGELADO A -18°C. EMBALADO EM SACOS DE NYLON LITOGRAFADOS E TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADAS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. PESO FIXO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. PRODUTO CONGELADO A -18°C.	KG	50.000
07	HAMBURGUER BOVINO GRELHADO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA DE SOJA CONCENTRADA, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ. ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO. SEM ADIÇÃO DE PIMENTA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. PESO UNITÁRIO DE 56 G. TEORES REDUZIDOS DE SÓDIO. ISENTO DE PIMENTA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO E CORANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO A -18°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DECRETO 12.486, DE 20 DE OUTUBRO DE 1978, DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE (NTA 3 - CARNES), NO QUE DIZ RESPEITO ÀS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, MICROSCÓPICAS, MICROBIOLÓGICAS E ROTULAGEM. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE MULTICAMADAS, LITOGRAFADO, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	KG	12.000



	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 10 KG CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
08	PERNIL EM ISCAS DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO COM ASPECTO PRÓPRIO DA CARNE, FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, EM CUBOS DE 3 CM A 5 CM, CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF), COR , CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. PRODUTO CONGELADO A -18°C. VALIDADE DE 12 MESES. EMBALADO EM SACOS DE NYLON LITOGRAFADOS E TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADAS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 2KG PESO LÍQUIDO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	44.000
09	QUEIJO TIPO MUSSARELA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: QUEIJO MUSSARELA FATIADO PRODUTO ELABORADO COM LEITE DE VACA, AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO EM TEMPERATURA DE ATÉ 10 GRAUS E DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO RESFRIADO E DIVIDIDO EM SACO PLÁSTICO LEITOSO, ATÓXICO, A VÁCUO OU CRYOVAC, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, CONTENDO 500 GRAMAS DO PRODUTO FATIADO, FATIAS DE 20 GRAMAS CADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU	KG	7.400



	DETERIORAÇÃO.		
10	QUEIJO TIPO MUSSARELA VEGANO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO: QUEIJO TIPO MUSSARELA (BASE DE CASTANHA (ÁGUA E CASTANHA-DE-CAJU), ÓLEO DE COCO PALMISTE, AMIDO DE BATATA, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, SAL, VITAMINAS (B6, B9 E B12), EXTRATO DE LEVEDURA, AROMA NATURAL, ACIDULANTE (ÁCIDO LÁTICO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTÁSSIO) E CORANTE NATURAL (URUCUM)). FATIADO/PEÇA. PRODUTO ELABORADO SEM LEITE DE VACA, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO EM TEMPERATURA DE ATÉ 10 GRAUS E DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO RESFRIADO E DIVIDIDO EM SACO PLÁSTICO LEITOSO, ATÓXICO, A VÁCUO OU CRYOVAC, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, CONTENDO 300 GRAMAS DO PRODUTO FATIADO, FATIAS DE 30 GRAMAS CADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ TER O RÓTULO COM O NOME DA EMPRESA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E REGISTRO DO SISP OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	1.000
11	CARNE BOVINA – TIPO LAGARTO FLOCADO, IN NATURA E CONGELADO PELO SISTEMA IQF. CARNE BOVINA CORTE DE LAGARTO EM FLOCOS, COM APROXIMADAMENTE 0,3 MM X 2,0 MM X 4,5 MM, LIVRE DE APONEUROSES, LINFONODOS, GLÂNDULAS, CARTILAGENS, OSSOS, GRANDES VASOS, COÁGULOS, TENDÕES, PELE E DEMAIS TECIDOS NÃO CONSIDERADOS APTOS AO CONSUMO HUMANO, PODENDO CONTER GORDURA (10%), PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS E MANIPULADOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, IN NATURA, AMACIADO MECANICAMENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO AO CONGELAMENTO IQF QUE PERMITE UM CONGELAMENTO INDIVIDUAL, FACILITANDO O PORCIONAMENTO. O PRODUTO TEM QUE SER ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS. PODERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, SEM EXCESSO DE EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER OUTRAS SUJIDADES QUE POSSAM ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO: SOJA, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E/OU QUALQUER OUTRO ADITIVO ALIMENTAR E/OU COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER FISCALIZADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER BIODEGRADÁVEL	KG	5.000



	EM CONFORMIDADE COM A NORMA ASTM D 5511 E APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (E ATUALIZAÇÕES, QUANDO HOVER), EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO RDC Nº 51, DE 26/11/2010, ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 52, DE 26/11/2010, ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 56, DE 16/11/2012, ANVISA/MS), E ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ SER APRESENTADA EM SACO PLÁSTICO BIODEGRADÁVEL COM ALTA TRANSPARÊNCIA. O MATERIAL DEVERÁ SER: ATÓXICO, 100% BIODEGRADÁVEL, DE ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO E/OU PERFURAÇÃO, E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. DEVERÁ AINDA SER RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, GARANTIR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE. A EMBALAGEM DEVERÁ EVITAR A QUEBRA E/OU DEFORMAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 2 KG (DOIS QUILOS). OS ITENS DEVERÃO SER LIVRES DE SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS EM CONCENTRAÇÃO ACIMA DA RECOMENDADA NA DIRETIVA ROHS (RESTRICTION OF CERTAIN HAZARDOUS SUBSTANCES) E/OU RDC N 326 DE 03/12/2019, TAIS COMO MERCÚRIO (HG), CHUMBO (PB), CROMO HEXAVALENTE (CR(VI)), CÁDMIO (CD), BIFENIL-POLIBROMADOS (PBBS), ÉTERES DIFENILPOLIBROMADOS (PBDES). A COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM MATERIAL BIODEGRADÁVEL, SEGUE AS ORIENTAÇÕES DO DECRETO Nº 11.890, DE 22 DE JANEIRO DE 2024, QUE REGULAMENTA O ART. 26 DA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.		
12	CARNE BOVINA EM CUBOS OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DO CORTE CX MOLE, AMACIADO MECANICAMENTE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS E MANIPULADOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, IN NATURA. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO AO CONGELAMENTO IQF QUE PERMITE UM CONGELAMENTO INDIVIDUAL, FACILITANDO O PORCIONAMENTO. O PRODUTO TEM QUE SER ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS. PODERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, SEM EXCESSO DE EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER OUTRAS SUJIDADES QUE POSSAM ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. <i>O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO: SOJA, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E/OU QUALQUER OUTRO ADITIVO ALIMENTAR E/OU COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.</i> O PRODUTO DEVERÁ SER FISCALIZADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF. O PROCESSO DE AMACIAMENTO MECÂNICO DEVERÁ SER COMPROVADO PELA APRESENTAÇÃO DO REGISTRO DE ROTULO PERANTE O	KG	10.000



	MAPA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER <i>BIODEGRADÁVEL</i> EM CONFORMIDADE COM A NORMA ASTM D 5511 E APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (E ATUALIZAÇÕES, QUANDO HOUVER), EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO RDC Nº 51, DE 26/11/2010, ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 52, DE 26/11/2010, ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 56, DE 16/11/2012, ANVISA/MS), E ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ SER APRESENTADA EM SACO PLÁSTICO BIODEGRADÁVEL COM ALTA TRANSPARÊNCIA. O MATERIAL DEVERÁ SER: ATÓXICO, 100% BIODEGRADÁVEL, DE ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO E/OU PERFURAÇÃO, E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. DEVERÁ AINDA SER RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, GARANTIR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE. A EMBALAGEM DEVERÁ EVITAR A QUEBRA E/OU DEFORMAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 2 KG (DOIS QUILOS). <i>_OS ITENS DEVERÃO SER LIVRES DE SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS EM CONCENTRAÇÃO ACIMA DA RECOMENDADA NA DIRETIVA ROHS (RESTRICTION OF CERTAIN HAZARDOUS SUBSTANCES) E/OU RDC N 326 DE 03/12/2019, TAIS COMO MERCÚRIO (HG), CHUMBO (PB), CROMO HEXAVALENTE (CR(VI)), CÁDMIO (CD), BIFENIL-POLIBROMADOS (PBBs), ÉTERES DIFENILPOLIBROMADOS (PBDES). A COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM MATERIAL BIODEGRADÁVEL, SEGUE AS ORIENTAÇÕES DO DECRETO Nº 11.890, DE 22 DE JANEIRO DE 2024, QUE REGULAMENTA O ART. 26 DA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021</i>		

Amostras e laudos dos perecíveis.

Itens 1, 2, 3, 7, 11 e 12:

A Contratada deverá encaminhar em até 15 dias úteis da assinatura do contrato uma amostra de cada produto. Juntamente com a amostra deverão ser entregues, laudos bromatológicos com parecer conclusivo comprovando os dados citados no Termo de Referência, contendo os seguintes dados: *análise bromatológica do alimento e análise de biodegradação anaeróbica da embalagem primária do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada. Os certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 365 dias da entrega da documentação. Os laudos apresentados deverão ser originais ou cópia ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet. Enviar também cópia reprográfica ou via*



original, da ficha técnica do produto contendo os seguintes dados: identificação do produto, identificação do fabricante, característica do produto (composição centesimal de: carboidratos, proteínas, lipídeos, vct e prazo de validade), embalagem (primária e secundária), condições de armazenamento, dados do responsável técnico da fabricação do produto (nome, profissão, nº do registro no conselho). Cópia reprográfica do título de registro do sif/sisbi e cópia reprográfica da declaração de inspeção do sif/sisbi, (não superior a 12 meses). Cópia do relatório de solicitação de registro de produto, obtido através do portal do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento - pga - plataforma de gestão agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.



FORMULAS

Itens	Descrição Detalhada	Unid.	Quant.
01	FORMULA ELEMENTAR DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA À NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE E À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES. CONTÉM 100% DE AMINOÁCIDOS LIVRES E SINTÉTICOS, 100% XAROPE DE GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS E TCM. ADICIONADA DE LCPufas (ARA E DHA) E NUCLEOTÍDEOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INDICAÇÕES: ALERGIA ALIMENTAR (AO LEITE DE VACA, À SOJA, A HIDROLIZADOS E A MÚLTIPLAS PROTEÍNAS), SÍNDROME DO INTESTINO CURTO E OUTROS DISTÚRBIOS ABSORTIVOS MODERADOS À GRAVES, GASTROENTEROPATIA E OSINOFÍLICA, NUTRIÇÃO ENTERAL PRECOCE/MÍNIMA EM TERAPIA INTENSIVA NEONATAL E PEDIÁTRICA E TRANSIÇÃO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL PARA ENTERAL. DENSIDADE CALÓRICA 67KCAL/100ML. POSSUI 11,2% DE PROTEÍNA, 43,1% DE CARBOIDRATO E 45,7% DE LIPÍDEOS. SABOR ISENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER 400 G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	115,2
02	FÓRMULA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/OU SOJA. INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, PROTEÍNA HIDROLIZADA DE SORO DO LEITE, TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA, ÓLEOS VEGETAIS (COLZA, GIRASSOL, PALMA), FOSFATO TRICÁLCIO, FOSFATO DIHIDROGENADO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CARBONATO DE CÁLCIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE FUNGOS, CLORETO DE COLINA, VITAMINA C, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, TAURINA, INOSITOL, SULFATO FERROSO, VITAMINA E, SULFATO DE ZINCO, L-CARNITINA, URIDINA, CITIDINA, ADENOSINA, INOSINA, NIACINAM DPANTOTENATO DE CÁLCIO, GUANOSINA, DBIOTINA, SULFATO DE COBRE, ÁCIDO FÓLICO, SULFATO DE MANGANÊS, VITAMINA A, B2, B12, D, B6, IODETO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, SELENITO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS. ISENTO DE LACTOSE, GALACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER 400 G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O	KG	230,4



	PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
03	FORMULA INFANTIL À BASE DE SOJA DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA DE SOJA ENRIQUECIDA COM METIONINA E FERRO. 100% ÓLEOS VEGETAIS, 100% MALTODEXTRINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E PROTEÍNAS LÁCTEAS. ATENDENDO ÀS RECOMENDAÇÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. NÃO TRANSGÊNICA. CONTÉM: MALTODEXTRINA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (FONTE PROTEICA), OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE SOJA, ÓLEO DE COCO, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE CÁLCIO, CITRATO DE CÁLCIO, CLORETO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE MAGNÉSIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO), ÓLEO DE GIRASSOL, VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D, VITAMINA K, ÁCIDO FÓLICO, BIOTINA, VITAMINA B12), METIONINA, CLORETO DE COLINA, TAURINA, L-CARNITINA E REGULADOR DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLUTEN. NÃO CONTÉM LEITE OU PRODUTOS LÁCTEOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER 400 ou 800 G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	800
04	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REFLUXO DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO LEITE EM PÓ DESNATADO, LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, ÓLEO DE GIRASSOL), GOMA JATAÍ OU AMIDO, MALTODEXTRINA, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINA C, TAURINA, CLORETO DE COLINA, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, VITAMINA E, NIACINA, VITAMINA A, SULFATO DE COBRE, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, ÁCIDO FÓLICO, SULFATO DE MANGANÊS, VITAMINA B12, BETACAROTENO, D-BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B1, VITAMINA B6, IODETO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM 800G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	KG	230,4
05	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA (0 à 6 meses) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FÓRMULA INFANTIL INDICADA PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES ATÉ OS 06 (SEIS) MESES DE VIDA, ADICIONADO DE PREBIÓTICOS COM CONCENTRADO PROTÉICO	KG	1.680



	DE SORO DE LEITE, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINAS E MINERAIS. COM DHA E ARA. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, LACTOSE, OLEÍNA DE PALMA, LEITE DESNATADO, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA COM BAIXO TEOR ERÚCICO, GALACTOOLIGOSSACARÍDEOS, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO E SELENATO DE SÓDIO), FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS, MALTODEXTRINA, ÓLEO DE PEIXE, VITAMINAS (L-ASCORBATO DE SÓDIO, ACETATO DE DL-ALFA – TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO N-PTEROIL – L- GLUTÂMICO, FILOQUINONA, DBIOTINA, COLECALCIFEROL, CIANOCOBALAMINA), - FENILALANINA, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, TAURINA, MIO-INOSITOL, L-HISTIDINA, NUCLEOTÍDEOS (CITIDINA 5 – MONOFOSFATO, SAL DISSÓDICO DE GUANOSINA 5 MONOFOSFATO), BITARTARATO DE COLINA, L-CARNITINA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E ACIDULANTES HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO E ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E PEIXE, LEITE E DERIVADOS. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER EM LATA DE 400 OU 800 GRAMAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
06	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (de 06 à 12 meses) DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO FÓRMULA INFANTIL INDICADA PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 06 (SEIS) MESES, COMPOSTA DE LEITE DE VACA DESNATADO OU PARCIALMENTE DESNATADO, COM ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINAS E MINERAIS, COM PROTEÍNAS ADAPTADAS EM SUA RELAÇÃO CASEÍNA/PROTEÍNAS SOLÚVEIS, ADICIONADO DE PREBIÓTICOS. COM DHA E ARA. CONTÉM: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, LACTOSE, OLEÍNA DE PALMA, LEITE DESNATADO, MALTODEXTRINA, ÓLEO DE PALMISTE, GALACTOOLIGOSSACARÍDEOS, ÓLEO DE CANOLA COM BAIXO TEOR ERUCICO, SAIS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE CÁLCIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE	KG	2.880



	ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO E SELENATO DE SÓDIO), ÓLEO DE MILHO, FRUTOOLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE PEIXE, VITAMINAS (Ç – ASCORBATO DE SÓDIO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, D- PANTOTENATO DE CÁLCIO, NICOTINAMIDA, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, FILOQUINONA, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL E CIANOCOBALAMINA), ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-FENILALANINA, L-HISTADINA, NUCLEOTÍDEOS (CITIDINA 5 – MONOFOSFATO, SAL DISSÓDICO DE URIDINA 5 MONOFOSFATO, ADENOSINA 5 – MONOFOSFATO E SAL DISSÓDICO DE GUANOSINA 5 – MONOFOSFATO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADORES DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO E HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E PEIXE. LEITE E DERIVADOS. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER EM LATA DE 400 OU 800 GRAMAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
07	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, LEITE EM PÓ DESNATADO, MALTODEXTRINA, OLÉINA DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA COM BAIXO TEOR DE ERÚCICO, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS, LACTOSE, ÓLEO DE GIRASSOL, PROTEÍNA CONCENTRADA DE SORO DE LEITE, CARBONATO DE CÁLCIO, FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, ACETATO DE DL-a-TOCOFERILA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, NICOTINAMIDA, SULFATO DE COBRE, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, FITOMENADIONA, IODETO DE POTÁSSIO, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL, SELENATO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADORES DE ACIDEZ CITRATO DE POTÁSSIO E HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO. FONTE PROTEÍCA. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER EM LATA DE 800 GRAMAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA COM O NOME DA	KG	230,4



	EMPRESA. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		



ANEXO II.V – ESPECIFICAÇÕES DE MATERIAIS DE HIGIENE, SANITIZAÇÃO E DESCARTÁVEIS

HIGIENE E LIMPEZA

Material	Especificações
Água sanitária	Água sanitária solução aquosa princípio ativo: hipoclorito de sódio, embalagem plástica contendo 1 litro. Composição: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio e água, teor ativo entre 2% e 2,5% p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Álcool	Álcool, tipo etílico hidratado, líquido, concentração 70% (p/p). Frasco de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde /ANVISA.
Balde plástico	Balde plástico resistente, para limpeza, com capacidade de 10 litros.
Borrifador plástico	Borrifador plástico resistente, para aplicação de líquidos sanitizantes com bico regulador
Detergente líquido	Detergente líquido para lavar louça, neutro, biodegradável, em embalagem plástica de aprox. 500 mL. Deve garantir a remoção de resíduos gordurosos e sujidades em geral, enxágue rápido e inocuidade à pele. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Esponja de limpeza dupla face	Esponja de limpeza dupla face, resistente, um dos lados em fibra sintética abrasiva, outro lado em espuma de poliuretano, medidas aproximadamente de 110 X 75 X 23 mm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Fibra multiuso	Fibra multiuso, de material resistente, à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo unidos por resina à prova d'água, usada para limpeza
Fósforo de segurança	Fósforo de segurança, em palito de madeira extralongo (aprox. 9,5 cm de comprimento), com selo do INMETRO. Cada caixa contendo 50 unidades de fósforos. Em maços contendo 10 caixas cada.
Hipoclorito em pó	Hipoclorito em pó para higienização para hortifrutículas. A embalagem com peso mínimo de 1 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, diluição; procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.



Pá de lixo	Pá de lixo plástica com cabo longo revestido com capa plástica (80 cm)
Palete	Palete confeccionado em plástico reforçado, com medidas de 50 x 50 x 4,5 cm aproximadamente. (Obs.: na determinação das quantidades fornecidas às unidades escolares poderá haver variação devido tamanho da cozinha e do estoque).
Pano de chão branco	Pano de chão branco, 100% algodão, alvejado, medindo no mínimo 40 x 70 cm
Pano multiuso descartável	Pano multiuso fabricado com fibras de poliéster e viscose, resistente e absorvente, dimensões aproximadas de 30 x 50 cm, em bobina, picotado com no mínimo 50 unidades
Ralo japonês	Ralo móvel para pias modelo japonês, com arame em rede, a fim de evitar a queda de resíduos e restos de alimentos, para impedir o entupimento de canos. Em material de aço inoxidável. O diâmetro do ralo japonês deverá ser de tamanho adequado às pias e sifões das cozinhas e lactários.
Rodo para pia	Rodo para pia, resistente, cabo de plástico, medindo, no mínimo 14 cm, com borracha fixa
Rodo	Rodo secador com lâmina de borracha medindo, aproximadamente, 30 cm de largura, fixada a estrutura metálica ou plástica, cabo de madeira revestido em material sintético, medindo, no mínimo, 120 cm de comprimento
Sabonete líquido antisséptico	Sabonete líquido antisséptico de alto rendimento para a limpeza e higienização das mãos, neutro, sem aroma, biodegradável. Em galões de 5 Litros cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA
Saboneteira para sabonete líquido antisséptico	Saboneteira em material plástico resistente, para sabonete líquido antisséptico, de bancada/mesa, com válvula dosadora. Capacidade de 500 ml a 1000 ml.
Vassoura	Vassoura doméstica, com cerdas em polipropileno, medindo, no mínimo 9 cm, injetadas a uma base plástica revestida com capa externa plástica, com cabo em madeira, plastificado, encaixado na base através de rosca plástica, medindo, no mínimo, 120 cm de comprimento.



DESCARTAVEIS

Material	Especificações
Bobina plástica tipo açougue	Rolo de bobina plástica transparente de 40 cm, rolo plástico contínuo, sem cortes, sem picote, modelo açougue, peso aproximado de 5 kg. Material 100% virgem, próprio para alimentos.
Luvas descartáveis	Luvas descartáveis, tamanho único, confeccionadas em plástico resistente transparente, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos, próprias para manipulação de alimentos. Embalagem contendo 100 unidades cada.
Papel toalha interfolhado	Papel toalha interfolhado, branco, não reciclado, 100%; celulose, de dimensões aproximadas de 20 x 22 cm, com 2 dobras, contendo 1.000 folhas em cada pacote.
Saco plástico cristal	Saco plástico transparente, atóxico, inodoro e incolor. Produzidos em polietileno com medidas aproximadas a 40 x 60 cm, com espessura de 0,10 mm. Deverá ser embalado em pacotes com 100 unidades, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, e estar em conformidade com as normas da ABNT NB 9190/9191/13055/13056
Saco estéril para coleta de amostra	Saco plástico cristal reforçado, estéril, com tarja branca, lacrado, dimensões aproximadas de 25 x 12 cm, para coleta de amostra de alimentos líquidos sólidos. Embalagem com 500 unidades cada.
Saco de lixo de 60 litros	Saco plástico para lixo, capacidade: 60 litros e 5 kg, resistente, com fundo reforçado, na cor preta, medidas aproximadas 70 x 80 cm, com espessura mínima de 0,09 mm, de polipropileno. Deverá ser embalado em pacotes com 10 unidades cada, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, estar em conformidade com as normas da ABNT NBR 9190/9191/13055/13056.
Saco de lixo de 100 litros	Saco plástico para lixo, capacidade: 100 litros e 20 Kg, resistente, com fundo reforçado, na cor preta, medidas aproximadas 75 x 85 cm, com espessura mínima de 0,09 mm, de polipropileno. Deverá ser embalado em pacotes com 10 unidades cada, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, estar em conformidade com as normas da ABNT NBR 9190/9191/13055/13056
Saco plástico picotado	Saco plástico bobina picotado, virgem, translúcido, atóxico e inodoro. Com medidas aproximadas de 40 x 60 cm, com espessura de 0,15 mm. Bobina com no mínimo 300 unidades cada.
Touca descartável	Touca descartável, tamanho único e unissex, confeccionada em TNT. Pacote com 100 unidades.



ANEXO II.VI – ESPECIFICAÇÕES E PADRÃO MÍNIMO NECESSÁRIO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO DE APOIO

UTENSÍLIOS PARA PRÉ PEPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

Para cálculo da quantidade de utensílios do pré-preparo e preparo dos alimentos, considerar número de alunos de cada unidade educacional.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR UNIDADE ESCOLAR
Abridor de lata reforçado	Calcular qtd de acordo com número de alunos de cada unidade escolar
Assadeira de alumínio, nº5 (45 X 32 X 6 cm)	
Bacia plástica 5 litros, cor branca	
Bacia plástica 20 litros, cor branca	
Bacia plástica 30 litros, cor branca	
Balde plástico, capacidade 12 litros graduado	
Caçarola de alumínio nº 38. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	
Caçarola de alumínio nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	
Caldeirão de alumínio nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	
Caixa organizadora, branca, com tampa, para armazenar canecas (medidas aproximadas 50 cm x 30 cm x 30 cm)	
Caneca de alumínio, nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo plástico	
Colher de altileno (45 x 55 x 10 cm)	
Conjunto de potes plásticos para mantimento, cor branca	
Descascador de legumes manual com lâmina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox	
Escorredor de arroz em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	
Escorredor para macarrão de alumínio, nº 40, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	
Espremedor de batata em alumínio reforçado (apenas para CMEIS Parcial e Entidades conveniadas)	
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo plástico de alta resistência	
Faca de serra (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	
Frigideira de alumínio Nº 28, linha Hotel, reforçada, com alças laterais (altura de 8 cm	



aproximadamente).	
Jarra medidora para líquidos	
KIT de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa)	
Leiteira nº 18, 4 litros	
Lixeira plástica, capacidade 100 litros, com tampa lisa, rodinhas e pedal de metal	
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca	
Pá de altileno, com 30 cm de comprimento	
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento	
Palet plástico medindo 49,5 X 24,5 cm	
Panela de pressão, capacidade 07 litros	
Panela de pressão, capacidade 12 litros	
Panela de pressão, capacidade 20 litros	
Peneira plástica com alça, 18 cm de diâmetro e 33,5cm de comprimento	
Placa de altileno (50 x 30 x 15 cm) – cor branca	
Ralador reforçado de inox – 04 faces	
Termômetro digital espeto para fins alimentícios -50º a 300º C	
Tesoura multiuso 8 polegadas	



UTENSÍLIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR UNIDADE ESCOLAR	UND
Bandeja de polietileno (51 x 30 x 9cm), empilhável, cor branca	8	und
Caneca de plástico reforçado, com alça, em polipropileno, 330 ml	O número de refeições do maior período 5%	und
Cumbuca de plástico reforçado, com aba, em polipropileno, 350 a 400 ml	O número de refeições do maior período 5%	und
Colher de arroz, em inox, para servir	2	und
Colher inox de sobremesa	O número de refeições do maior período 5%	und
Concha de alumínio, tipo Hotel nº 10 – 10 cm de diâmetro x 37 cm de comprimento	2	und
Escumadeira de alumínio, tipo Hotel nº 11 – 11 cm de diâmetro x 35 cm de comprimento	2	und
Jarra plástica (02 litros), com tampa	4	und
Pegador de salada com garra	2	und
Prato de vidro temperado, transparente e incolor, fundo, com aproximadamente 19 cm de diâmetro e 3,7 de altura, resistente e com superfície lisa.	O número de refeições do maior período 5%	und
Monobloco com tampa, cor branca para servir alimentos	6	und
Monobloco para pães, cor branca.	3	und



EQUIPAMENTOS

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR UNIDADE ESCOLAR
Fogão industrial, com 04 ou 06 queimadores duplos (dependendo do número de alunos) e grelhas de 40 cm, com 1 forno inferior, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo), com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 28 cm;	1
Freezer horizontal 2 portas, capacidade de 410 a 510 L;	1
Refrigerador tipo duplex, frost free, capacidade de 400 a 500 L;	1
Refrigerador industrial vertical, com 4 portas, em aço inox, capacidade útil mínima de 1000 L, compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), com 8 prateleiras ajustáveis (para escolas com número superior a 400 alunos matriculados);	1
Liquidificador industrial, com capacidade de 10 L, com alta rotação, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do trabalho e Emprego NR 12 – Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos	1
Extrator de suco, industrial em aço inox reforçado;	1
Liquidificador doméstico com lâminas em aço inox, jarra em polietileno com capacidade de 1,5 L e potência mínima de 500 W. (Apenas em caso de atendimento a alunos com dietas especiais, mediante solicitação da Divisão de Alimentação Escolar);	1
Picador de legumes grande, com tripé, corpo em alumínio fundido, lâminas em aço inox de 10 mm, colunas em aço maciço. Com duas molas. Dimensões aproximadas: 35 cm x 73 cm x 53 cm;	1
Estantes de Inox ou PVC (Prateleiras reforçadas suportando no mínimo 50 kg cada) para unidades educacionais que não possuam prateleiras de alvenaria no estoque.	1



ANEXO II.VII – INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS POR UNIDADE ESCOLAR

A. EMEI/EMEF

1. EMEI/EMEF PEDRO JOÃO DE OLIVEIRA R. Benedito Serrado, nº 130 Bairro Tabatinga		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	3	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	60	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom



ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	70	bom
GARFO	60	bom
FACA	40	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	100	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		



2. EMEI/EMEF BENEDITO INÁCIO SOARES

Av. Regina Margarete Passos, 400
Bairro Massaguaçu

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	130	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		



FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	150	bom
GARFO	180	bom
FACA	100	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	160	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

3. EMEF PROF. ANTONIA ANTUNES AROUCA

R. Itália Baffi Magni, nº 581

Bairro Massaguaçu

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação



BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	100	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom



COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	110	bom
FACA	80	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	175	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

4. EMEF Prof. M^a Thereza de Souza Castro

R. Seishi Yoshimoto, nº120

Bairro Jetuba

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom



FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	90	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	100	bom
GARFO	90	bom
FACA	80	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom



LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	150	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

5. EMEF Prof. Auracy Mansano R. Gabriel Fagundes da Rosa, nº 305 Bairro Jetuba		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom



ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L		
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	103	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	125	bom
GARFO	102	bom
FACA	188	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom



PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	275	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	70	bom
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

6. EMEF Prof. Oswaldo Ferreira R. Benedito Antônio de Oliveira Barbosa, nº 190 Bairro Jardim Olaria		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	2	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	7	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom



BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	70	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	148	bom
GARFO	154	bom
FACA	90	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	185	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		



MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

7. EMEF Prof. Luiz Silvar do Prado R. José Pedro de Oliveira Barbosa, 805 Bairro Casa Branca		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		



CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	60	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	80	bom
GARFO	90	bom
FACA	90	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	100	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO MEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		



PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

8. EMEI/EMEF João Thimóteo do Rosário

Av. Antônio Francisco Paschoal Peliciari, nº 1985

Bairro Cidade Jardim

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	80	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom



COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	90	bom
GARFO	70	bom
FACA	50	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	110	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	50	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom



PANELA DE PRESSÃO 5L

9. EMEF Prof. Luiz Ribeiro Muniz R. Analândia, nº 355 Bairro Martim de Sá		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	1	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	200	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom



ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	110	bom
GARFO	95	bom
FACA	80	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	145	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

10. CIEFI Prof. Adolfinia Leonor S. dos Santos

Av. Siqueira Campos nº 1.257
Bairro Sumaré



Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS	1	bom
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	5	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	100	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom



FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	200	bom
GARFO	180	bom
FACA	150	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	200	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO MEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

11. CIEFI Prof. Antonia Ribeiro da Silva

Av - R. Alcides Alves Pereira, nº 140
Bairro Jardim California

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom



CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	6	bom
BACIA MÉDIA 22 L		
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	100	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	100	bom



FACA	80	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	3	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	130	bom
TÁBUA DE CORTE	3	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

12. EMEF Prof. Antonio de Freitas Avelar

R. João Marcello, nº 302

Estrela Dalva

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA	1	bom
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom



LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	4	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L	1	bom
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	120	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	2	bom
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"		
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	60	bom
GARFO	120	bom
FACA	180	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO	1	bom



PANELA DE PRESSÃO 12 L	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR	1	bom
PRATO DE VIDRO	110	bom
TÁBUA DE CORTE	3	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	60	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES		
PANELA DE PRESSÃO 5L		

13. EMEI/EMEF Prof. Aida de Almeida Castro Grazioli

R. Francisco Ribeiro, 80
Bairro Rio do Ouro

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS	2	bom
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom



ASSADEIRA MÉDIA 6 L	4	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L		
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	2	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	50	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	5	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	3	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	4	bom
CONCHA PEQUENA	3	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	3	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	3	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	2	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	80	bom
GARFO	100	bom
FACA	90	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	1	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	160	bom



TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	100	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL	1	bom
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

14. EMEI/EMEF Bernardo Ferreira Louzada

R. Horto Florestal
Bairro:Rio do Ouro

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L		
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom



CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	2	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	50	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	2	bom
CONCHA PEQUENA	2	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	2	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	3	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	1	bom
FACA DE CORTE 9"	2	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	100	bom
GARFO	60	bom
FACA	50	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	140	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		



COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

15. EMEF Prof. Jorge Passos R. Oziel Egidio De Faria, S/N Bairro Jaraguazinho		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	2	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L		
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.	4	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	3	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L	1	bom



CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	60	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	5	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	3	bom
CONCHA GRANDE		
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"		
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	4	bom
COLHER DE SOPA	70	bom
GARFO	90	bom
FACA	120	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 12 L	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	90	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		



BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL	1	bom
DESCASCADOR DE LEGUMES		
MULTIPROCESSADOR	1	bom
MÁQUINA ALGODÃO DOCE	1	bom
SUQUEIRA	1	bom
PANELA PIPOCA	1	bom
TACHO	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

16. EMEF Dr. Carlos de Almeida Rodrigues Av. Pernambuco, 1.10 Bairro Indaiá		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	8	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	6	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	4	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	106	bom



CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	87	bom
FACA	95	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	136	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPREMEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		



FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

17. EMEI Maria de Lourdes Lucarelli Perez Av. Santa Catarina, 455 Bairro Indaiá		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES		
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	50	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		



CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	60	bom
GARFO	50	bom
FACA	40	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	70	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		



18. EMEI/EMEF Prof. Lúcio Jacinto dos Santos

R. Denilza Sebastiana dos Santos, 75

Bairro Tinga

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	2	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS		
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	6	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	5	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	4	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.	3	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	120	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	4	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	1	bom
CONCHA GRANDE	2	bom
CONCHA PEQUENA	2	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	2	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	2	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom



ESCUMADEIRA PEQUENA	2	bom
FACA DE CORTE 6"	1	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	2	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	bom
JARRA GRADUADA 3L	2	bom
COLHER DE SOPA	200	bom
GARFO	230	bom
FACA	210	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 12 L	2	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR	2	bom
PRATO DE VIDRO	250	bom
TÁBUA DE CORTE	4	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	200	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA	3	bom
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

19. EMEF Profª. Maria Aparecida de Carvalho

Av. Mal. Deodoro da Fonseca, 1.155

Bairro Tinga

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação



BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	7	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	3	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	4	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L		
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L	3	bom
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	200	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	1	bom
CONCHA GRANDE	2	bom
CONCHA PEQUENA	2	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	2	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	2	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	2	bom
FACA DE PÃO 8"	2	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	8	bom



COLHER DE SOPA	200	bom
GARFO	200	bom
FACA	200	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 12 L	2	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR	2	bom
PRATO DE VIDRO	250	bom
TÁBUA DE CORTE	4	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	300	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	80	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

20. EMEI/EMEF Prof. João Baptista Gardelin

R. Joaquim José da Silva Xavier, 180

Bairro Poiares

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS	1	bom
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom



FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	5	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L		
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	4	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	150	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	5	bom
CONCHA PEQUENA		
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	3	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	5	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	1	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	100	bom
FACA	100	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom



PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	1	bom
PENEIRA GR	1	bom
PRATO DE VIDRO	140	bom
TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPREMEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL	1	bom
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

21. EMEF Prof. Maria Moraes de Oliveira

R. Pica Pau, 495
Bairro Jardim Gaivotas

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	6	bom



ASSADEIRA MÉDIA 6 L		
BACIA MÉDIA 22 L		
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L	1	bom
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	120	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE		
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	2	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA	1	bom
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"		
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	1	bom
COLHER DE SOPA	100	bom
GARFO	170	bom
FACA	120	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L	2	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L		
PEGADOR DE MACARRÃO		
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	180	bom



TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

22. EMEI/EMEF Carlos Altero Ortega

R. Sete, 15

Bairro Morro do Algodão

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS	2	bom
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2]	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom



CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	100	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	190	bom
GARFO	185	bom
FACA	170	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	150	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		



ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

23. EMEFEBS Prof. Ricardo Luques Sammarco Serra

R. Aldo Marcuci, 300
Bairro Praia das Palmeiras

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS	1	bom
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	2	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	4	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	2	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	145	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom



COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	80	bom
FACA	70	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	150	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		



DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

24. EMEF Prof. Maria Aparecida Ujio Av. Primeiro de Maio, 285 Porto Novo		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS	3	bom
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	4	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	5	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	4	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	150	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom



ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	4	bom
COLHER DE SOPA	60	bom
GARFO	100	bom
FACA	120	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	200	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	280	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

25. EMEI/EMEF Prof. João Benedito Marcondes

R. Benedito Severino de Castro, 248

Bairro Barranco Alto



Typo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	2	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	130	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom



FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	bom
JARRA GRADUADA 3L	4	bom
COLHER DE SOPA	110	bom
GARFO	110	bom
FACA	110	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	155	bom
TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

26. EMEI/EMEF Prof. Alaor Xavier Junqueira R. José Ferreira dos Santos, 381 Bairro Travessão		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom



CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	2	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	5	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	4	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	106	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	200	bom
GARFO	180	bom
FACA	100	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom



LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

27. EMEF Prof. Debora Valle Pilon da Silva

Av. José da Costa Pinheiro Júnior, 422

Bairro Travessão

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES		
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom



ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L		
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L		
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	190	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	1	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	100	bom
GARFO	130	bom
FACA	130	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom



PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

28. EMEF Prof. Euclides Ferreira

R. José Geraldo da Silva Filho, 165
Bairro Travessão

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES		
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	5	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	5	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		



CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	85	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	80	bom
GARFO	120	bom
FACA	90	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	150	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		



COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

29. CIEFI Prof. Edna Maria Nogueira Ferraz

R. Benedito Fortunato, 0
Bairro: Porto Novo

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		



CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	80	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	90	bom
FACA	80	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	160	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		



BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

30. EMEF Prof. Geraldo de Lima
Av. Pedro Gonçalves Leite, nº 685
Bairro Perequê Mirim

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	2	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	2	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	160	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom



ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	110	bom
FACA	90	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

31. EMEI Yasutada Nasu

Av. Pedro Gonçalves Leite, 685

DMP/LICITAÇÃO

Página 274 de 382

gabinete.educacao@caraguatatuba.sp.gov.br

[@prefeituradecaraguatatuba](#)

[@caraguatatuba_oficial](#)

(12) 3897.7000

Avenida Rio de Janeiro, nº 860 – Indaiá - Caraguatatuba/SP



Bairro Perequê Mirim

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES		
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	90	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom



FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	60	bom
GARFO	80	bom
FACA	60	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	80	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	30	bom
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

32. EMEF Prof. Jane Urbano Focesi

R. São Roque, 450
Bairro Perequê Mirim

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		



CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	4	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	90	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	110	bom
GARFO	200	bom
FACA	120	bom



LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	280	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO MEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

33. EMEI/EMEF Masako Sone

R. Abra de Dentro, S/N
Bairro Pegorelli

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	1	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom



REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	2	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	70	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	80	bom
GARFO	60	bom
FACA	60	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		



PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	100	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

B. CEI/EMEI

1. CEI Prof. Ester Nunes de Souza R. Manoel Ricardo Francisco, 360 Bairro Sertão dos Tourinhos		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	3	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom



ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	100	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	150	bom
GARFO	140	bom
FACA	120	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	160	bom



TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	100	bom
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

2. CEI Prof.ª Maira Marques de Oliveira

Rua José Jerônimo Soares S/N

Bairro: Massaguaçu

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	1	bom
CORTADOR DE LEGUMES		
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS		
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	1	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L		



CAÇAROLA COM TAMPA 20 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L		
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	50	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	1	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	2	bom
COLHER DE SOPA	50	bom
GARFO	40	bom
FACA	30	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO		
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	90	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		



COLHER DE SOBREMESA	40	bom
ESPRESSO LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

3. CEI Edith Castro de Moraes R. Geraldo Cordeiro de Souza, 270 Bairro: Jardim Capricornio		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	1	bom
CORTADOR DE LEGUMES		
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	1	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L		bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		



CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	80	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	1	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	150	bom
GARFO	180	bom
FACA	145	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	200	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA	1	bom
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	150	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		



BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

4. CEI/EMEI Prof. Vera da Silva Santos

R.Azaléias, 418

Bairro Portal Fazendinha

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	70	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom



COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	86	bom
GARFO	25	bom
FACA	40	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	80	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom



PANELA DE PRESSÃO 5L

5. CEI/EMEI Prof. Aparecida Maria Pires de Meneses R. Azaléias, 418 - Balneario Copacabana Bairro Olaria		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	80	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom



ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	90	bom
GARFO	70	bom
FACA	50	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	100	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	70	bom
ESPRESSO MEDIDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

6. CEI/EMEI Prof. M.^a Eugenia Aranha Chodounskey

Av. Marginal Ipiranga, 17 - Jardim Olaria
Bairro Casa Branca

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de



		Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	3	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L	1	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	100	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom



JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	130	bom
GARFO	120	bom
FACA	100	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	160	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	80	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

7. CEI/EMEI Messias Mendes de Souza

R. José Pedro de Oliveira Barbosa, S/N
Bairro Ipiranga

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom



FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	3	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	145	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	145	bom
GARFO	79	bom
FACA	80	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom



LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	196	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	100	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

8. CEI Sumaré

Rua: Sebastião Nepomuceno, 20-Sumaré
Bairro: Ipiranga

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	1	bom
CORTADOR DE LEGUMES		
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom



ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	4	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	157	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	100	bom
GARFO	90	bom
FACA	85	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		



PRATO DE VIDRO	90	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	60	bom
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

9. CEI/EMEI Prof. Santina Nardi Marques

R. Antônio Nardi, 200
Bairro Estrela D'Alva

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS	1	bom
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS		
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L		
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom



CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	50	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE		
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE		
CONCHA PEQUENA	2	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"		
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	130	bom
FACA	100	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	1	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	200	bom
TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	50	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO	80	bom



COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSOR DE LARANJA	1	bom
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

10. CEI Ana Maria Aulicino

R. Manoel Amaral, Nº 30
Bairro Jardim California

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS		
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	4	bom
BALDE 18 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L		
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)		



CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE		
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE		
CONCHA PEQUENA	2	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE		
ESCUMADEIRA PEQUENA	2	bom
FACA DE CORTE 6"	1	bom
FACA DE CORTE 9"		
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L		
COLHER DE SOPA	90	bom
GARFO	43	bom
FACA	71	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L		
PEGADOR DE MACARRÃO	1	bom
PENEIRA GR	1	bom
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	91	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA	20	bom
COPO DE TRANSIÇÃO	48	bom
COLHER DE SOBREMESA	25	bom
ESPRESSO MEDOR DE LARANJA	1	bom
RALADOR PEQUENO	2	bom
PANELA PEQUENA	3	bom
PANELA GRANDE	3	bom
BANDEJA	8	bom



PANELA DE PRESSÃO 5L	1	bom

11. CEI Prof. Honorina Pacheco Corrêa Av. Américo Timóteo do Rosário, 255 Bairro Rio do Ouro		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	2	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	2	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L		
BACIA PEQUENA 14 L	1	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	80	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom



ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	130	bom
GARFO	120	bom
FACA	100	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	150	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

12. CEI/EMEI Profª. Maria Onicie Dias Pereira

R. José Neder, 100
Bairro Jaraguazinho

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de



		Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS	4	bom
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA	2	bom
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	2	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L		
BACIA PEQUENA 14 L	1	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	50	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom



JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	80	bom
GARFO	70	bom
FACA	40	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	100	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSO MEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

13. CEI Profª. Telma do Amarante Veiga Santos

R. Maria Aparecida Oliveira Moreira, 70
Bairro Tinga

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom



FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L	5	bom
BALDE 18 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.	2	regular
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	60	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE		
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	54	bom
CONCHA GRANDE	2	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	3	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE		
ESCUMADEIRA PEQUENA	2	bom
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"		
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	5	bom
COLHER DE SOPA	50	bom
GARFO		
FACA	20	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom



LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR	2	bom
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	54	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA	2	bom
MAMADEIRA	45	bom
COPO DE TRANSIÇÃO	70	bom
COLHER DE SOBREMESA	60	bom

14. CEI/EMEI Profª. Maria Elma Mansano

Av. Mal. Deodoro da Fonseca, 1115

Bairro Tinga

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	3	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS		
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	1	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom



CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	60	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	1	bom
CONCHA GRANDE	2	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	4	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"		
FACA DE CORTE 9"		
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	4	bom
COLHER DE SOPA	70	bom
GARFO	60	bom
FACA	70	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO		
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	30	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		



RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

15. CEI do Bairro Poiares Av. Mal. Floriano Peixoto, S/N Bairro: Poiares		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS		
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L		
BACIA MÉDIA 22 L		
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	42	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom



COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	2	bom
CONCHA PEQUENA		
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR		
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE		
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	1	bom
FACA DE CORTE 9"	2	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	2	bom
COLHER DE SOPA	60	bom
GARFO	30	bom
FACA	30	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	2	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L		
PEGADOR DE MACARRÃO	1	bom
PENEIRA GR	1	bom
PRATO DE VIDRO	50	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	40	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA	1	bom
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L	1	bom



16. CEI/EMEI Severino Vitoriano dos Santos

Avenida Cardeal, 574
Bairro Jardim Gaivotas

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	2	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS		
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	5	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	2	bom
CAIXA IND.MONOB.	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L	1	bom
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	130	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	3	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	1	bom



ESCUMADEIRA PEQUENA	1	bom
FACA DE CORTE 6"		
FACA DE CORTE 9"		
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	100	bom
GARFO	100	bom
FACA	100	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 12 L	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR	2	bom
PRATO DE VIDRO	130	bom
TÁBUA DE CORTE	3	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	50	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES		
PANELA DE PRESSÃO 5L		

17. CEI/EMEI Profª Josiane Aparecida Ramos

Av. Emílio Mansano Lhorente, 670
Bairro Golfinhos

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação



BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	1	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	60	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom



COLHER DE SOPA	50	bom
GARFO	60	bom
FACA	60	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	85	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	30	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

18. CEI/EMEI Prof. Maria Carlita Saraiva Guedes

R. Cinco, 75 - Morro do Algodão

Bairro Morro do Algodão

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	2	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	2	bom



FREEZER HORIZONTAL 510 L	3	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	5	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	4	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	160	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	200	bom
GARFO	180	bom
FACA	150	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom



PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	200	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	150	bom
ESPREMEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

19. CEI/EMEI Prof.ª Thereza Yanesse Schmidt Cardozo

Av. Ezequiel da Silva Barreto nº 200
Bairro Porto Novo

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	1	bom



ASSADEIRA MÉDIA 6 L	4	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	70	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	80	bom
GARFO	90	bom
FACA	70	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom



TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	60	bom
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

20. CEI João Lino da Cruz

R. Luiz Jacinto da Silva, 205
Bairro Barranco Alto

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom



CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	60	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	70	bom
GARFO	60	bom
FACA	60	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	80	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		



ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

21. CEI Prof. Elisa Butschkau Av. Manoel Severino de Castro, 720 Bairro Barranco Alto		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	1	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L		
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L		
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	50	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	2	bom



COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	2	bom
COLHER DE SOPA	60	bom
GARFO	50	bom
FACA	50	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	60	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	30	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		



DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

22. CEI Profª. Regina Célia Santos Chapira Blaustein

R. Jacupiranga, 155

Bairro Travessão I

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	2	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	5	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	5	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	90	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom



ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	110	bom
GARFO	50	bom
FACA	50	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	105	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	30	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

23. CEI/EMEI Leonor Mendes de Barros

Rua João Carlos Balio, 240
Bairro Travessão II



Typo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	3	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	3	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	5	bom
BACIA MÉDIA 22 L	6	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	4	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	4	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	180	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"		



FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	100	bom
GARFO	60	bom
FACA	85	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	40	bom
ESPRESSO MEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

24. CEI/EMEI Stela da Silva Rua João Carlos Balio, 355 Bairro Travessão		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom



CORTADOR DE LEGUMES		
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L		
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L		
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L		
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	80	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	1	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	60	bom
GARFO	50	bom
FACA	50	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom



LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	45	bom
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

25. CEI/EMEI Prof. Francisco Assis de Carvalho

R. José Geraldo da S. Filho, 85- Travessão
Bairro Perequê Mirim

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	1	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	2	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom



ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	10	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	4	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	150	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	180	bom
GARFO	150	bom
FACA	100	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom



PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	160	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	80	bom
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

26. CEI/EMEI Prof.ª Célia Rocha Lobo

R. Benedito Jacinto Prado, 100
Bairro Perequê Mirim

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	2	bom
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	2	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	2	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	3	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	3	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		



CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	106	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	120	bom
GARFO	90	bom
FACA	60	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	150	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		



COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	50	bom
ESPRESSO DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

27. CEI/EMEI ADI Adriana Aparecida Cassiano

R. São Roque, 410
Bairro Perequê Mirim

Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	2	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	2	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX		
GELADEIRA 4 PORTAS	3	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	4	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	3	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	3	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	2	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		



CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	80	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	70	bom
GARFO	90	bom
FACA	70	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	60	bom
ESPRESSO MEDOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		



BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

28. CEI/EMEI Inspetora Waldete Ferreira de Souza R. Circular, 10 Bairro Pegorelli		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX		
CARRINHO PARA COZINHA		
CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	1	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	2	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	1	bom
BACIA MÉDIA 22 L	3	bom
BACIA PEQUENA 14 L	1	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	1	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	1	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	80	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	3	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	1	bom
CONCHA PEQUENA	1	bom



ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	1	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	1	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		
FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	80	bom
GARFO	100	bom
FACA	90	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	130	bom
TÁBUA DE CORTE	1	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno		
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA	90	bom
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		

C. OUTRAS UNIDADES EDUCACIONAIS



IF - Instituto Federal Av. Bahia, nº 1739 Bairro: Indaiá		
Tipo de Equipamento	Quantidade	Estado de Conservação
BALCÃO TÉRMICO C/ CUBAS		
BATEDEIRA TIPO MIX	2	bom
CARRINHO PARA COZINHA	1	bom
CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	bom
CORTADOR DE LEGUMES	1	bom
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO	1	bom
FREEZER HORIZONTAL 510 L	2	bom
LIQUIDIFICADOR IND 8 L	1	bom
REFRIGERADOR DUPLEX	1	bom
GELADEIRA 4 PORTAS	1	bom
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	bom
ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	bom
ASSADEIRA MÉDIA 6 L	2	bom
BACIA MÉDIA 22 L	2	bom
BACIA PEQUENA 14 L	2	bom
BALDE 18 L		
CAÇAROLA COM TAMPA 17 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 20 L	2	bom
CAÇAROLA COM TAMPA 41 L	2	bom
CAIXA IND.MONOB.		
CALDEIRÃO COM TAMPA 18 L	1	bom
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 L		
CANECA PLÁSTICA (Polipropileno)	100	bom
CANECÃO OU FERVEDOR	4	bom
COLHER POLIAMIDA GRANDE	1	bom
COLHER POLIAMIDA PEQUENA		
CONCHA GRANDE	3	bom
CONCHA PEQUENA	2	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO GDR	2	bom
ESCORREDOR DE MACARRAO PQ	2	bom
ESCORREDOR DE PRATOS	1	bom
ESCUMADEIRA GRANDE	2	bom
ESCUMADEIRA PEQUENA		



FACA DE CORTE 6"	2	bom
FACA DE CORTE 9"	1	bom
FACA DE PÃO 8"	1	bom
FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	bom
JARRA GRADUADA 3L	3	bom
COLHER DE SOPA	100	bom
GARFO	70	bom
FACA	70	bom
LIXEIRA COM TAMPA	1	bom
LUVA DE BORRACHA NATURAL	1	bom
LUVA TÉRMICA	1	bom
PÁ PARA CALDEIRÃO		
PANELA DE PRESSÃO 12 L		
PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	bom
PEGADOR DE MACARRÃO	2	bom
PENEIRA GR		
PRATO DE VIDRO	120	bom
TÁBUA DE CORTE	2	bom
TIGELA PLÁSTICA Polipropileno	100	bom
CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA		
MAMADEIRA		
COPO DE TRANSIÇÃO		
COLHER DE SOBREMESA		
ESPRESSADOR DE LARANJA		
RALADOR PEQUENO		
PANELA PEQUENA		
PANELA GRANDE		
BANDEJA		
FORNO INDUSTRIAL		
DESCASCADOR DE LEGUMES	1	bom
PANELA DE PRESSÃO 5L		



ANEXO II.VIII – TABELA DE REFERÊNCIA MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA

MANUTENÇÃO CONTRATADA X PREFEITURA		
ITEM	RESPONSABILIDADE CONTRATADA	RESPONSABILIDADE PREFEITURA
Adequação de Tomada		X
Balcão Térmico	X	
Fechadura das Portas		X
Danos na Cozinha ocasionados por problemas de utensílios / equipamentos / Falha de Procedimento da Contratada	X	
Encanamento Entupido/Vazamento		X
Ligação nova de Gás (Mangueira Do Gás /conexões/ Registros interno e externo)	X	
Ligação nova de Gás (parte estrutural - Paredes, piso e abrigo do gás)		X
Troca de Mangueira do Gás /conexões/ Registros (interno e externo)	X	
Limpeza de Exaustor		X
Limpeza de Luminária		X
Manutenção de Equipamentos E Utensílios	X	
Manutenção do Teto		X
Parte Elétrica da Cozinha		X
Pia com vazamento(Cuba E Sifão)		X
Pia com vazamento(Descolamento Da Cuba)		X
Pintura parede/ Porta e Teto		X
Reforma Parte Estrutural Cozinha e Estoque		X
Rodinho nas portas		X
Tela milimétrica		X
Torneira Fluxo de Água		X
Torneira (vazamento/troca)		X
Instalação filtro na cozinha		X
Troca elemento filtrante (filtro cozinha)		X
Troca de Lâmpada Queimada Cozinha E Estoque		X
Troca de Porta Cozinha e Estoque		X
Troca de Pisos		X
Troca de Ralos		X



**ANEXO II.IX – LISTAGEM DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E ENDEREÇOS,
NUMEROS DE ALUNOS MATRICULADOS, TIPO DE ENSINO E DEMANDA**

ID.	Nome da unidade educacional /Endereço	Alunos Matriculados				
		Infantil emei – 4 á 5 Anos	Fundament al – Parcial - 6 á 9 Anos	Fundament al – Integral - 6 á 9 Anos	EJA	Total
1	EMEI/EMEF Pedro João de Oliveira R. Benedito Serrado, nº 130 Bairro Tabatinga	45	170			215
2	EMEI/EMEF Benedito Inácio Soares Av. Regina Margarete Passos, 400 Bairro Massaguaçu	216	525			741
3	EMEF Prof. Antonia Antunes Arouca R. Itália Baffi Magni, nº 581 Bairro Massaguaçu		636			636
4	EMEF Prof. M ^a Thereza de Souza Castro R. Seishi Yoshimoto, nº120 Bairro Jetuba		311			311
5	EMEF Prof. Auracy Mansano R. Gabriel Fagundes da Rosa, nº 305 Bairro Jetuba		331			331
6	EMEF Prof. Oswaldo Ferreira R. Benedito Antônio de Oliveira Barbosa, nº 190 Bairro Jardim Olaria		202	291		493
7	EMEF Prof. Luiz Silvar do Prado R. José Pedro de Oliveira Barbosa, 805 Bairro Casa Branca			379		379
8	EMEI/EMEF João Thimóteo do Rosário Av. Antônio Francisco Paschoal Peliciari, nº 1985 Bairro Cidade Jardim	15	61			76
9	EMEF Prof. Luiz Ribeiro Muniz R. Analândia, nº 355 Bairro Martim de Sá		447			447
10	CIEFI Prof. Adolfinia Leonor S. dos Santos Av. Siqueira Campos nº 1.257 Bairro Sumaré		204	307		511



11	CIEFI Prof. Antonia Ribeiro da Silva Av - R. Alcides Alves Pereira, nº 140 Bairro Jardim California	67	288			355
12	EMEF Prof. Antonio de Freitas Avelar R. João Marcello, nº 302 Estrela Dalva		565		79	644
13	EMEI/EMEF Prof. Aida de Almeida Castro Grazioli R. Francisco Ribeiro, 80 Bairro Rio do Ouro	121	317			438
14	EMEI/EMEF Bernardo Ferreira Louzada R. Horto Florestal Bairro:Rio do Ouro	24	89			113
15	EMEF Prof. Jorge Passos R. Oziel Egidio De Faria, S/N Bairro Jaraguazinho		215			215
16	EMEF Dr. Carlos de Almeida Rodrigues Av. Pernambuco, 1.10 Bairro Indaiá		473			473
17	EMEI Maria de Lourdes Lucarelli Perez Av. Santa Catarina, 455 Bairro Indaiá	141				141
18	EMEI/EMEF Prof. Lúcio Jacinto dos Santos R. Denilza Sebastiana dos Santos, 75 Bairro Tinga			351		351
19	EMEF Prof ^a . Maria Aparecida de Carvalho Av. Mal. Deodoro da Fonseca, 1.155 Bairro Tinga			338		338
20	EMEI/EMEF Prof. João Baptista Gardelin R. Joaquim José da Silva Xavier, 180 Bairro Poiares		412			412
21	EMEF Prof. Maria Moraes de Oliveira R. Pica Pau, 495 Bairro Jardim Gaivotas		390			390
22	EMEI/EMEF Carlos Altero Ortega R. Sete, 15 Bairro Morro do Algodão,		826			826



23	EMEFEBES Prof. Ricardo Luques Sammarco Serra R. Aldo Marcuci, 300 Bairro Praia das Palmeiras		650			650
24	EMEF Prof. Maria Aparecida Ujio Av. Primeiro de Maio, 285 - Porto Novo		654			654
25	EMEI/EMEF Prof. João Benedito Marcondes R. Benedito Severino de Castro, 248 Bairro Barranco Alto		157	207		364
26	EMEI/EMEF Prof. Alaor Xavier Junqueira R. José Ferreira dos Santos, 381 Bairro Travessão		520		22	544
27	EMEF Prof. Debora Valle Pilon da Silva Av. José da Costa Pinheiro Júnior, 422 Bairro Travessão		280	139		419
28	EMEF Prof. Euclydes Ferreira R. José Geraldo da Silva Filho, 165 Bairro Travessão		734			734
29	CIEFI Prof. Edna Maria Nogueira Ferraz R. Benedito Fortunato, 0 Bairro: Porto Novo		615			615
30	EMEF Prof. Geraldo de Lima Av. Pedro Gonçalves Leite, nº 685 Bairro Perequê Mirim		507			507
31	EMEI Yasutada Nasu Av. Pedro Gonçalves Leite, 685 Bairro Perequê Mirim		224			224
32	EMEF Prof. Jane Urbano Focesi R. São Roque, 450 Bairro Perequê Mirim		644			644
33	EMEI/EMEF Masako Sone R. Abra de Dentro, S/N Bairro Pegorelli		147	45		192



ID.	Nome da unidade educacional /Endereço	Alunos Matriculados			
		CEI – até 3 Anos	EMEI– 4 á 5 parcial	EMEI – 4 á 5 Integral	Total
1	CEI Prof. Ester Nunes de Souza R. Manoel Ricardo Francisco, 360 Bairro Sertão dos Tourinhos	220			220
2	CEI Prof. ^a Maira Marques de Oliveira Rua José Jerônimo Soares S/N Bairro: Massaguaçu	50			50
3	CEI Edith Castro de Moraes R. Geraldo Cordeiro de Souza, 270 Bairro: Jardim Capricornio			138	138
4	CEI/EMEI Prof.Vera da Silva Santos R.Azaléias, 418 Bairro Portal Fazendinha	161			161
5	CEI/EMEI Prof. Aparecida Maria Pires de Meneses R. Azaléias, 418 - Balneario Copacabana Bairro Olaria	152	93		245
6	CEI/EMEI Prof. M. ^a Eugenia Aranha Chodounsky Av. Marginal Ipiranga, 17 - Jardim Olaria Bairro Casa Branca	134	97		231
7	CEI/EMEI Messias Mendes de Souza R. José Pedro de Oliveira Barbosa, S/N Bairro Ipiranga	147		93	240
8	CEI Sumare Rua: Sebastião Nepomuceno, 20-Sumaré Bairro: Ipiranga	90	61		151
9	CEI/EMEI Prof. Santina Nardi Marques R. Antônio Nardi, 200 Bairro Estrela D'Alva	193		75	268
10	CEI Ana Maria Aulicino R. Manoel Amaral, N° 30 Bairro Jardim California	70			70
11	CEI Prof. Honorina Pacheco Corrêa Av. Américo Timóteo do Rosário, 255 Bairro Rio do Ouro	194			194
12	CEI/EMEI Prof. ^a . Maria Onicie Dias Pereira R. José Neder, 100 Bairro Jaraguazinho	114	84		198
13	CEI Prof. ^a . Telma do Amarante Veiga Santos R. Maria Aparecida Oliveira Moreira, 70 Bairro Tinga	131			131
14	CEI/EMEI Prof. ^a . Maria Elma Mansano Av. Mal. Deodoro da Fonseca, 1115 Bairro Tinga	157	160		317



15	CEI do Bairro Poiães Av. Mal. Floriano Peixoto, S/N Bairro: Poiães	54			54
16	CEI/EMEI Severino Vitoriano dos Santos Avenida Cardeal, 574 Bairro Jardim Gaivotas	172	179		351
17	CEI/EMEI Profª Josiane Aparecida Ramos Av. Emílio Mansano Lhorente, 670 Bairro Golfinhos	165	199		364
18	CEI/EMEI Prof. Maria Carlita Saraiva Guedes R. Cinco, 75 - Morro do Algodão Bairro Morro do Algodão	238	251		489
19	CEI/EMEI Prof.ª Thereza Yanesse Schmidt Cardozo Av. Ezequiel da Silva Barreto nº 200 Bairro Porto Novo	148	63	64	275
20	CEI João Lino da Cruz R. Luiz Jacinto da Silva, 205 Bairro Barranco Alto	42	121		163
21	CEI Prof. Elisa Butschkau Av. Manoel Severino de Castro, 720 Bairro Barranco Alto	75			75
22	CEI Profª. Regina Célia Santos Chapira Blaustein R. Jacupiranga, 155 Bairro Travessão I	120			120
23	CEI/EMEI Leonor Mendes de Barros Rua João Carlos Balio, 240 Bairro Travessão II	155	179		334
24	CEI/EMEI Stela da Silva Rua João Carlos Balio, 355 Bairro Travessão	121	94		215
25	CEI/EMEI Prof. Francisco Assis de Carvalho R. José Geraldo da S. Filho, 85- Travessão - Bairro Perequê Mirim	258	213		471
26	CEI/EMEI Prof.ª Célia Rocha Lobo R. Benedito Jacinto Prado, 100 Bairro Perequê Mirim	171	181		352
27	CEI/EMEI ADI Adriana Aparecida Cassiano R. São Roque, 410 Bairro Perequê Mirim	257	195		452
28	CEI/EMEI Inspetora Waldete Ferreira de Souza R. Circular, 10 Bairro Pegorelli	106	55	49	210



OUTRAS UNIDADES EDUCACIONAIS

ID.	Nome da unidade educacional /Endereço	Tipo de Ensino	Nº alunos total
01	CRECHE GOLFINHO AMIGO (CONVÊNIO SOAPROC) Avenida Inácio Batista de Faria, nº 718, bairro Golfinho.	CEI até 3 anos	110
02	CRECHE MEIMEI (FILANTRÓPICA) Rua Antonio Teles de Souza, nº 64, bairro Morro do Algodão,	CEI até 3 anos	80
03	APAE R. Antônia Neder Martins - Indaiá, Caraguatatuba - SP, 11665-060	Educação Especial, com foco na inclusão e desenvolvimento de pessoas com deficiência intelectual e múltipla.	163
04	IF - Instituto Federal Av. Bahia, nº 1739 Bairro: Indaiá,	Ensino Médio	200
05	CIASE – Wilson Francisco Valente Av. Siqueira Campos, nº 705. Bairro: Sumaré	Centro Integrado de Ações Sócio educativas	150
06	CIASE Governador Adhemar Pereira de Barros Rua. Henrique Maximiliano Coelho Neto, nº 100. Bairro: Travessão.	Centro Integrado de Ações Sócio educativas	150



DEMANDA

TOTAL GERAL	
FUNDAMENTAL I	8660
FUNDAMENTAL II	4991
INFANTIL	7357
EJA	101
TOTAL	21109
APAE	163
IF	200
TOTAL GERAL	21472

Etapas de Ensino	Série	Total de Matrículas		
PARCIAL - MANHÃ				
FUNDAMENTAL I	1º ANO	0	3172	5606
	2º ANO	95		
	3º ANO	572		
	4º ANO	1250		
	5º ANO	1255		
FUNDAMENTAL II	6º ANO	574	2434	
	7º ANO	757		
	8º ANO	516		
	9º ANO	587		
PARCIAL - TARDE				
FUNDAMENTAL I	1º ANO	1521	3915	5899
	2º ANO	1349		
	3º ANO	743		
	4º ANO	115		
	5º ANO	187		
FUNDAMENTAL II	6º ANO	456	1984	
	7º ANO	330		
	8º ANO	665		
	9º ANO	533		



INTEGRAL				
FUNDAMENTAL I	1º ANO	164	1573	2146
	2º ANO	161		
	3º ANO	388		
	4º ANO	439		
	5º ANO	421		
FUNDAMENTAL II	6º ANO	130	573	
	7º ANO	143		
	8º ANO	139		
	9º ANO	161		

TOTAL INFANTIL - INTEGRAL				
CEI	B1	494	4085	4571
	B2	956		
	M1	1284		
	M2	1351		
EMEI	1ª FASE	295	486	
	2ª FASE	191		
PARCIAL				
EMEI	1ª FASE	1269	2786	2786
	2ª FASE	1517		

TOTAIS EJA			
EJA	EJA I	46	101
	EJA II	55	

TOTAIS APAE			
APAE	APAE	163	163

TOTAL INSTITUTO FEDERAL			
IF	ENSINO MEDIO	200	200



ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026
PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026
PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026
EDITAL Nº 24/2026

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS E OUTRAS

À

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ÁREA DE LICITAÇÃO
Av. Siqueira Campos, 44 – Centro.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO., de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência (Anexo II), do Edital.

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão Eletrônico acima, que nossa empresa:

- 1) Não está impedida de contratar com a Administração Pública Municipal de Caraguatatuba;
- 2) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- 3) Não existe fato impeditivo à nossa habilitação;



- 4) Não possui entre nossos proprietários, nenhum titular de mandato eletivo;
- 5) Não possui funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle do estabelecimento participante desta licitação, com qualquer vínculo direto ou indireto com a Prefeitura da Estância Balneária de Caraguatatuba, nos termos do art. 9º, da Lei Federal nº 14.133/21, sob pena de exclusão do certame;
- 6) Recebeu todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações necessárias para participar do presente certame e das condições para entrega do(s) equipamento(s);
- 7) Aceita e concorda com todas as condições do presente Edital e das especificações que fazem parte integrante do mesmo e farão parte do Instrumento Contratual, independentemente de transcrição.
- 8) Atende plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital.

Por ser expressão da verdade, eu _____, representante legal desta empresa, firmo a presente.

Local e data.

Carimbo, nome e assinatura do representante legal.



ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026
PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026
PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026
EDITAL Nº 24/2026

DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

À
PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ÁREA DE LICITAÇÃO
Av. Siqueira Campos, 44 – Centro.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO., de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência (Anexo II), do Edital.

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão Eletrônico supramencionado, que os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** exigidos neste Edital, foram digitalizados da forma original ou mediante digitalização de documento autenticado, exceto àqueles extraídos da INTERNET.

Por ser expressão da verdade, eu _____, representante legal desta empresa, firmo a presente.

Local e data.

Carimbo, nome e assinatura do representante legal.



ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS
PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA
SOCIAL. / (Lei 14.133/21, art. 63, inciso IV)**

PROCESSO N.º **9.264/2026**

PREGÃO ELETRÔNICO N.º **20/2026**

Empresa.....(nome da empresa
licitante)...., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º.....sediada.....(endereço
completo)....., declara, para os devidos fins, observado o disposto no art. 93 da
Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, que cumpre as exigências de reserva de
cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da
Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na
legislação, para atendimento ao que preceitua o art. 63, inciso IV da Lei Federal
14.133/2021.

Local, ____ de _____ de 2026.

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.



ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026
PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026
PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026
EDITAL Nº 24/2026

MODELO DE NOVA PROPOSTA

Fornecedor: _____
CNPJ: _____ Inscrição Estadual: _____
Endereço: _____ Bairro: _____
CEP: _____ Cidade: _____ Estado: _____
Telefone: _____ e-mail: _____

DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO:

Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____

Obs.: a conta deverá ser no CNPJ da favorecida.

DADOS PARA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL:

Nome do Responsável: _____ Cargo: _____
RG: _____ CPF: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço Residencial Completo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Telefone: (____) _____
Celular: (____) _____

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO..



A empresa contratada deverá preparar e distribuir refeições nas unidades escolares da rede pública do Município de Caraguatatuba, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com o Termo de Referência (Anexo II), seus Anexos e com os padrões nutricionais e dispositivos legais higiênico-sanitários vigentes.

Para atendimento do objeto, a empresa contratada deverá fornecer mão de obra paramentada (uniformes e equipamentos de proteção individual- EPI's), gêneros alimentícios, gás de cozinha, material de limpeza e higienização e materiais descartáveis. A empresa contratada deverá também fornecer utensílios e equipamentos, além de realizar manutenção (corretiva e preventiva) e reposição por depreciação. A mão de obra deverá ser capacitada e supervisionada por nutricionistas.

Valor total da Proposta: R\$ _____ (_____).

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias, contados da data da sessão pública do Pregão.

Declaro que nos preços propostos estão incluídos todos os tributos, encargos sociais e quaisquer outros ônus que por ventura possam recair sobre a execução do objeto da presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos.

Composição dos custos:



QUANTITATIVOS E VALORES DE REFEIÇÕES POR DIA / VALOR PARA 240 DIAS LETIVOS

CARDÁPIO	ENSINO	TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Alunos Atendidos	Dia/Aluno Por TIPO DE	Quant. Refeição Dia Por TIPO DE REFEIÇÃO	VALOR Insumos Por Refeição	VALOR Insumos Por Dia	VALOR Mão De Obra Por Refeição	VALOR Mão De Obra Por Dia	VALOR Insumos + Mão De Obra Por Refeição	VALOR Insumos + Mão De Obra Por Dia	VALOR Para 240 Dias Letivos
	CEI- 0 Á 05 MESES E 29 DIAS	DESJEJUM	494	1	4	494						
	CEI- 0 Á 05 MESES E 29 DIAS	ALMOÇO		1		494						
	CEI- 0 Á 05 MESES E 29 DIAS	LANCHE DA TARDE		1		494						
	CEI- 0 Á 05 MESES E 29 DIAS	JANTAR		1		494						
	CEI- 06 Á 12 MESES	DESJEJUM	956	1	5	956						
	CEI- 06 Á 12 MESES	COLAÇÃO		1		956						
	CEI- 06 Á 12 MESES	ALMOÇO		1		956						
	CEI- 06 Á 12 MESES	LANCHE DA TARDE		1		956						
	CEI- 06 Á 12 MESES	JANTAR		1		956						
	CEI- 01 Á 03 ANOS	DESJEJUM	2635	1	4	2635						
	CEI- 01 Á 03 ANOS	ALMOÇO		1		2635						
	CEI- 01 Á 03 ANOS	LANCHE DA TARDE		1		2635						
	CEI- 01 Á 03 ANOS	JANTAR		1		2635						

QUANTITATIVOS E VALORES TOTAIS DE REFEIÇÕES – 240 DIAS LETIVOS

TOTAL Quant. Alunos Atendidos	4085
TOTAL Quant. Refeição Dia Por TIPO DE REFEIÇÃO	17296
VALOR TOTAL Insumos + Mão De Obra Por Dia	R\$
VALOR TOTAL Para 240 Dias Letivos	R\$

QUANTITATIVOS E VALORES DE REFEIÇÕES POR DIA / VALOR PARA 200 DIAS LETIVOS

CARDÁPIO	ENSINO	TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Alunos Atendidos	Dia/Aluno Por TIPO DE	Quant. Refeição Dia Por Aluno	Quant. Refeição Dia Por TIPO DE REFEIÇÃO	VALOR Insumos Por Refeição	VALOR Insumos Por Dia	VALOR Mão De Obra Por Refeição	VALOR Mão De Obra Por Dia	VALOR Insumos + Mão De Obra Por Refeição	VALOR Insumos + Mão De Obra Por Dia	VALOR Para 200 Dias Letivos
	EMEI- 04 A 05 ANOS - INTEGRAL	DESJEJUM	486	1	4	486							
	EMEI- 04 A 05 ANOS - INTEGRAL	ALMOÇO		1		486							
	EMEI- 04 A 05 ANOS - INTEGRAL	LANCHE DA TARDE		1		486							
	EMEI- 04 A 05 ANOS - INTEGRAL	JANTAR		1		486							
	EMEI- 04 A 05 ANOS - MANHÃ	DESJEJUM	1393	1	2	1393							
	EMEI- 04 A 05 ANOS - MANHÃ	ALMOÇO		1		1393							
	EMEI- 04 A 05 ANOS - TARDE	LANCHE DA TARDE	1393	1	2	1393							
	EMEI- 04 A 05 ANOS - TARDE	JANTAR		1		1393							
	EMEF- 06 A 15 ANOS - INTEGRAL	DESJEJUM	2146	1	4	2146							
	EMEF- 06 A 15 ANOS - INTEGRAL	ALMOÇO		1		2146							
	EMEF- 06 A 15 ANOS - INTEGRAL	LANCHE DA TARDE		1		2146							
	EMEF- 06 A 15 ANOS - INTEGRAL	JANTAR		1		2146							
	EMEF- 06 A 15 ANOS - MANHÃ	DESJEJUM	5753	1	2	5753							
	EMEF- 06 A 15 ANOS - MANHÃ	ALMOÇO		1		5753							
	EMEF- 06 A 15 ANOS - TARDE	LANCHE DA TARDE	5752	1	2	5752							
	EMEF- 06 A 15 ANOS - TARDE	JANTAR		1		5752							

CIASES - MANHÃ	DESJEJUM	CONTRA TURNO	1	1	170							
CIASES - TARDE	LANCHE DA TARDE	CONTRA TURNO	1	1	385							
EJA	JANTAR	101	1	1	101							
APAE - MANHÃ	DESJEJUM	82	1	2	82							
APAE - MANHÃ	ALMOÇO		1		82							
APAE - TARDE	LANCHE DA TARDE	81	1	2	81							
APAE - TARDE	JANTAR		1		81							
INSTITUTO FEDERAL	DESJEJUM	200	1	4	120							
INSTITUTO FEDERAL	ALMOÇO		1		120							
INSTITUTO FEDERAL	LANCHE DA TARDE		1		320							
INSTITUTO FEDERAL	JANTAR		1		80							

QUANTITATIVOS E VALORES TOTAIS DE REFEIÇÕES – 200 DIAS LETIVOS

TOTAL Quant. Alunos Atendidos	17387
TOTAL Quant. Refeição Dia Por TIPO DE REFEIÇÃO	40732
VALOR TOTAL Insumos + Mão De Obra Por Dia	R\$
VALOR TOTAL Para 200 Dias Letivos	R\$

Declarações: Conforme Edital.



Avenida Rio de Janeiro, nº 860 – Indaiá-Caraguatuba/SP



Investimento em Equipamento		
Investimento em Utensílios		
Investimento Diversos		
TRIBUTOS	%	VALOR (12 MESES)
TOTAL TRIBUTOS		
VALOR TOTAL SERVIÇOS + DESPESAS GERAIS + INVESTIMENTO + TRIBUTOS EM (30 MESES)		

Mão de obra

Discriminação dos Serviços		
A	Data de apresentação da proposta	
B	Município	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço		
Tipo de Serviço	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)	Unidade de Medida

Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
3	Salário Mínimo Regional ou Mínimo Federal Vigente	



4	Salário Nominativo da Categoria Profissional	
5	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
6	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
7	Carga Horária	

MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Composição da Remuneração	%	VALOR (R\$)
A	Salário Base		
D	Adicional Insalubridade		
E	Adicional Periculosidade		
F	Adicional Noturno		
G	Adicional de Hora Reduzida		
H	Outros (especificar)		
TOTAL DO MÓDULO 1			

MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSIS E DIÁRIOS			
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	%	VALOR (R\$)
A	13º (Décimo-terceiro) salário		
B	Adicional de Férias		
TOTAL SUBMÓDULO 2.1			

2.2	GPS, FGTS e Outras Contribuições	%	VALOR (R\$)
A	INSS		
B	Salário Educação		



C	SAT (Seguro Acidente de Trabalho) (RAT x FAP)		
D	SESC ou Sesi		
E	SENAI - SENAC		
F	SEBRAE		
G	INCRA		
H	FGTS		
TOTAL SUBMÓDULO 2.2			

2.3	Benefícios Mensais e Diários	%	VALOR (R\$)
A	Transporte		
B	Auxílio-Refeição/Alimentação		
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Seguro de Vida		
E	Outros (especificar)		
TOTAL SUBMÓDULO 2.3			

QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 2 - ENCARGOS, BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS		
2	Encargos, Benefícios Anuais, Mensais e Diários	VALOR (R\$)
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e Outras Contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
TOTAL DO MÓDULO 2		

MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Provisão para Rescisão	%	VALOR



			(R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado		
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
D	Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência de GPS, FGTS e Outras Contribuições sobre Aviso Prévio Trabalhado		
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
TOTAL DO MÓDULO 3			

MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4.1	Substituto nas Ausências Legais	%	VALOR (R\$)
A	Substituto na cobertura de Férias		
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais		
C	Substituto na cobertura de Licença-Paternidade		
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho		
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade		
F	Substituto na cobertura de Outros ausências (especificar)		
TOTAL SUBMÓDULO 4.1			

4.2	Substituto na Intrajornada	%	VALOR (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação		
TOTAL SUBMÓDULO 4.2			

QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE



4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	%	VALOR (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais (total submodulo 4.1)		
4.2	Substituto na Intrajornada		
TOTAL DO MÓDULO 4			

MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS			
5	Insumos Diversos	%	VALOR (R\$)
A	Uniformes		
B	Materiais		
C	Equipamentos		
D	Outros a Especificar		
TOTAL DO MÓDULO 5			

MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	TRIBUTOS		
C.1	PIS		
C.2	COFINS		
C.3	ISS		
TOTAL DO MÓDULO 6			



QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
Mão-de-Obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		VALOR (R\$)
A	MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	
B	MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS	
C	MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO	
D	MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	
E	MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS	
Subtotal (A + B + C + D + E)		
F	MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	
PREÇO TOTAL POR EMPREGADO		

OBS: Deverá ser apresentado memória de cálculo de todos os itens que compõe a planilha de custo da mão de obra, bem descrevendo leis e formas de cálculo, deverá a vencedora também juntar a convecção coletiva de trabalho pertinente, sob pena de desclassificação da proposta.



ANEXO VII
INSTRUMENTO CONTRATUAL

CONTRATO N.º ____/____
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026
PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026
PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026
EDITAL Nº 24/2026
CONTRATO ENTRE A PREFEITURA DA
ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE
CARAGUATATUBA E A EMPRESA .

Pelo presente Instrumento Contratual, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº 46.482.840/0001-39, com sede nesta cidade, à Rua Luiz Passos Júnior nº 50, Centro, nos termos do Decreto Municipal nº 2.232 de 06 de maio de 2025, ora representada pelo(a) Secretária Municipal de Educação, **ROSELI MORILLA BAPTISTA DOS SANTOS**, brasileiro(a), portador(a) da Cédula de Identidade RG nº [RG SECRETÁRIO] e do CPF/MF nº 757.728.258-87, denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado à empresa , com sede à Rua/Avenida , nº , bairro , município de - estado , inscrita no CNPJ/MF sob nº , doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, representada neste ato pelo Sr. , portador da Cédula de Identidade RG nº e do CPF/MF nº , têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, vinculando-se as partes ao Edital do Pregão em epígrafe e, mediante as seguintes cláusulas e condições, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em 1º (primeiro) lugar. O presente Instrumento Contratual será regido pela **Lei Federal nº 14.133**, de 01/04/2021, pelo Decretos Municipais nº **1.789** de 11/04/23 e **2.273** de 17/07/2025.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

DMP/LICITAÇÃO

Página 359 de 382



1.1 – É objeto do presente Contrato a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO.**, conforme especificações descritas no Termo de Referência (Anexo II), que integra o Edital, em todos os seus termos e condições, quando deles a Secretaria requisitante tiver a necessidade, de acordo com os valores distribuídos na proposta atualizada (Anexo VI)

CLÁUSULA SEGUNDA – REGIME DE EXECUÇÃO OU FORMA DE FORNECIMENTO

2.1. Conforme Termo de Referência (Anexo II);

2.2. O(s) serviço(s) será(ão) executados(s) nos prazos estabelecidos no Item 8 do Termo de Referência (Anexo II);

A empresa deverá atentar para a qualidade do serviço prestado, material utilizado para perfeita execução do objeto, bem como o fiel atendimento aos requisitos constantes neste Termo de Referência (anexo II), pois somente serão aceitos o(s) objeto(s) dentro dos parâmetros solicitados, que atendam aos padrões exigidos, e que forem entregues dentro do prazo estabelecido.

2.3. O recebimento do(s) serviço(s) se dará definitivamente e integralmente, somente após verificação de sua conformidade com as especificações qualitativas e quantitativas e consequente aceitação pelo setor responsável.

2.4. A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

2.5. O serviço recusado será considerado como não prestado e os custos de reparação, e, ou, refazimento, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da licitante;



- 2.6.** Deverão ser prestados de acordo com as especificações, quantidades e unidades constantes no quadro de especificações;
- 2.7.** Caso a CONTRATADA não cumprir o prazo de entrega sem justificativa formal aceita pela CONTRATANTE, decairá seu direito de execução, sujeitando-se as penalidades previstas em lei;
- 2.8.** Não será possível o recebimento do objeto prestado que, no ato da entrega, não estiverem acompanhados da sua respectiva Nota Fiscal;
- 2.9.** A descrição dos itens na Nota Fiscal deverá estar de acordo com a descrição constante na Autorização de Serviço;
- 2.10.** Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente da prestação do objeto desta licitação, correrão por conta exclusivamente da CONTRATADA;
- 2.11.** O objeto se estiver de acordo com o edital e a proposta, será recebido:
- a)** PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação do(s) objeto(s) entregue(s) com as especificações constantes no Termo de Referência (Anexo II), e similaridade;
 - b)** DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade do(s) serviço(s) e consequente aceitação pelo Setor Competente. A entrega do objeto pela CONTRATADA e seu recebimento pela Secretaria requisitante não implicam sua aceitação definitiva, que será efetivada apenas após a atestação da nota fiscal correspondente. A empresa vencedora do certame obriga-se a entregar o(s) serviço(s) de acordo estritamente com as especificações do Termo de Referência (Anexo II), sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado na sua execução não estar em conformidade com as especificações.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 3.1.** Encaminhar formalmente a demanda, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência (Anexo II);
- 3.2.** Receber os serviços entregues pela contratada que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;



- 3.3.** Notificar a CONTRATADA, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no objeto entregue, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 3.4.** Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;
- 3.5.** Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a entrega do objeto contratado;
- 3.6.** Efetuar os pagamentos à CONTRATADA de acordo com o estabelecido neste contrato;
- 3.7.** Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 4.1** Entregar o objeto deste contrato de acordo com as condições e prazos fixados no Termo de Referência (Anexo II);
- 4.2** Reparar, corrigir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do contrato;
- 4.3** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;
- 4.4** Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;
- 4.5** Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 4.6** A CONTRATADA obriga-se a realizar a entrega do(s) serviço(s) conforme Termo de Referência, por ocasião da emissão da Autorização de Serviço (AS).
- 4.7** O objeto prestado, mesmo concluído e aceito fica sujeito à reparação em sua totalidade pela Contratada desde que comprovada a existência de adulteração, cuja verificação só será possível posteriormente;



4.8 No preço global deverá estar incluso todos os custos diretos e indiretos, inclusive com transporte, encargos da legislação social, trabalhista, tributária e previdenciária, bem como a responsabilidade civil por qualquer dano causado à terceiros.

4.9 Todos os tributos incidentes sobre a execução do serviço, objeto deste contrato, legalmente atribuíveis à CONTRATADA serão por ela pagos e seus respectivos comprovantes apresentados à CONTRATANTE, sempre que exigidos;

4.10 A CONTRATANTE estará livre de responder por obrigações assumidas pela CONTRATADA, junto a terceiros, visando o fornecimento do equipamento ora ajustados.

4.11 A CONTRATADA ao longo de toda a execução do contrato deverá cumprir 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 em outras normas específicas.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O preço global do Instrumento Contratual é de R\$ ();

5.2. Os pagamentos serão efetuados em até 25 (vinte e cinco dias) fora da semana, em moeda corrente no país, contados da data de apresentação da Nota Fiscal, no Setor de Contabilidade da Secretaria da Fazenda e devidamente atestada pela Secretaria requisitante, observando-se disposto no art. 137, § 2º inciso IV da Lei Federal 14.133/21;

5.3. Em cumprimento ao Decreto Municipal 1.862 de 01 de setembro de 2023, a Administração Pública Municipal fará retenção do imposto de renda sobre o pagamento a ser realizado ao prestador de serviço ou fornecedor de bens, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de janeiro de 2012, e alterações promovidas pela Instrução Normativa RFB nº 2.145 de 26 de junho de 2023.

5.4. Os pagamentos devidos em decorrência das obrigações assumidas, serão efetuados em conformidade com as condições estabelecidas no Anexo VI – Modelo de Proposta Comercial, devendo corresponder ao(s) serviço(s) efetivamente entregue ou executado;



- 5.5.** A Nota Fiscal em questão deverá ser **obrigatoriamente eletrônica** e deverá indicar juntamente com a documentação fiscal, o número da conta corrente e a agência do banco em que mantiver tal conta;
- 5.6.** A descrição dos itens na Nota Fiscal deverá estar de acordo com a descrição constante na Autorização de Serviço (AS);
- 5.7.** A Nota Fiscal emitida será retida pela Prefeitura, que a remeterá ao setor competente para pagamento somente após atestado o aceite definitivo da entrega do objeto;
- 5.8.** Caso a Nota Fiscal emitida contenha erros, a Administração suspenderá o pagamento e não aceitará o documento, devolvendo-a imediatamente à CONTRATADA, que terá o prazo de 24 (vinte quatro) horas para substituí-la, retificando-a, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas;
- 5.9.** A CONTRATADA não será ressarcida de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos no presente Contrato, independentemente da causa que tenha determinado a omissão;
- 5.10.** Em caso de necessidade de providências por parte da CONTRATADA, os prazos de pagamento serão suspensos e considerados a entrega do objeto em atraso, sujeitando-a a aplicação de multa e, conforme o caso, a outras sanções estabelecidas na legislação, no edital e contrato.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E REPACTUAÇÃO

- 6.1.** Os preços dos produtos não serão reajustados nos primeiros 12 (doze) meses;
- 6.2.** Em havendo prorrogação de prazo contratual e após, transcorridos os 12 (doze) meses iniciais, os preços contratados poderão sofrer reajustes, utilizando-se como parâmetro do cálculo a data do orçamento estimado, e tendo como base, índice de correção o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), ou outro que o vier substituí-lo, com base na Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, em atendimento ao art. 92, V, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 6.3.** Com fundamento no artigo 135, inciso II da Lei nº 14.133/21, o contrato poderá ser repactuado, com o fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro, quando houver variação dos custos de mão de obra decorrente de acordos, convenções



coletivas ou sentença normativa (dissídio) da categoria profissional, com periodicidade mínima de um ano (data-base da categoria).

6.4. O pedido de repactuação deverá ser instruído com a demonstração analítica da alteração dos custos, mediante a apresentação de planilha de custos e formação de preços atualizada, acompanhada da nova convenção coletiva de trabalho.

6.5. A repactuação de custos de mão de obra se limitará às variações dos custos contratuais efetivamente demonstrados.

6.6. O prazo para resposta da Administração ao pedido de repactuação será de 1 (um) mês, contado da data do fornecimento da documentação completa pela CONTRATADA.

CLÁUSULA SÉTIMA — MATRIZ DE RISCOS

7.1. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a execução do presente contrato observará a Matriz de Riscos, instrumento destinado à identificação, avaliação e alocação objetiva dos riscos relacionados à execução contratual.

7.2. A Matriz de Riscos estabelece a responsabilidade de cada parte pelos eventos supervenientes que possam impactar o cumprimento das obrigações contratuais, buscando conferir maior previsibilidade à execução do objeto e preservar o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

7.3. Para fins deste contrato, consideram-se riscos os eventos incertos que possam afetar custos, prazos ou a qualidade da execução do objeto.

7.4. A Matriz de Riscos (**Anexo XI**) integra o presente contrato, contendo a identificação dos principais eventos de risco, a respectiva alocação de responsabilidades entre a Administração e o contratado e, quando cabível, as medidas de prevenção, mitigação ou tratamento aplicáveis.

7.5. Os riscos não previstos na Matriz serão tratados conforme as disposições legais e contratuais aplicáveis, observados os princípios da boa-fé, da razoabilidade, da cooperação entre as partes e da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

CLÁUSULA OITAVA – SUPORTE ORÇAMENTÁRIO



8.1. Para fins de controle orçamentário, previsão financeira, representação legal e eventuais penalidades, estima-se o valor do presente Contrato em **R\$** (), que correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

FICHA	DOTAÇÃO	FONTE
255	02.10.12.12.306.168.2502.339039.01.1100000	01
256	02.10.12.12.306.168.2502.339039.05.1100000	05

CLÁUSULA NONA – PRAZOS CONTRATUAIS

- 9.1.** O prazo de vigência do presente Contrato será de 12 (doze) meses a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por termo aditivo;
- 9.2.** A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará à CONTRATADA direito a qualquer espécie de indenização;
- 9.3.** A CONTRATANTE poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem anterior, desde que o faça mediante documento por escrito, recepcionado pela Administração Municipal em até 60 (sessenta) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações de prazo.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA

- 10.1.** Entende-se por garantia o estrito cumprimento ao Termo de Referência (anexo II) do edital, entregando qualidade, conformidade técnica e desempenho compatíveis com as especificações estabelecidas.
- 10.2.** A Contratada obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços que apresentarem irregularidades, sem qualquer ônus adicional para a Administração, devendo tais medidas observar o mesmo prazo de garantia do objeto original.
- 10.3.** Durante o período de garantia, a Administração não efetuará pagamentos adicionais à contratada referentes a deslocamento de pessoal, veículos, transporte, impostos, taxas, hospedagem, peças, fretes de peças, mão de obra ou outros custos necessários para a solução de problemas cobertos pela garantia.



10.4. A **garantia contratual** será prestada conforme art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo ser representada por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

10.5. Ocorrendo aditamento ou prorrogação do contrato, a contratada deverá complementar ou prorrogar a garantia, proporcionalmente ao valor ou período acrescido, no prazo de cinco dias após a assinatura do aditivo.

10.6. A garantia, em qualquer modalidade escolhida, deverá assegurar o pagamento de:

- a) Prejuízos decorrentes do não cumprimento do objeto do contrato ou de obrigações previstas no instrumento contratual;
- b) Prejuízos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo da Contratada durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração;
- d) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza não adimplidas pela Contratada.

10.7. O valor da garantia será devolvido à Contratada em até 30 (trinta) dias após o encerramento do contrato, mediante solicitação, desde que todas as obrigações contratuais e do Termo de Referência tenham sido integralmente cumpridas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DIREITOS, OBRIGAÇÕES E PENALIDADES

11.1 - Ficam assegurados, à CONTRATANTE, os direitos previstos no artigo 115, da Lei Federal nº 14.133/21, ficando certo que a inexecução total ou parcial do Termo, por parte da CONTRATADA, poderá ensejar a sua rescisão;

11.2 - Com fundamento nos artigos 155 e 156 da Lei Federal n. 14.133/21 ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública (durante os prazos indicados abaixo), sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante que cometer as seguintes faltas:

- I - Impedimento de no mínimo 03 (três) anos e no máximo de 06 (seis) anos: apresentar declaração documentação falsa, fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato, comportar-se de



modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação, praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846, de 1º de agosto de 2013, hipótese em que o licitante será declarado inidôneo para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta de todos os entes federativos nos termos do artigo 156, inciso IV e § 5º da Lei Federal 14.133/21;

II - Impedimento de até 03 (três) anos para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública do Município de Caraguatatuba: dar causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços; deixar de entregar a documentação exigida para o certame; não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; não assinar a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para celebrar o Registro de Preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado. Aplica-se também, no que couberem, as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

11.3 - As importâncias correspondentes às multas que forem impostas à CONTRATADA incidirão sempre sobre os valores residuais do Contrato;

Não havendo pagamento a fazer à CONTRATADA, serão as multas e outros débitos inscritos na Dívida Ativa para cobrança executiva;

10.4 - Fica a CONTRATADA assegurada de acordo com o disposto no art. 137, § 2º inciso IV da Lei Federal 14.133/21.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 A recusa da empresa vencedora em assinar o Instrumento Contratual sujeita à penalidade de multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor contratual, até o 10º (décimo) dia, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia de atraso, sem prejuízo das demais sanções



legalmente estabelecidas, em observância ao disposto no § 5º do artigo 89 da Lei nº 14.133/21;

12.2 Pela **inexecução total** da obrigação objeto da licitação será aplicada multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da Autorização de Fornecimento (AF).

12.3 Pela **inexecução parcial** do ajuste será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor da Autorização de Fornecimento (AF);

12.4 O **atraso na entrega** do objeto sujeitará a empresa vencedora à multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) do valor da Autorização de Fornecimento por dia de atraso, até o 15º (décimo quinto) dia, após o que, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do ajuste, conforme o momento da autorização de fornecimento;

12.5 O **descumprimento do prazo** para reexecução dos serviços entregues em desacordo com as especificações contidas neste Edital e para substituição da Nota Fiscal emitida com falhas, conforme previsto nos devidos itens deste Edital, acarretará a aplicação de multa diária equivalente a 1% (um por cento) do valor da Autorização de Fornecimento, até o limite de 15 (quinze) dias, quando será considerada a inexecução parcial. Considerar-se-á inexecução total do ajuste o atraso na entrega dos produtos por prazo igual ou superior a 30 (trinta) dias ou a reincidência da inexecução parcial do ajuste.

12.6 A não observância das quantidades solicitadas pela Administração na Autorização de Fornecimento sujeitará a empresa vencedora a multa no valor de 10% (dez por cento) do valor da Autorização de Fornecimento, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis;

12.7 O fornecimento do objeto em desacordo com as especificações constantes do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no edital, sujeitará a CONTRATADA a multa de 10% (dez por cento) do valor total da Autorização de Fornecimento, sem prejuízo da substituição do objeto e demais sanções aplicáveis;

12.8 Para aplicação das penalidades descritas acima, será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes;



12.9 As multas são independentes e não eximem a CONTRATADA da plena execução do objeto contratado;

12.10 O eventual atraso no pagamento à CONTRATADA acarretará à CONTRATANTE o pagamento de multa moratória de 2% (dois por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, acrescida de juros de mora de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao dia, limitados a 30 (trinta) dias, bem como correção monetária pela taxa Selic, ou outro índice que venha a substituí-la, incidente entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento, nos termos do inciso V do art. 92 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - FISCALIZAÇÃO, OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

13.1 Fica designado como Gestor do presente Contrato o **Sr. Paulo Pereira da Costa Junior**, Auxiliar de Desenvolvimento Infantil, matrícula 16.244.

13.2 Fica designado o servidor **Andrea Mosiejko**, Nutricionista, matrícula 8.926, Fiscal do presente Contrato, que representará a Secretaria perante a CONTRATADA e zelará pela boa execução do objeto pactuado, exercendo as atividades de orientação, fiscalização e controle.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 Rege-se o presente contrato com fundamento na Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 1.789/2023;

14.2 Nos termos do inciso II do artigo 135 do Decreto Municipal nº 1.789/2023 - “Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma”.



14.3 São partes integrantes do presente Contrato, o Termo de Ciência e de Notificação e Termo de Referência;

14.4 Os casos omissos serão solucionados entre as partes contratantes, observados os preceitos de direito público e as disposições da Lei nº 14.133/21 e Decreto Municipal 1.789/2023.

14.5 A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer em 20 (vinte) dias úteis, contados da data de sua assinatura, conforme preceitua o art. 94, da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1 - Nos termos do artigo 92, § 1º da Lei Federal nº 14.133/21, é declarado competente o foro de Caraguatatuba/SP para dirimir qualquer questão contratual, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.2 .Por estarem assim justas e contratadas, com todas as cláusulas e condições ora ajustadas, as partes assinam o presente contrato, que é feito em 02 (duas) vias de igual teor, na presença de duas testemunhas instrumentais, que também assim, devendo a CONTRATANTE, no prazo legal, providenciar a publicação, na imprensa oficial, do extrato do contrato, a teor do § 1º do artigo 89 da Lei Federal nº 14.133/21, tudo para que o ato produza seus jurídicos e legais efeitos.

Caraguatatuba/SP, _____ de _____ de _____

ROSELI MORILLA BAPTISTA DOS SANTOS
Secretária Municipal de Educação

CNPJ:

TESTEMUNHAS:



ANEXO VIII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026
PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026
PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026
EDITAL Nº 24/2026

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

INSTRUMENTO CONTRATUAL OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): /

CONTRATANTE: Prefeitura da Estância Balneária de Caraguatatuba

CONTRATADA: _____

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO., conforme especificações descritas no Termo de Referência (Anexo I), que integram o Edital, em todos os seus termos e condições, quando deles a Secretaria requisitante tiver a necessidade.

ADVOGADO(S)/Nº OAB:(*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificamos:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular



cadastro no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados em Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recurso e o que mais couber.

Caraguatatuba, _____ de _____ de _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Nome : **MATEUS VENEZIANI DA SILVA**

Cargo : Prefeito Municipal

CPF : 344.481.648-02

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome : **ROSELI MORILLA BAPTISTA DOS SANTOS**

Cargo : Secretária Municipal de Educação

CPF : 757.728.258-87

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pela CONTRATANTE:

Nome : **ROSELI MORILLA BAPTISTA DOS SANTOS**



Cargo : Secretária Municipal de Educação

CPF : 757.728.258-87

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome :

Cargo :

CPF :

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome : **ROSELI MORILLA BAPTISTA DOS SANTOS**

Cargo : Secretária Municipal de Educação

CPF : 757.728.258-87

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome : **PAULO PEREIRA DA COSTA JUNIOR**

Cargo : Auxiliar de Desenvolvimento Infantil

CPF : 355.967.848-00

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Nome :

Cargo :

CPF :

Assinatura: _____

() Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.*



ANEXO IX
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026
PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026
PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026
EDITAL Nº 24/2026

FISCAL DO CONTRATO OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): /

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba

UNIDADE GESTORA: Secretaria Municipal de Educação

CONTRATADA:

VIGÊNCIA: ____/____/____ A ____/____/____

VALOR: R\$ ().

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

Dispõe sobre a designação de Fiscal para assistir e subsidiar o gestor do contrato indicado na epígrafe e dá outras providências.

O município designado(a) como Fiscal do contrato o(a) servidor(a) **Andrea Mosiejko**, matrícula **8.926**, para o acompanhamento formal nos aspectos administrativos, procedimentais e contábeis e para executar o acompanhamento e fiscalização das execuções do objeto, devendo registrar todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à Contratada,



objetivando a correção das irregularidades apontadas, no prazo que for estabelecido ainda:

- a.** Anotar de forma organizada, em registro próprio e em ordem cronológica, todas as ocorrências relacionadas com execução do Contrato conforme o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133 de 2021;
- b.** Conferir o cumprimento do objeto e demais obrigações pactuadas, especialmente o atendimento às especificações atinentes ao objeto e sua garantia, bem como prazos fixados no Contrato, visitando o local onde o Contrato esteja sendo executada e registrando os pontos críticos encontrados, inclusive com a produção de provas, datando, assinando e colhendo a assinatura do preposto da CONTRATADA para instruir possível procedimento de sanção contratual;
- c.** Comunicar ao Gestor do Contrato sobre o descumprimento, pela CONTRATADA, de qualquer das obrigações passíveis de rescisão e/ou aplicação de penalidades;
- d.** Exigir que a CONTRATADA substitua os produtos/bens que se apresentem defeituosos ou com prazo de validade vencido ou por vencer em curto prazo de tempo e que, por esses motivos, inviabilizem o recebimento definitivo, a guarda ou a utilização pela CONTRATANTE;
- e.** Receber, provisória ou definitivamente, o objeto da licitação sob sua responsabilidade, mediante termo circunstanciado ou recebido, assinado pelas partes, de acordo com o art. 140 da Lei nº 14.133/21, recusando, de logo, objetos que não correspondam ao objeto licitado;
- f.** Testar o funcionamento de equipamentos e registrar a conformidade em documento;
- g.** Analisar, conferir e atestar as notas fiscais;
- h.** Encaminhar a documentação à unidade corresponde para pagamento;
- i.** Comunicar à administração eventual subcontratação da execução, sem previsão editalícia ou sem conhecimento da Administração;
- j.** Verificar, por intermédio do preposto da CONTRATADA, a utilização pelos empregados da empresa dos equipamentos de proteção individual exigidos pela legislação pertinente, exigindo daquele a interdição do acesso ao local de trabalho, e



na hipótese de descumprimento, comunicar a administração para promoção do possível processo punitivo contratual;

k. Exigir, por intermédio do preposto da CONTRATADA, a utilização de crachá e de uniforme pelos empregados da CONTRATADA, quando for o caso, e conduta compatível com o serviço público, pautado pela ética e urbanidade no atendimento;

l. Cobrar da CONTRATADA, quando se tratar de obras, no local de execução dos serviços, na formação padrão combinada, o Diário de obras, cujas folhas deverão estar devidamente numeradas e assinadas pelas partes, e onde serão feitas as anotações diárias sobre o andamento dos trabalhos tais como: Indicação técnica. Início e término de etapas de serviços, causas e datas de início e término de eventuais interrupções dos serviços, recebimento de material e demais assuntos que requerem providência;

m. Zelar para que a CONTRATADA registre as ocorrências referidas no item anterior no Diário de obra, com vista a compor o processo e servir como documento para dirimir dúvidas e embasar informações acerca de eventuais reivindicações futuras.

n. Recusar os executados em desacordo com o pactuado e determinar desfazimento, ajustes ou correções;

o. Fiscalizar, pessoalmente, os registros dos empregados do Contrato locados nos serviços para verificar a regularidade trabalhista;

p. Comunicar imediatamente a CONTRATADA, quando o fornecimento seja de sua obrigação, a escassez de produtos cuja falta esteja dificultando a execução dos serviços ou entrega do objeto;

Na ausência do(a) servidor(a) supra designado(a), fica designado(a) como suplente o(a) servidor(a) **Karen Fernandes da Costa Faria**, matrícula **26.263**.

E, assim, após ciência da designação, o presente instrumento de 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Caraguatatuba/SP, _____ de _____ de _____

ROSELI MORILLA BAPTISTA DOS SANTOS
Secretária Municipal de Educação



CIÊNCIA DO SERVIDOR DESIGNADO

Eu, **Andrea Mosiejko**, matrícula **8.926**, declaro-me ciente da designação ora atribuída, e das funções que são inerentes em razão da função.

Assinatura do Fiscal



ANEXO X
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2026
PROCESSO INTERNO Nº 9.264/2026
PROCESSO DE COMPRAS Nº 1.124/2026
EDITAL Nº 24/2026

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO SOBRE PROTEÇÃO AO
TRABALHO DO MENOR**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO., de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência (ANEXO II), do presente Edital.

DECLARAÇÃO

Empresa.....(nome da empresa licitante)..., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º.....sediada.....(endereço completo)....., declara, para os devidos fins, declaro, sob as penas da lei, que **NÃO** emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e **NÃO** emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Declaro, ainda, estar ciente de que a apresentação de declaração falsa sujeitar-me-á às sanções previstas na legislação aplicável.

Local, ____ de _____ de 2026.



(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.

ANEXO XI – MATRIZ DE RISCOS

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ABRANGENDO O FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTARES, MÃO DE OBRA QUALIFICADA, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS), DESTINADOS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E SUPERVISÃO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS À REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Probabilidade	Impacto	Alocação do Risco	Estratégia de Mitigação	Responsabilidade
1	Subdimensionamento da quantidade de refeições	Falhas no levantamento de demanda	Média	Alto	Administração	Estudo técnico preliminar com histórico de matrículas e consumo	Administração
2	Atraso na entrega de insumos alimentícios	Problemas logísticos da contratada	Média	Alto	Contratada	Cronograma de entrega e estoque mínimo	Contratada
3	Contaminação alimentar	Manipulação inadequada ou falha sanitária	Baixa	Alto	Contratada	Treinamento de manipuladores e boas práticas de higiene	Contratada
4	Interrupção do fornecimento de refeições	Falha operacional ou logística	Baixa	Alto	Contratada	Plano de contingência e fornecedores alternativos	Contratada
5	Aumento extraordinário de preços de alimentos	Inflação ou crise de abastecimento	Média	Alto	Compartilhado	Cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro	Compartilhado

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Probabilidade	Impacto	Alocação do Risco	Estratégia de Mitigação	Responsabilidade
6	Falta de mão de obra para preparo das refeições	Rotatividade ou gestão inadequada	Média	Médio	Contratada	Dimensionamento adequado de equipe	Contratada
7	Equipamentos ou utensílios inadequados	Falha na estrutura fornecida	Baixa	Médio	Contratada	Exigência de equipamentos mínimos e manutenção	Contratada
8	Descumprimento do cardápio nutricional	Falha de gestão ou substituição indevida	Média	Médio	Contratada	Supervisão de nutricionista responsável	Contratada
9	Mudança significativa no número de alunos	Alteração de matrícula escolar	Média	Médio	Administração	Ajustes quantitativos no contrato	Administração
10	Paralisação das atividades escolares	Greve, calamidade ou eventos extraordinários	Baixa	Alto	Administração	Suspensão ou adequação contratual	Administração
11	Falha na fiscalização do contrato	Ausência ou deficiência de acompanhamento	Média	Médio	Administração	Designação formal de fiscal e gestor	Administração
12	Descumprimento de normas sanitárias	Falta de controle ou supervisão	Baixa	Alto	Contratada	Auditorias sanitárias periódicas	Contratada
13	Danos ou acidentes com manipuladores de alimentos	Falta de EPIs ou treinamento	Baixa	Médio	Contratada	Fornecimento de EPIs e treinamento	Contratada