

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, incluindo gêneros alimentícios, insumos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Guararapes - SP, conforme especificações constantes nos anexos que acompanham este Termo de Referência.

1.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos e mobiliários necessários para a execução deste objeto.

1.3. Os equipamentos e mobiliários disponíveis nas respectivas unidades escolares poderão ser utilizados pela CONTRATADA, mediante termo de cessão da unidade escolar.

1.4. Especificações:

1.4.1. A estimativa do número de alunos matriculados por unidade escolar e seguimento, bem como, as estimativas do quantitativo de refeições a serem fornecidas durante o período de execução do contrato, encontram-se nos ANEXOS I e II, respectivamente.

1.4.2. Estas informações devem ser consideradas na apresentação da proposta de preços na data da disputa agendada, contendo sua devida composição e formação de preços unitários e valor global estimados para a prestação de serviço.

1.4.3. As especificações técnicas dos gêneros alimentícios, insumos, utensílios, mobiliários e equipamentos a serem utilizados, constam no ANEXO III.

1.4.4. Os respectivos endereços das unidades escolares encontram-se no ANEXO IV.

1.5. Da Visita Técnica:

1.5.1 As empresas licitantes poderão promover vistoria das instalações da CONTRATANTE, examinando-as em sua totalidade, tomando ciência de suas características para dirimir eventuais dúvidas.

1.5.2 Para a realização da visita técnica, esta deverá ser agendada previamente pela licitante com a Diretora do Departamento Municipal de Educação, Sra. Maria Inês Roberto, pelo telefone (18) 3606-5157 e/ou pelo e-mail: educacao@Guararapes.sp.gov.br.

1.5.3 A visita técnica deverá ser realizada até 01 (um) dia útil, antes da data agendada para abertura do certame.

1.5.4 Após a realização da vistoria, será emitida a Declaração de Vistoria, assinada por pela Diretora do Departamento Municipal de Educação ou por outro servidor autorizado.

1.5.5 Caso a vistoria não seja realizada, o licitante deverá apresentar uma Declaração de Responsabilidade, assinada pelo representante legal da empresa, confirmando pleno conhecimento das condições e especificidades da contratação. Assim, não serão aceitas futuras alegações de desconhecimento das instalações ou do local dos serviços como motivo para a não execução adequada do objeto contratado.

1.5.6 O prazo para a vistoria terá início no primeiro dia útil após a data de publicação do edital e se estenderá até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário previsto para a abertura da sessão pública.

1.5.7 Para a vistoria, o licitante ou seu representante legal deverão estar devidamente identificados com documento de identidade civil e com a Ficha de Comprovação de Visita Técnica assinada, conforme o modelo **apresentado**, o qual será validado pela Diretora do Departamento de Educação.

1.5.8 A Ficha de Comprovação de Visita Técnica ou a Declaração de Responsabilidade Técnica deverá ser anexada nos documentos de habilitação.

1.5.9 A vistoria tem como objetivo proporcionar ao licitante conhecimento detalhado sobre todas as condições e peculiaridades relacionadas à prestação dos serviços, permitindo avaliar in loco o grau de complexidade envolvido. Durante a vistoria, deverão ser esclarecidas eventuais dúvidas técnicas, não sendo aceitas, posteriormente, alegações de impedimentos para a execução adequada do objeto devido a desconhecimento das instalações ou do local de realização dos serviços.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QNT
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, incluindo gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Guararapes/SP	SV	01

2. JUSTIFICATIVAS

O Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme preceitua a legislação vigente, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais, entre outros, bem como colaborar com a aceitação da alimentação fornecida através do auxílio pedagógico dos educadores. Oferecendo alimentação balanceada, a fim de contribuir para a melhoria das condições nutricionais e qualidade de vida.

Dessa forma, justifica-se o objeto deste termo de referência. A fim de atender às especificações da Resolução FNDE nº4 de 26/02/2026 que dispõe sobre o atendimento da alimentação dos alunos das unidades escolares do município de Guararapes - SP. Oferecer uma alimentação variada, e segura, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, visando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento, sociabilização e melhoramento do rendimento escolar.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. A despesa referente ao presente fornecimento será empenhada na seguinte dotação orçamentária, ou sua correspondente no exercício de 2027, cuja despesa está estimada em R\$ 9.892.896,00 (nove milhões, oitocentos e noventa e dois mil, oitocentos e noventa e seis reais).

A contratação será atendida pela dotação:

Unidade Orçamentária: 021601

Funcional Programática: 12.303.1031.2039.0000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00 – ficha 614

Unidade Orçamentária: 021601

Funcional Programática: 12.303.1031.2039.0000

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.65 – ficha 616

Unidade Orçamentária: 021601

Funcional Programática: 12.303.1031.2039.0000

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.65 – ficha 617

4.HABILITAÇÃO

- 4.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133, de 2021
- 4.2. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 4.3. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.4. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas.
- 4.5. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, **certidão expedida pelo Ministério do Trabalho** que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social
- 4.6. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 4.6.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União, através do site <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;
 - 4.6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;
 - 4.6.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;
 - 4.6.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;
 - 4.6.5. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação;
 - 4.6.6. Constatada a existência de sanção, o (a) Pregoeiro (a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;

- 4.6.7. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, consoante dispõe o art. 64 da Lei Federal nº 14.133, de 2021), para:
- 4.6.8. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 4.6.9. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 4.6.10. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 4.6.11. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o (a) Pregoeiro (a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação e não participará da **disputa de lances, julgamento e de classificação** das propostas
- 4.6.12. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital;
- 4.6.13. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;
- 4.6.14. Se o licitante for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o 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.
- 4.6.15. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

4.7. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 4.7.1. A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso consistirá em:
- 4.7.2. Cédula de identidade dos sócios;
- 4.7.3. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 4.7.4. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 4.7.5. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 4.7.6. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

4.8. A REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA SERÁ COMPROVADA MEDIANTE A APRESENTAÇÃO DOS SEGUINTE DOCUMENTOS:

- 4.8.1. Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral de Pessoa Jurídica – CNPJ;

- 4.8.2. 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 contratual;
- 4.8.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- 4.8.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão da dívida ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, que abranja, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
- 4.8.5. Prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- 4.8.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme exigência da Lei nº. 12.440, de 7 de julho de 2011.
- 4.8.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 4.8.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

4.9. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

- 4.9.1. Certidão negativa de Concordata, Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial, dentro da validade.
 - 4.9.2. Empresas em Recuperação Judicial poderão participar da presente licitação, desde que apresentem a certidão emitida pela instância judicial competente, atestando que a interessada se encontra apta financeiramente a participar do procedimento licitatório e a comprovação do acolhimento judicial do plano de recuperação ou homologação judicial do plano de recuperação.
 - 4.9.3. Balanço patrimonial e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, compreendendo os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na junta comercial, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - 4.9.4. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
 - 4.9.5. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
 - 4.9.6. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
 - 4.9.7. As empresas optantes do Sistema Público de Escrituração Digital SPED submetida a Instrução Normativa DNRC
- Rua Duque de Caxias, nº 1.165 – Jardim D. Luiz Orione I - Guararapes (SP) CEP 16.700-131 - Fone (18) 3606-8000
www.guararapes.sp.gov.br

107/08, deverão apresentar:

- a) Termo de Autenticação com a identificação do Autenticador – Junta Comercial (impresso do arquivo SPED Contábil);
- b) Termo de Abertura e Encerramento (impresso do arquivo SPED contábil);
- c) Recibo de Entrega do Livro Digital (impresso do arquivo SPED contábil);
- d) Balanço Patrimonial (impresso do arquivo SPED contábil);
- e) Demais demonstração de Resultado do Exercício (impresso do arquivo SPED contábil);

4.9.8. A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), e Grau de Endividamento (GE) menor que 0,50, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} - \text{maior ou igual a } 1,00$$

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} - \text{maior ou igual a } 1,00$$

$$\text{GE} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}} - \text{menor ou igual a } 0,50$$

4.9.9. Os índices acima referidos deverão ser apresentados com destaque em folha separada, para comprovação de sua boa situação financeira, assinada, pelo representante legal da empresa e pelo contador, com reconhecimento de firma por autenticidade, calculados a partir do balanço patrimonial do último exercício social, admitida a atualização de seus valores pela UFESP diária, quando encerrado há mais de três meses da data da apresentação da proposta, que deverá atender ou superar os índices acima expostos, sob pena de inabilitação.

4.9.10. Prova de capital social integralizado no valor mínimo de R\$ 989.289,00 (novecentos e oitenta e nove mil, duzentos e oitenta e nove reais), demonstrado através do contrato social ou estatuto social registrado na Junta Comercial, na forma da Lei, correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado para contratação pelo período de 12 meses.

4.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.10.1. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas – CRN)

4.10.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação. A comprovação se dará mediante a apresentação de atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades com o objeto deste edital, comprovando a execução de no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade de refeições

previstas para 12 (doze) meses de contrato, admitido o somatório de atestados de capacidade técnica, desde que concomitantemente, de forma a ampliar a competição do certame.

- 4.10.3. O(s) atestado(s) de verificação ser apresentado(s) constando as seguintes informações: nome do contratante e contratado, CNPJ, endereço, telefone da emitente, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, especificação do objeto e atividades desenvolvidas e período da contratação;
- 4.10.4. Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo econômico ou empresarial da licitante.
- 4.10.5. Demonstrar que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação por um prazo mínimo de 3 (três) anos.
- 4.10.6. Comprovação de Registro da Licitante e do seu Nutricionista responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede do licitante;
- 4.10.7. Comprovação de que a licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, um Nutricionista responsável técnico pelos serviços definidos no objeto do contrato;
- 4.10.8. A comprovação de que o profissional pertence ao quadro permanente da empresa licitante dar-se-á através de:
- 4.10.9. No caso de vínculo societário: ato constitutivo da empresa devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou sede da licitante;
- 4.10.10. Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- 4.10.11. No caso de vínculo empregatício: cópia autenticada da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CCPS), expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstre o n.º de registro, qualificação civil ou contrato de trabalho em vigor, com a última alteração de salário;
- 4.10.12. Responsável Técnico: Contrato de prestação de serviços sem vínculo empregatício, com data anterior à prevista para abertura das propostas, com firma reconhecida das partes;
- 4.10.13. Indicação expressa da equipe técnica que executará o objeto da licitação, com no mínimo um Nutricionista;
- 4.10.14. Termo de Compromisso assinado pelo profissional, com firma reconhecida das partes, autorizando sua inclusão como responsável técnico pela empresa caso esta seja vencedora da licitação;
- 4.10.15. Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, em nome da licitante;
- 4.10.16. Relação explícita e declaração formal de disponibilidade de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível, necessários a realização do objeto desta licitação;
- 4.10.17. Relação da equipe técnica, com apontamento das respectivas funções, compatíveis com o objeto licitado;
- 4.10.18. Atestado de Visita emitido pela equipe técnica do Departamento Municipal de Educação solicitado anteriormente, após a vistoria às unidades a serem atendidas.
- 4.10.19. Solicitar agendamento, através do e-mail: educacao@guararapes.sp.gov.br.

4.10.20. A vistoria deverá ser realizada até um dia útil anterior à abertura do certame, devendo ser executada por representante da Licitante devidamente credenciado junto ao Setor de Alimentação Escolar, para participação nesta licitação.

4.11.21. A(s) licitante(s) deverão apresentar o Atestado de visitas juntamente com seus documentos de habilitação.

4.11.22. Quaisquer esclarecimentos deverão ser solicitados por escrito, através de e-mail (educacao@guararapes.sp.gov.br), no prazo previsto da Lei 14.133/2021, independente do prazo para visita, não sendo aceitos os pedidos de esclarecimentos e/ou informações por telefone. Ficam impedidas de participar da presente licitação, empresas com CNPJ matriz e/ou empresas da mesma sociedade econômica que estejam inscritas em dívida ativa, em conformidade com o artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011.

5. DO PRAZO, LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

5.1. O licitante vencedor será convocado para assinar o competente Termo de Contrato de Prestação de Serviço, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.

5.2. Quando da assinatura do contrato, a licitante vencedora deverá obrigatoriamente comprovar o vínculo empregatício com o(s) profissional (is) que estarão envolvidos na execução do objeto deste Termo de Referência através de:

5.2.1. Cópia autenticada do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), devidamente acompanhada da Carteira de Trabalho, da ficha de registro de empregados ou do contrato de prestação de serviços; e/ou através do próprio contrato social, no caso de o(s) profissional (is) ser(em) sócio(s) da empresa;

5.2.2. O instrumento contratual será encaminhado à contratada somente se houver motivo relevante, devidamente justificado e às suas expensas.

5.2.3. O não atendimento à convocação para assinatura do Termo de Contrato no prazo fixado implicará a decadência do direito à contratação, sujeitando ainda a contratada às sanções legais, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2.4. O prazo para a assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.

5.2.5. Havendo recusa do adjudicatário em assinar o Termo de Contrato de Prestação de Serviço no prazo estabelecido, é facultado a esta Administração Pública convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e condições.

5.3. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado se houver interesse da CONTRATANTE e previsão legal.

5.4. A execução será realizada diariamente nos dias letivos e datas comemorativas, compreendidos no período de vigência contratual.

5.5. O início da prestação de serviço se dará imediatamente após a assinatura do Termo de Contrato, da emissão e envio da Nota de Empenho, bem como da Ordem de Serviço, sendo as duas últimas expedidas pelo Departamento Municipal de Educação.

5.6. Para execução, deverão ser observadas as condições de higiene e segurança no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, conforme normas da vigilância sanitária.

5.7. A entrega deverá atender à logística de distribuição nas unidades escolares, através da utilização de veículos adequados e necessários a todo tipo de material a ser transportado, aqui incluídos produtos perecíveis e não perecíveis, bem como os materiais de limpeza que devem estar de modo adequado e isolado dos alimentos.

5.8. A execução será realizada diariamente nos dias letivos compreendidos no período de vigência contratual.

5.9. Os locais da prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência, serão as dependências das unidades escolares da rede municipal de ensino, listadas no ANEXO IV.

5.10. A execução dos serviços, pela CONTRATADA, é referente a prestação de serviço compreendida pelo pré-preparo, preparo e distribuição adequada de alimentação balanceada, de acordo com o cardápio estabelecido pelo Departamento Municipal de Educação, a fim de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas unidades escolares em acordo com a legislação vigente.

5.11. É vedada a subcontratação de mão de obra para produção das refeições em qualquer hipótese, independente da área de atuação (merendeira, nutricionista, entregadores etc).

5.12. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, em especial Resolução FNDE nº 04/2026, e Resolução ANVISA nº 216/2004, bem como demais dispositivos legais/regulamentares porventura aplicáveis.

6. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

6.1. A CONTRATADA deverá apresentar a cada 15 dias à CONTRATANTE as notas fiscais por seguimento escolar, de acordo com números de refeições solicitados de forma prévia e com possíveis correções, diante de ajustes de demanda ou de fiscalização feita pela CONTRATANTE.

6.1.1. Juntamente às notas fiscais, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos citados abaixo, a fim de fiscalização pela Comissão de recebimento de materiais e/ou serviços de alimentação escolar:

6.1.1.1. Certidão negativa de débitos municipais.

6.1.1.2. Certidão negativa de débitos estaduais.

6.1.1.3. Certidão negativa de débitos com a União.

6.1.1.4. Certidão negativa de débitos trabalhistas.

6.1.1.5. Certificado de regularidade do FGTS.

6.1.1.6. Planilha de solicitação de refeições.

6.2. A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Termo de Referência, que se fizerem necessários, até o limite facultado pela regra da Lei nº 14.133/2021 e alterações, podendo a supressão exceder tal limite, desde que resultante de acordo entre os celebrantes, nos termos do § 2º, II do art. 65, conforme redação introduzida pela Lei nº 9.648/1998.

6.3. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE conforme determinação do Departamento Municipal da Fazenda, Rua Duque de Caxias, nº 1.165 – Jardim D. Luiz Orione I - Guararapes (SP) CEP 16.700-131 - Fone (18) 3606-8000
www.guararapes.sp.gov.br

em até 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota Fiscal, devidamente certificado pela unidade requisitante.

6.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

6.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado

6.6. Ocorrendo atraso de pagamento pelo MUNICÍPIO, o valor será corrigido monetariamente a partir do dia de seu vencimento e até o dia de sua liquidação, compensados financeiramente com multa de 1% e juros de poupança conforme art. 1º-F da Lei nº 9494/97, com alterações da Lei nº 11.960/09;

7. DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Acompanhar e fiscalizar, por meio de preposto designado pelo titular do Departamento Requisitante, a execução do fornecimento, objeto deste termo.

7.2. Gestores e Fiscais:

Gestor: Maria Inês Roberto

Fiscal: Maria Helena Alves Soto

7.3. Os gestores serão competentes para exercerem as seguintes funções:

7.3.1. Requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;

7.3.2. Acompanhar o procedimento licitatório;

7.3.3. Dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;

7.3.4. Emitir ordem de prestação de serviço;

7.3.5. Controlar o prazo de vigência do contrato;

7.4. Os fiscais serão competentes para exercerem as seguintes funções:

7.4.1. Ler atentamente o contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

7.4.2. Esclarecer dúvidas do preposto/representante do contratado que estiverem sob a sua alçada;

7.4.3. Verificar se a entrega está acontecendo conforme o pactuado;

7.4.4. Fiscalizar o cumprimento das cláusulas do contrato, comunicando ao gestor as irregularidades.

7.5. Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução dos serviços, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do serviço executado.

7.6. Efetuar os pagamentos na forma e prazos previstos neste Termo de Referência.

7.7. Ao MUNICÍPIO fica assegurado o lícito direito de, subsistindo razões plausíveis e de interesse coletivo, rescindir, unilateralmente, o contrato, em qualquer circunstância e época da execução do Contrato, após notificada do ato a parte contratada, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, sem ônus ou responsabilidades decorrentes para o Poder Público e

devidos fins de direito.

7.8. Fiscalizar a qualquer tempo, através dos técnicos do Departamento Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar, sem prejuízo da fiscalização dos membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar Nutricional Sustentável – COMSEA, as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo verificar as condições de higiene e conservação da cozinha, despensa, mobiliários, equipamentos, utensílios e demais disposições previstas no serviço contratado.

7.9. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

7.10. Expedição e envio da nota de empenho e consequente ordem de serviços para início da prestação do serviço.

7.11. A CONTRATANTE assegura o seu direito de acrescentar aos cardápios programados, gêneros alimentícios produzidos nas hortas escolares, de forma a assegurar a proposta educativo-pedagógica; bem como, outros alimentos não listados neste Termo de Referência (ANEXO III e V).

7.12. A contar da assinatura do contrato, a CONTRATANTE fornecerá em até 05 (cinco) dias úteis, os cardápios referentes aos dois primeiros meses de execução do serviço.

7.13. Os demais cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias corridos do início do mês de execução, e enviados oficialmente a CONTRATADA.

7.14. A CONTRATANTE responsabiliza-se por publicar mensalmente no Diário Oficial do Município o cardápio a ser executado.

7.15. Os cardápios da alimentação escolar serão elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Departamento Municipal de Educação para um período de 4 (quatro) semanas, em cumprimento às diretrizes deliberadas pela legislação vigente, conforme modelo no ANEXO V.

7.16. Responsabiliza-se a CONTRATANTE pela comunicação e repasse de documentação médica do aluno à CONTRATADA sobre a necessidade de atendimento à dieta específica tão logo a informação seja recebida pelo Departamento Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar.

7.17. A unidade escolar solicitará a atualização da documentação médica aos responsáveis pelo aluno e encaminhará a o Departamento Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar que por sua vez encaminhará à CONTRATADA.

7.18. Requisitar a seu critério os serviços da CONTRATADA.

7.19. Acompanhar diretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações técnicas da legislação vigente, por meio de visitas técnicas e emissão de relatórios realizados pela equipe técnica de nutricionistas do Departamento Municipal de Educação / Diretoria de Logística / Seção de Alimentação Escolar.

7.20. Revisar e solicitar correção, quando necessário, do “Manual de Boas Práticas”, do “Manual de Procedimento Operacional Padrão - POP” e “Receituário Padrão” elaborados pela CONTRATADA especificamente para cada unidade escolar, em acordo com a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

7.21. Manifestar-se quanto à eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento do objeto deste Termo de Referência, amparado pelas visitas técnicas realizadas pela equipe técnica de nutricionistas do Departamento Municipal de

Educação / Diretoria de Logística / Seção de Alimentação Escolar.

7.22. A CONTRATANTE encaminhará à CONTRATADA, mediante comunicado, as exigências pertinentes relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados.

7.23. A CONTRATANTE, através do diretor da unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, deverá elaborar inventário dos equipamentos, utensílios e mobiliários públicos disponibilizados para o uso da CONTRATADA, no início e no término da vigência do contrato, fazendo constar a inscrição de patrimônio público, a descrição precisa do estado de conservação e a descrição de cada objeto.

7.24. O inventário deverá ser atualizado sempre que houver nova disponibilização de mobiliários, utensílios e equipamentos por parte da CONTRATANTE.

7.25. Realizar a supervisão do uso dos utensílios, mobiliários e equipamentos públicos por parte da CONTRATADA, notificando-a sobre reparos necessários oriundos da sua utilização.

7.26. A direção da unidade escolar deverá realizar a supervisão do uso dos utensílios, mobiliários e equipamentos públicos por parte da CONTRATADA, notificando-a sobre reparos necessários oriundos da sua utilização.

7.27. A direção da unidade escolar deverá realizar o controle dos utensílios, mobiliários e equipamentos submetidos à manutenção e reparos.

7.28. A destinação final do lixo produzido pela cozinha é responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve fazer a retirada do prédio da Unidade Escolar e acondicionar o lixo de forma adequada para o recolhimento, conforme o dia em que ocorrerá a coleta pública.

7.29. Responsabilizar-se por efetuar os pagamentos devidos, nas condições e formas estabelecidas no presente Termo de Referência.

7.30. Disponibilizar mão de obra e materiais para que os refeitórios sejam mantidos em estado compatível com as normas da legislação sanitária, ficando as áreas de armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentação das unidades escolares sob responsabilidade da CONTRATADA.

7.31. Responsabilizar-se por providenciar a emissão de alvará de funcionamento das unidades escolares, ficando a CONTRATADA como responsável técnica pela parte referente à execução do objeto deste Termo de Referência.

7.32. Responsabilizar-se pela execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva das instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares, nas áreas de hidráulica, elétrica e alvenaria.

7.33. Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e energia elétrica para a produção das refeições.

7.34. Determinar per capita dos alimentos, conforme ANEXO VI, para fins de atendimento à Resolução/CD/FNDE nº 04 de 26/02/2026

7.35. Realizar testes de aceitabilidade a cada nova preparação inserida no cardápio e ainda em episódios de baixa aceitabilidade de preparações já presentes nos cardápios conforme Manual de Testes de Aceitabilidade do FNDE.

7.36. A CONTRATANTE disponibilizará o calendário escolar à CONTRATADA em até 03 (três) dias úteis após a liberação oficial do mesmo.

7.37. Em caso de suspensão das atividades escolares, não previstas no Calendário Escolar do Município, a unidade escolar comunicará à CONTRATADA.

7.38. Responsabilizar-se pelo pedido de refeições, conforme as orientações a seguir:

7.38.1. A equipe técnica de nutricionistas do Departamento Municipal de Educação deverá orientar o diretor escolar a preencher semanalmente o pedido de refeições a ser entregue à CONTRATADA até 03 (três) dias úteis antes da execução do cardápio semanal;

7.38.2. A solicitação é preenchida de acordo com o número estimado de alunos matriculados na Unidade Escolar que se alimentam das refeições produzidas para a Alimentação do Escolar, portanto não há um pedido mínimo para que esta solicitação seja efetivada, esta será enviada previamente a CONTRATADA pela Seção de Alimentação Escolar.

7.38.3. O responsável pela Seção de Alimentação Escolar / SEMED deverá conferir a planilha de quantitativo de refeições apresentada pela CONTRATADA, bem como o pedido realizado pelo diretor escolar, documentos entregues pela CONTRATADA a CONTRATANTE.

7.38.4. Caso existam informações a serem corrigidas, o responsável deverá comunicar à CONTRATADA, relatando o motivo de sua rejeição para que a CONTRATADA realize as correções necessárias.

7.38.5. Após conferência, sanadas as divergências, caso existam, o responsável pela Seção de Alimentação Escolar, receberá as notas fiscais emitidas pela CONTRATADA e as encaminhará ao departamento responsável pelo pagamento.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Deverá a CONTRATADA, à sua conta e risco:

8.1.1. Quanto aos alimentos:

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

8.1.1.2. Alimentos minimamente processados poderão ser utilizados unicamente nas unidades escolares de ensino fundamental, após aprovação da CONTRATANTE, devendo ser transportados e armazenados na unidade exclusivamente sob refrigeração, não podendo ser congelados.

8.1.1.3. Deverá acrescentar ao cardápio os gêneros alimentícios oriundos das hortas escolares, oferecidos pela CONTRATANTE.

8.1.1.4. Deverá receber os gêneros alimentícios manteiga de leite e iogurte com polpa de frutas de diversos sabores, oferecidos pela CONTRATANTE para atender aos cardápios, bem como outros gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela CONTRATANTE no decorrer do contrato por meio de Chamada Pública.

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

8.1.1.6. Fornecer as quantidades adequadas para atendimento ao per capita e incidências especificados no ANEXO VI, bem como considerar as referências acerca dos fatores de correção e conversão apresentadas e respectivas atualizações da literatura (ANEXO VII).

8.1.1.7. Atender ao cardápio, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade escolar, seguindo os parâmetros indicados nos ANEXOS V, VI e VII, especialmente quanto ao “per capita”, ao porcionamento, às frequências e às reposições dos alimentos e preparações.

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

8.1.1.9. Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá receber alimentos não previstos no ANEXO III, em especial aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA para adequação do plano alimentar e nutricional especial.

8.1.1.10. Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, inclusive da agricultura familiar do Município de Guararapes-SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada, os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

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

8.1.2. Quanto aos insumos diversos:

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

8.1.2.1.1. Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico para coleta e guarda de amostra, bobina plástica transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), medindo 40x60 (próprio para a guarda de hortaliças, carnes e outros alimentos), luva térmica, etc.

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

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

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

8.1.2.1.5. Materiais de Higiene para manipuladores: sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool gel ou 70% para higienização, papel higiênico, papel toalha não-reciclado, máscara descartável, touca descartável e luva descartável.

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

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

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

8.1.2.1.9. Fornecer touca descartável para visitantes e entregadores.

8.1.2.1.10. Fornecer demais insumos que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço. Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, do Município de Guararapes- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

8.1.3. Quanto aos utensílios, equipamentos e mobiliários:

8.1.3.1. Fornecer utensílios de mesa, conforme discriminado no ANEXO III, de qualidade adequada para atender ao maior número estimado de alunos matriculados por período, mediante demanda.

8.1.3.2. Fornecer utensílios de cozinha, conforme discriminado no ANEXO III, de qualidade e quantidades adequadas, necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.

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

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

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

8.1.3.6. A critério da CONTRATADA, poderá utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário disponíveis na unidade escolar, devendo:

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

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

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

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

8.1.3.10. O inventário final a que se refere o item 8.1.3.9 deverá ser realizado em até 20 (vinte) dias úteis antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.

8.1.3.11. Ao término do contrato, a CONTRATADA poderá:

8.1.3.11.1. Retirar equipamentos, utensílios e mobiliários de sua propriedade ou oficialmente doar seus equipamentos,

utensílios e mobiliários à unidade escolar para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal;

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

8.1.3.12. Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, do Município de Guararapes-SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

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

8.1.4. Quanto aos serviços, suporte logístico e tecnológico:

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

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

8.1.4.3. Realizar o pré-preparo, preparo e a distribuição das refeições aos alunos, diretamente nos locais indicados no ANEXO IV, de segunda a sexta-feira, nos horários pré-determinados pelo nutricionista RT ou pela equipe técnica de nutricionistas, ambos do Departamento Municipal de Educação, obedecendo ao calendário escolar do município e das unidades escolares.

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

8.1.4.5. Quando solicitada, a CONTRATADA deverá realizar a modalidade de refeições transportadas e em acordo com a legislação vigente.

8.1.4.6. Colocar redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias), a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações.

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

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

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

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

8.1.4.8.1. A CONTRATADA deve acatar as conclusões do relatório final elaborado pelos técnicos da CONTRATANTE,

os quais poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

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

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

8.1.4.10. Fornecer a cada unidade escolar, bloco para pedido de refeições em 03 (três) vias, que obedecerá às seguintes orientações:

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

8.1.4.12. Após a execução, a CONTRATADA deverá semanalmente apresentar a o Departamento Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar 01 (uma) planilha com o quantitativo de refeições solicitada em cada unidade escolar, juntamente com todos os pedidos, documentos que serão fiscalizados pelo responsável da Seção de Alimentação Escolar;

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

8.1.4.13.1. Após conferência dos documentos do item 7.4.7.2 pela CONTRATANTE e realizadas as devidas correções pela CONTRATADA, caso necessárias, a CONTRATADA poderá emitir nota fiscal da prestação de serviços.

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

8.1.4.13.3. A recusa da planilha e/ou das notas fiscais não aprovadas pelo Departamento Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação de serviços, objeto do presente projeto.

8.1.4.14. Contratar, preferencialmente, fornecedores e prestadores de serviços locais, do Município de Guararapes-SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

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

8.1.5. Quanto aos colaboradores:

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

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

8.1.5.1.2. Equipe técnica de nutricionistas com a proporcionalidade de 1 quadro técnico a cada 10 unidades escolares;

8.1.5.1.3. Equipe administrativa;

8.1.5.1.4. Deverá observar a proporção de 1 funcionário para cada 300 (trezentas) refeições servidas por período. No caso das unidades de Educação Infantil (creches) cujos cardápios são mais complexos, observar-se-á o número de 1 (um) funcionário para cada 100 refeições servidas. A CONTRATADA deverá dispor de mão de obra complementar, de no mínimo 5% do quadro operacional (merendeiras das Unidades) para suprir eventuais substituições de trabalho ocasionadas por atestados médicos, coleta de exames, consultas médicas e odontológicas, férias, abonadas, demissões, afastamentos e afins. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos imediatamente por outros capacitados, de categoria profissional idêntica.

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

8.1.5.1.6. Caso necessário, o RT realizará visitas técnicas de supervisão extras, conforme demanda.

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

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

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

8.1.5.3. A CONTRATADA deverá entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) de todos os nutricionistas, incluindo o responsável técnico (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.

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

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

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

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

8.1.5.8. Responsabilizar-se única e exclusivamente pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou

prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

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

8.1.5.10. Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Guararapes- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

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

8.1.5.12. Os relatórios de supervisão deverão ser assinados pelo Diretor da Unidade.

8.1.5.13. As cópias dos relatórios de supervisão deverão ser encaminhadas à Seção de Alimentação Escolar semanalmente.

8.1.6. Quanto ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1.7. Quanto ao pré-preparo, preparo e cocção:

8.1.7.1 Seguir e executar o cardápio mensal, inclusive o das dietas especiais, conforme legislação vigente, todos elaborados pelo responsável técnico da CONTRATANTE e informar a o Departamento Municipal de Educação, Seção de

Alimentação Escolar, qualquer alteração necessária, justificando oficialmente.

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

8.1.7.3 Doar a critério da CONTRATANTE, ou desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.

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

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

8.1.8. Quanto ao porcionamento:

8.1.8.1. Obedecer às per capita determinadas no ANEXO VI deste projeto, em acordo com a Resolução FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026 .

8.1.8.2. Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados conforme especificações do ANEXO III e VII.

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

8.1.8.4. Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos, inclusive quando houver solicitação da CONTRATANTE de diminuição do porcionamento, visando a redução do desperdício constatado pela direção da unidade escolar, por nutricionista da CONTRATANTE ou pelos membros dos conselhos (CAE /COMSEA).

8.1.8.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar regularmente, relatórios técnicos referentes à manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, utensílios e mobiliários, controle de amostras, controle de temperatura, controle de visitas técnicas realizadas por sua equipe, controle de higienização programada e efetivada no ambiente e nos equipamentos, mobiliários e utensílios.

8.1.9. Quanto à higienização:

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

8.1.9.2. A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade escolar.

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

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

8.1.9.5. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas, que serão consumidas com casca, deverão sofrer

processo de desinfecção com solução clorada 200ppm, de acordo com as normas vigentes.

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

8.1.9.7. A destinação final do lixo produzido pela cozinha é responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve fazer a retirada do prédio da Unidade Escolar e colocada para recolhimento no dia apropriado.

8.1.9.8. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS-05/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimentos de Alimentos” e:

8.1.9.9. Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrô, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;

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

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

8.1.9.12. Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;

8.1.9.13. Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

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

8.1.9.15. Dedetização e a desratização semestral, ou sempre que necessário, do local de preparo, estoque e demais dependências que fazem parte do local de preparo da alimentação escolar.

8.1.9.16. Limpeza de acordo com a legislação vigente das caixas de gorduras e d'água, bem como o descarte de seus resíduos das unidades escolares.

8.1.10. Quanto ao controle de qualidade e coleta de amostras:

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

8.1.10.2. Providenciar a retirada de alimentos vencidos ou impróprios para o consumo do estoque das unidades escolares.

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

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

- 8.1.10.4.1. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição das unidades escolares, um terço do tempo antes do término da distribuição;
- 8.1.10.4.2. As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;
- 8.1.10.4.3. Caso a amostra seja de alimentos sólidos, coletar no mínimo 100 gramas e manter sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;
- 8.1.10.4.4. Caso a amostra seja de alimentos líquidos, aqui incluída água, coletar no mínimo 100 ml e manter sob refrigeração até 4°C;
- 8.1.10.5. A critério da CONTRATANTE, à CONTRATADA será solicitado o encaminhamento de uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive para aqueles com necessidades de dietas especiais, em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado ao Departamento Municipal de Educação /Seção Nutrição e Alimentação Escolar.
- 8.1.10.6. A critério da CONTRATANTE, poderão ser realizadas análises de alimentos cuja avaliação de aceitabilidade tenha sido inferior a 85%, conforme os registros efetuados pelas unidades escolares, devendo ser utilizada, neste caso, metodologia reconhecida pelo FNDE;
- 8.1.10.7. Solicitar à CONTRATANTE as adequações estruturais necessárias na cozinha e despensa, para assegurar as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente.
- 8.1.10.8. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, observando as normas de vigilância e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas”.
- 8.1.10.9. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d’água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades escolares.

8.1.11. Quanto aos manuais:

- 8.1.11.1. Elaborar, em até 30 (trinta) dias úteis, a contar da homologação do resultado da licitação, “Manual de Boas Práticas” e “Manual de Procedimento Operacional Padrão” (POP) específicos para cada unidade escolar, bem como “Receituário Padrão”, devendo disponibilizá-los à CONTRATANTE sempre que solicitado, atendendo:
- 8.1.11.1.1. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 8.1.11.1.2. À revisão e aprovação da CONTRATANTE da edição preliminar dos exemplares, antes da edição final e distribuição, pela CONTRATADA, nas unidades escolares e outros segmentos.
- 8.1.11.1.3. Atualização ou adequação, conforme solicitação da CONTRATANTE.
- 8.1.11.2. O POP deverá atender, além dos dispositivos do item 7.11.1, também:
- 8.1.11.2.1. Modelo cardápio previsto neste projeto;
- 8.1.11.2.2. Tabela de per capita e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária,

prevista neste projeto;

8.1.11.2.3. Dispositivos legais referentes ao fornecimento terceirizado de refeições;

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

8.1.11.3. O “Receituário Padrão”, que deverá atender, além dos dispositivos do item 7.11.1, também:

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

8.1.11.3.2. Modo de preparo de cada preparação;

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

8.1.11.3.4. Outras informações pertinentes.

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

8.1.11.4.1. 01 (uma) cópia de cada exemplar em cada unidade escolar, constantes no ANEXO IV.

8.1.11.4.2. 01 (uma) cópia de cada exemplar ao Departamento Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar;

8.1.11.4.3. 01 (uma) cópia de cada exemplar ao Conselho de Alimentação escolar (CAE);

8.1.11.5. Após a entrega dos exemplares, a CONTRATADA terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar ao Departamento Municipal de Educação/Seção de Alimentação Escolar:

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

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

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

8.1.11.6. Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Guararapes- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

8.1.12. Quanto a mão de obra:

8.1.12.1. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

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

- 8.1.12.1.2. Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
- 8.1.12.1.3. Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal, operacional e uniformização;
- 8.1.12.1.4. Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção, quando necessário, específicos ao desempenho de suas funções. A colocação e retirada do uniforme e equipamentos de proteção não deverão ocorrer no interior da despensa ou cozinha.
- 8.1.12.2. Capacitada periodicamente de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS, conforme os itens a seguir:
- 8.1.12.2.1. Períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo 04 (quatro) vezes ao ano;
- 8.1.12.2.2. Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade escolar onde atuam, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 8.1.12.3. Manter junto à direção da unidade escolar, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da CONTRATADA para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;
- 8.1.12.4. É vedada à CONTRATADA a utilização, em sua equipe, de familiares de alunos matriculados na mesma unidade escolar em que se promove a prestação de serviços. 7.12.3.1. Para fins do disposto no item 7.12.3 deste projeto, consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado na unidade escolar em que a CONTRATADA desempenha a prestação de serviços.
- 8.1.12.5. Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Guararapes- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.
- 8.1.12.6. Acompanhamento e motivação dos alunos: 7.13.1. Com a devida autorização da direção da unidade escolar e CONTRATANTE, desde que em consonância com a proposta pedagógica do Departamento Municipal de Educação e diretrizes estabelecidas pela Seção de Alimentação Escolar, a CONTRATADA, sob orientação de seu nutricionista RT, poderá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.
- 8.1.12.7. Afixação do cardápio:
- 8.1.12.7.1. Manter o cardápio afixado no refeitório, na cozinha e em local de fácil acesso aos responsáveis pelos alunos.
- 8.1.12.7.2. O cardápio deverá conter a identificação dos nutricionistas da CONTRATADA como executante e da CONTRATANTE como responsável por sua elaboração, contendo nome, nº de registro no CRN.
- 8.1.12.8. Controle de pragas:
- 8.1.12.8.1. Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas e comunicação de ocorrências de infestação na cozinha e despensa, à direção da unidade escolar.

- 8.1.12.9. Sustentabilidade:
- 8.1.12.10. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%.
- 8.1.12.11. Adquirir equipamentos que reduzam o consumo de energia assegurando práticas adequadas à eficiência energética.
- 8.1.12.12. Assegurar na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.
- 8.1.12.13. Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento zelando pelo bom funcionamento dos equipamentos, manutenção adequada e utilização de combustível de boa qualidade.
- 8.1.12.14. Comunicar ao diretor da unidade escolar sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

9. DAS SANÇÕES

9.1. A aplicação de penalidades se dará conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e outras que vierem a substituí-las, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação/intimação/publicação no Diário Oficial do município. No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:

9.1.1. Na fase de Licitação

9.1.2. As licitantes e a adjudicatária, conforme o caso, que incorram em infrações, sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

I. Advertência;

II. Multa;

9.1.3. Comportar-se de modo inidôneo, incluídos atos como os descritos no Capítulo II-B do Código Penal, inserido pelo Art. 178 da Lei 14.133/2021

9.1.4. Cometer fraude fiscal;

9.1.5. Fraude no curso da licitação.

9.1.6. A penalidade de advertência será aplicada em decorrência de faltas leves, que prejudiquem o andamento do procedimento de licitação, mas não acarretem prejuízos significativos para a Administração.

9.1.7. A penalidade de multa será aplicada de acordo com as seguintes regras:

9.1.8. Multa de 0,04% (zero vírgula zero três por cento) sobre o valor estimado para o lote do qual participou, observado o valor mínimo de R\$ 10.000,00 (dez mil reais) e máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) a ser aplicada a quem cometer a infração de ser convocada dentro do prazo de validade da proposta, não comparecer para assinar o Contrato.

9.1.9. Multa de 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) sobre o valor estimado para o lote do qual participou, Rua Duque de Caxias, nº 1.165 – Jardim D. Luiz Orione I - Guararapes (SP) CEP 16.700-131 - Fone (18) 3606-8000
www.guararapes.sp.gov.br

observado o valor mínimo de R\$ 15.000,00 (quinze mil reais) e máximo de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais) a ser aplicada a quem cometer ao menos uma das infrações: a infração de desistir injustificadamente de lance ofertado, deixar de entregar documentação exigida na licitação e/ou entregá-la fora do prazo.

- 9.1.10. Multa de 0,09% (zero vírgula zero nove por cento) sobre o valor estimado para o lote do qual participou, observado o valor mínimo de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) e máximo de R\$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais) a ser aplicada a quem cometer uma das infrações: apresentar declaração ou documentação falsa, inclusive quanto às condições de participação e do enquadramento como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, comportar-se de modo inidôneo, incluídos atos como os descritos no Capítulo II-B do Código Penal, inserido pelo Art. 178 da Lei 14.133/2021, cometer fraude fiscal e/ou fraudar no curso da licitação.
- 9.1.11. Além da multa, aplicável conforme os itens precedentes, será aplicada a penalidade de impedimento de licitar e contratar com o município de Guararapes-SP, nos seguintes casos e condições:
- 9.1.12. No cometimento da infração de: desistir injustificadamente de lance ofertado, deixar de entregar documentação exigida na licitação ou entregá-la fora do prazo: 1 mês;
- 9.1.13. No cometimento da infração de: convocada dentro do prazo de validade da proposta, não comparecer para assinar a Ata de Registro de Preços: até 6 meses;
- 9.1.14. No cometimento de quaisquer das infrações: apresentar declaração ou documentação falsa, inclusive quanto às condições de participação e do enquadramento como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, comportar-se de modo inidôneo, incluídos atos como os descritos no Capítulo II-B do Código Penal, inserido pelo Art. 178 da Lei 14.133/2021, cometer fraude fiscal e/ou fraudar no curso da licitação no mínimo, 12 meses.
- 9.1.15. Na fixação das penalidades, dentro das faixas de multa estabelecidas neste Termo de Referência, bem como dos prazos previstos no subitem 9.1.7, deverão ser observadas as seguintes circunstâncias:
- 9.1.16. Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- 9.1.17. Os danos resultantes da infração;
- 9.1.18. Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- 9.1.19. Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior;
- 9.1.20. Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração, inclusive os antecedentes da empresa infratora.
- 9.1.21. Em caso de reincidência ocorrida no prazo igual ou inferior a 12 (doze) meses, contados da data da abertura do novo processo punitivo, por infração prevista no presente termo de referência, e a data do registro de penalização administrativa por condenação de empresa em processo anterior, as faixas de multa e os prazos previstos no subitem 9.1.7. Poderão ser majorados em até 50% (cinquenta por cento).
- 9.1.22. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade
- 9.1.23. Havendo indícios de cometimento das condutas previstas na Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), a documentação pertinente será encaminhada às autoridades competentes para apuração.
- 9.1.24. Na Fase de Contratação
- 9.1.25. Caso incorra em infrações administrativas, à CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes sanções administrativas:

I. Advertência;

II. Multa;

- 9.1.26. Comportar -se de modo inidôneo, incluídos atos como os descritos no Capítulo II-B do Código Penal, inserido pelo Art. 178 da Lei 14.133/2021;
- 9.1.27. Deixar de entregar documentação exigida no contrato, ou entregá-la fora do prazo;
- 9.1.28. Cometer fraude fiscal;
- 9.1.29. Fraudar na execução do objeto contratual;
- 9.1.30. Fizer declaração falsa;
- 9.1.31. Não apresentar a garantia de execução contratual, no prazo assinalado em contrato, bem como não realizar a sua complementação ou renovação, nos casos previstos no contrato.
- 9.1.32. Além da multa, aplicável conforme os itens precedentes, será aplicada a penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura de Guararapes-SP, nos seguintes casos e condições:

- I. No cometimento da infração de ensejar o retardamento da execução contratual, deixar de entregar documentação exigida no contrato, ou entregá-la fora do prazo: 1 mês;
- II. No cometimento da infração de não apresentar a garantia de execução contratual, no prazo assinalado em contrato, bem como não realizar a sua complementação ou renovação, nos casos previstos no contrato: 3 meses;
- III. No cometimento da infração de falhar na execução do contrato, deixando de cumprir total ou parcialmente as obrigações assumidas no CONTRATO, inclusive as obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias: 6 meses;

Na fixação das penalidades, dentro das faixas de multa estabelecidas neste Contrato, bem como dos prazos previstos no subitem anterior, deverão ser observadas as seguintes circunstâncias:

- I. Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- II. Os danos resultantes da infração;
- III. Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- IV. Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior;
- V. Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração, inclusive os antecedentes da empresa infratora.

- 9.1.33. Em caso de reincidência ocorrida no prazo igual ou inferior a 12 (doze) meses, contados da data da abertura do novo processo punitivo, por infração prevista no presente Termo de Referência, e a data do registro de penalização administrativa por condenação de empresa em processo anterior, as multas e os prazos previstos poderão ser majorados em até 50% (cinquenta por cento).
- 9.1.34. A penalidade prevista de Impedimento de licitar e contratar com a prefeitura de Guararapes-SP.
- 9.1.35. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade
- 9.1.36. Havendo indícios de cometimento das condutas previstas na Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), a documentação pertinente será encaminhada às autoridades competentes para apuração.
- 9.1.37. A critério da autoridade competente, o valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA, inclusive antes da execução da garantia contratual, quando esta não for prestada sob a forma de caução em dinheiro.

- 9.1.38. Caso o valor a ser pago à CONTRATADA seja insuficiente para satisfação da multa, a diferença será descontada da garantia contratual.
- 9.1.39. Caso não tenha sido exercida e seja verificada a insuficiência da garantia para satisfação integral da multa, o saldo remanescente será descontado de pagamentos devidos à CONTRATADA.
- 9.1.40. Após esgotados os meios de execução direta da sanção de multa, a CONTRATADA será notificada para recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial.
- 9.1.41. Decorrido o prazo previsto no item anterior, a CONTRATANTE encaminhará a multa para cobrança judicial.
- 9.1.42. Caso o valor da garantia seja utilizado, no todo ou em parte, para o pagamento da multa, esta deve ser complementada pela CONTRATADA no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da solicitação da CONTRATANTE.

9.2. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA será notificada, nos casos de desconformidades sujeitas a prazo de adequação, mediante Notificação de Manutenção e Reparo.

10. DA GARANTIA DE PROPOSTA

10.1.1 Será exigida garantia da proposta no valor correspondente a 1% (um por cento) do valor total estimado do objeto licitado, nos termos do art. 58 da Lei Federal 14.133/2021.

10.1.2 A garantia de proposta será prestada em uma das modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei 14.133/2021, quais sejam:

- a) Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
- b) Seguro-garantia;
- c) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total, em caso de caução em dinheiro.

10.1.3 A licitante deverá, anexar o comprovante de prestação da garantia prevista e na modalidade escolhida, juntamente com a proposta escrita readequada.

10.1.4 A garantia prestada pela licitante vencedora e pelas demais classificadas será restituída, mediante solicitação escrita e após o decurso do prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato com a empresa vencedora deste certame.

10.1.5 Perderá direito à restituição do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para contratação.

11. DA GARANTIA CONTRATUAL

11.1. A contratada deverá apresentar a Garantia Contratual equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do ajuste conforme disposição contida no art. 98 da Lei n.º 14.133/2021, devendo ser efetuada em uma das modalidades previstas no § 1º do art. 96 da Lei 14.133/2021.

11.2. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis nos termos do art. 59, § 5º da Lei 14.133/2021.

11.3 Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, o contratado terá o prazo mínimo de 30 (trinta) dias, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia e a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.3.1 Para as demais modalidades de seguro deverá ser apresentada em até 10 (dez) dias corridos, após a data de assinatura do contrato.

11.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.4.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.4.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica indicada pela contratante, com correção monetária.

11.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

22.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.8. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

11.8.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem o inciso I do Artigo 137 da Lei n.º 14.133;

11.9. O Município de Guararapes restituirá ou liberará a garantia ofertada, no prazo máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do termo de recebimento definitivo dos serviços objetos desta licitação, conforme art. 100 da Lei n.º 14.133/2021, mediante requerimento, descontado, se for o caso, o valor das multas por ventura aplicadas e ainda não pagas pela empresa licitante vencedora.

11.10. Em caso de rescisão do contrato ou de interrupção dos serviços, não será devolvida a garantia, a menos que a rescisão ou paralisação decorram de acordo com o Município de Guararapes nos termos da legislação vigente.

11.11. Havendo prorrogação de prazo formalmente admitido pela Administração, deverá o Contratado apresentar nova garantia de execução do Contrato, de forma a abranger o período de prorrogação, retendo a administração os créditos do Contrato, enquanto não efetivada tal garantia, ou valor a ela correspondente.

11.12. Ocorrendo aumento no valor contratual decorrente de acréscimos de serviços, o Contratado, por ocasião da assinatura do Termo Aditivo, deverá proceder ao reforço da garantia inicial, no mesmo percentual previsto.

Guararapes- SP, 20 de maio de 2026.

Maria Inês Roberto
Diretora do Departamento de Educação

ANEXO 1

Relação Estimada de Alunos Matriculados por Unidade Escolar Educação Infantil, Ensino fundamental e Educação de Jovens e Adultos

Escolas	Matrículas
Creche Dr. Clineu de Almeida	142
Creche Elsa Fumie Umebayashi Nacagami	173
NEI Eurides Amaral Marques de Oliveira	172
Creche Dr. Joaquim Marques de Oliveira	142
Creche Profª Neyde Arruda Hernandes	85
NEI Judith Niemeyer dos Santos	139
NEI Maria de Lourdes Almeida Martins	97
EMEB Bígida Cagnin Zancaner	91
EMEB Francisco Almeida Ribeiro	69
EMEB Profª Zelma Venâncio	76
EMEB Adelmo Almeida	366
EMEB Dr. Antônio Pinto de Oliveira	489
EMEB Profª Ivete Abdo Theodoro de Oliveira	430
EJA	9
ETEC	175
EE Prof. Aimone Sala	640
EE Prof. Waldemar Queiroz	532
EE João Arruda Brasil	567
TOTAL ==>	4.400

QUANTIDADE DE ALUNOS DA REDE MUNICIPAL: 4.400

ANEXO 2

Estimativas do quantitativo de refeições

Tipo de cardápio	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Total de Serviços para 200 Dias	Quantidade de cardápios para 200 dias letivos
Card 1 - Creche Integral - 4 Ref	950	4	3.800	760.000	190.000
Card 2 - Emeb (Infantil) Parcial - 2 Ref	236	2	472	94.000	47.200
Card 3 - Emeb (Fundamental) - 1 Ref	1.285	1	1.285	257.000	257.000
Card 4 - Ensino Fundamental Integral - 3 Ref	1.745	3	5.235	1.047.000	337.800
Card 5 - EJA - 1 Ref	9	1	9	1.800	1.800
Card 6 – ETEC - 1 Ref	175	1	175	35.000	35000
TOTAL ==>	4.400		10.976	2.194.800	868.800

Os quantitativos supramencionados são uma estimativa, a solicitação será em conformidade com a demanda do Departamento de Educação.

ANEXO 3

Especificações técnicas dos gêneros alimentícios, insumos, utensílios, mobiliários e equipamentos

GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Carne bovina em cubos	Carne bovina em cubos congelada IQF de 1ª qualidade, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne bovina em iscas	Carne bovina em iscas congelada IQF: de 1ª qualidade, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne bovina moída	Carne bovina moída congelada IQF de 1ª qualidade. Deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne bovina tipo bife a rolê	carne in natura bife a role, bovino iqf: ingredientes: recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado iqf peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. gordura totais (max): 6. rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. A empresa deverá apresentar em cinco dias uteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou copia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne bovina tipo bolinho de carne	. bolinho de carne: carne condimentada formatada congelada de bovino com ora pro nobis (corte retirado de animais jovens. produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no maximo 5 % de gordura, ingredientes 90 %, carne bovina e 10 % ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (iqf), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes

	principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. a embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. as embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/dipoa e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).		
Carne de frango - Coxa e Sobrecoxa	Carne de frango: coxa e sobrecoxa de frango congelado IQF. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - Coxinhas das asas	Carne de frango: coxinhas das asas de frango congelado IQF. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - Filé da Sobrecoxa	Carne de frango: filé de sobrecoxa de frango congelado IQF, sem osso. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - sassami	Carne de frango: filezinho do peito de frango congelado IQF (sassami), sem osso. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Carne de frango – tipo bife a rolê	carne in natura bife a role de frango (IQF): com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF- peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (max):6 embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes

	de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). a data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. embalagem secundária: de papelão reforçado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. com peso máximo de 12 kg. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).		
Carne de frango – empanado de frango	Empanado de frango com legumes: Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína testurizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenourabrócolis-milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico (INS 330) antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. CONTÉM GLÚTEN Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2 a 3 kg de produto. Secundária: Caixa de papelão reforçado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Fígado bovino	Fígado bovino em iscas congelado IQF, vísceras provenientes de animais sadios, sob inspeção veterinária. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 3 e 84 De acordo com legislações vigentes
Frutas	Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, própria para o consumo, in natura. deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs, satisfazer as condições mínimas: serem frescas; terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, insetos, parasitos, larvas e outros animais; rachaduras e cortes na casca. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg/Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 17 e 84 De acordo com legislações vigentes
Iogurte de Frutas	Iogurte de frutas (tradicional, zero gordura e zero lactose). Diversos sabores: morango, vitamina de frutas e frutas vermelhas. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), branco, opaco, atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Frasco ou bag de 1 litro.	Frasco/Bag	Registro do MAPA / SIF Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes

Iogurte Natural	Iogurte Natural (tradicional, zero gordura e zero lactose). Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), branco, opaco, atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Frasco ou bag de 1 litro.	Frasco/Bag	Registro do MAPA / SIF Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Legumes	Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 12 e 14 De acordo com legislações vigentes
Linguiça de frango	Linguiça de frango congelada, preparada com partes comestíveis de frango de 1ª qualidade, sem gordura, isento de cartilagens e aponevroses. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo de acordo com legislação vigente, registro MAPA, SIF. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 5 e 84 De acordo com legislações vigentes
Manteiga	Manteiga produto gorduroso, obtido a partir da bateção do creme de leite, derivado exclusivamente do leite de vaca. Acondicionados em embalagens apropriadas, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Isenta de ranço e mofos. Validade mínima de 6 (meses) meses a contar da data de entrega do produto. Pote de 500 gramas.	Pote	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 50 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Ovo de galinha	Ovo branco, fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em embalagens apropriadas (pente com capacidade para quarenta e oito unidades ou caixa para uma dúzia). Procedente de galinhas saudáveis. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega do produto.	Unidade	Registro do MAPA / SIF Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão Bisnaguinha	Pão tipo bisnaguinha. Peso mínimo por unidade 20 gramas. Fresco, macio, sem cobertura e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão Bisnaguinha Integral	Pão tipo bisnaguinha Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 20 gramas. Fresco, macio, sem cobertura e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de forma	Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de forma Integral	Pão de forma Integral em fatias preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7	Pacote	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com

	dias.		legislações vigentes
Pão de Hot Dog	Pão tipo Hot Dog. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, sem cobertura, formato alongado e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de Hot Dog Integral	Pão tipo Hot Dog Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, sem cobertura, formato alongado e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de leite	Pão preparado com adição de leite integral ou equivalente. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de sal	Pão tipo francês. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pão de sal Integral	Pão tipo francês Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 47 e 84 Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Pescado	Pescado congelado, deverá estar íntegro e com características próprias de sua espécie, não apresentar aspecto alterado, cheiro ou sabor alterado, não provenientes de água poluídas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, hermeticamente fechada e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 9 e 84 De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Polpa de frutas	Polpa de (especificar o sabor da fruta) congelada, sem adição de açúcar. Embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, não violada. Isento de sujidades. Conter datas de fabricação e vencimento. Peso líquido (especificar a gramatura).	Gramas/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 21 e 84 De acordo com legislações vigentes
Presunto fatiado	Presunto cozido fatiado, preparado de pernis ou carne de outras partes de suínos sadios. Não se apresentar amolecida, pegajosa, esverdeada, com cheiro ou sabor impróprios, alcalina ou outros indícios de má conservação. Peso mínimo por fatia 20 gramas. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 72 horas após aberto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 8 e 84 De acordo com legislações vigentes
Queijo mussarela fatiado	Queijo tipo mussarela fatiado (comum e zero lactose) produzido com leite de vaca, crosta deverá ser fina ou não formada, consistência semidura, rígida e textura fechada, isento de mofo ou cor esverdeada. Peso mínimo por fatia 20 gramas. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 72 horas após aberto.	Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 11 e 84 De acordo com legislações vigentes

Raízes e tubérculos	Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às condições mínimas: serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho; terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo definido; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estarem isentas de substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 12,15 e 84 De acordo com legislações vigentes
Requeijão cremoso	Requeijão cremoso (comum, light e zero lactose). Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio, não violada contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pote	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 11 e 84 De acordo com legislações vigentes
Salsicha tradicional	Salsicha tradicional congelada, preparada com partes comestíveis de carne bovina e suína de boa procedência. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade/Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 5 e 84 De acordo com legislações vigentes
Verduras	Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as condições mínimas: serem frescas e sãs; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades, resíduos fertilizantes. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 12, 13 e 84 De acordo com legislações vigentes
OBSERVAÇÕES			
A gramatura, ou seja, a quantidade de produto sugerida na lista de especificação foi baseada em quantidades padrões. Para as carnes e afins indicamos peso médio de 1 a 2 Kg para facilitar acondicionamento em freezer e também para maior rapidez e segurança no processo de descongelamento.			
Para as aquisições de gêneros alimentícios perecíveis como hortifrutí, pães, biscoitos caseiros e outros, que na maioria não possuem embalagem com rotulagem, não fica dispensado ao estabelecimento que o comercialize seguir as legislações vigentes estipuladas pela ANVISA.			
As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou em sua embalagem individual, mas acondicionadas em caixas de papelão, fardos, e outras adequadas a cada produto. Exemplo: Aquisição de 10 potes de margarina de 500 gramas cada - os potes poderão ser entregues de forma avulsa em sua embalagem individual, ou acondicionados em lote (fardo, caixa de papelão etc), desde que preserve a embalagem individual. Esta instrução é válida para diversos produtos.			
É importante sempre conferir as embalagens e rotulagens dos produtos a serem adquiridos. A rotulagem fornece informações básicas que orientam o consumidor na hora da compra, como por exemplo: denominação do produto; lista de composição (ingredientes, informações nutricionais, informações sobre aditivos e substâncias prejudiciais à saúde); identificação do lote; datas de fabricação e validade; instruções de preparo e uso, quando for necessário; embasamento legal (carimbos ou registros dos serviços de inspeção e vigilância sanitária); quantidade de produto contida na embalagem, dentre outros.			
No caso da data de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na escola, principalmente para os gêneros alimentícios não perecíveis, porém a validade poderá ter um período mais extenso.			
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Grãos, Farináceos, Óleos, Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL

Açúcar Cristal	Açúcar tipo cristal. Textura em grânulos finos e coloração branca. Isento de impurezas e empedramento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 52 De acordo com legislações vigentes
Adoçante	Adoçante dietético líquido ou pó. Edulcorantes artificiais: sucralose, acesulfame de potássio. Embalagem em frasco plástico com tampa, atóxica, resistente ou sachê de papel contendo no mínimo 600 mg, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Frasco/ Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 02 e 83 De acordo com legislações vigentes
Alimento à base de soja	Bebida à base de soja original e diversos sabores. Produzido com grãos de soja não transgênica acrescida ou não de suco de fruta. Embalagem tetra pack tampa lacrada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Litro/ Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Alimentos para necessidades e/ou restrições alimentares	Alimentos para atendimento das necessidades nutricionais e/ou restrições alimentares, conforme orientação e prescrição de um profissional qualificado e atendendo a legislação. Os produtos devem seguir o cardápio adaptado para cada restrição e/ou patologia, de primeira qualidade, dentro dos padrões de especificação de cada alimento, em embalagens adequadas contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Ex.: espessante, sem glúten, alimentos à base de arroz, soja, etc., entre outros.	Unidade/ Lata/ Frasco/ Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 De acordo com legislações vigentes
Amido de Milho	Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 37 De acordo com legislações vigentes
Arroz	Arroz beneficiado, polido, agulhinha, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Arroz Integral	Arroz agulhinha, integral, tipo 1. Coloração mais escura, não necessitando escolher e lavar. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Aveia em flocos	Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Batata em flocos	Batata desidratada em flocos. Coloração amarelada/creme com sabor e odor característicos. Embalagem de poliéster metalizado ou plástica, atóxica, transparente não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 37 De acordo com legislações vigentes
Biscoito doce	Biscoito tipo maria /maizena. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes,	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº

	informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.		10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Biscoito doce	Biscoito doce sabor leite e coco. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Biscoito doce - Rosquinha	Biscoito tipo rosquinha, diversos sabores: chocolate, leite, coco. Produzida com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Biscoito salgado	Biscoito tipo cream-cracker. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Biscoito salgado individual	Biscoito tipo cream-cracker (tradicional e integral). Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico ou integral, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem individual, aluminizada, atóxica, padronizada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Grãos, Farináceos, Óleos , Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Biscoito salgado integral	Biscoito tipo cream-cracker integral. Produzido com farinha de trigo integral, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 48 De acordo com legislações vigentes
Bolo individual	Bolinho individual diversos sabores (tradicional, integral, diet, sem glúten e zero lactose). Embalagem individual com 40 gramas no mínimo, aluminizada, atóxica, padronizada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 57 De acordo com legislações vigentes
Chá	Chá de camomila, erva doce e capim cidreira desidratada para infusão. Embalagem deverá ser plástica transparente, atóxica, hermeticamente vedada e contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 41 De acordo com legislações vigentes
Chocolate	Chocolate ao leite individual diversos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 40 e 59 De acordo com legislações vigentes
Chocolate em pó 32% cacau	Chocolate em pó 32% cacau. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel com açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada,	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº

	contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.		10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 40 De acordo com legislações vigentes
Chocolate em pó 50% cacau	Chocolate em pó 50% cacau. Obtido do cacau puro em pó solúvel sem adição de açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 40 De acordo com legislações vigentes
Creme de leite	Creme de leite, 100% de origem animal (tradicional ou zero lactose). Embalagem em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas ou cartonada, metalizada internamente, resistente que garanta a integridade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	Registro do MAPA/ SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Dieta enteral	Dieta enteral de fórmula líquida ou em pó, nutricionalmente completa e balanceada, indicada para manutenção ou recuperação do estado nutricional. Isenta de lactose e glúten, com maior aporte de proteína de alto valor biológico. Acondicionada em embalagem do tipo tetra pack, íntegra, resistente, vedada hermeticamente, contendo no mínimo 200 ml ou lata de folha de flandres, não apresentar ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata/ Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 83 De acordo com legislações vigentes
Ervilha	Ervilha em conserva, imersa em líquido. Tamanho e coloração padrão e uniformes. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Ervilha partida	Ervilha partida. Grãos partidos e são, isento de outros tipos grãos, material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Extrato de Tomate	Extrato de tomate / Massa de tomate. Concentrado de pura polpa, simples. Acondicionado em lata de folha de flandres ou sacos de polietileno, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata/Bag	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 32 De acordo com legislações vigentes
Farinha de Mandioca	Farinha de mandioca torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 34 De acordo com legislações vigentes
Farinha de Milho	Farinha de milho em flocos. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 34 De acordo com legislações vigentes
Farinha de Trigo	Farinha de trigo especial. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem em papel kraft branco ou plástica transparente, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 35 e 82 De acordo com legislações vigentes

Feijão carioca	Feijão carioca, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Grãos, Farináceos, Óleos, Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Feijão preto	Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Fermento	Fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Frasco	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 80 De acordo com legislações vigentes
Flocos de milho natural	Flocos de milho natural (sem açúcar), tipo cereal matinal. Produto crocante e saboroso, feito com farinha de milho, sem adição de açúcar, aromatizantes e corantes. Embalagem deverá ser sacos de polietileno, atóxica, resistente, leitoso, hermeticamente vedada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Fórmula Infantil de segmento 1	Fórmula infantil láctea modificada em pó, indicada para a alimentação de lactentes de 0 (zero) a 6 (seis) meses de idade. O Produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentar, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 79 e 87 De acordo com legislações vigentes
Fórmula Infantil de segmento 2	Fórmula infantil láctea modificada em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida. O Produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentar, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 79 e 87 De acordo com legislações vigentes
Fubá	Fubá de milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após a cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 34 De acordo com legislações vigentes
Leite em pó enriquecido	Leite em pó, integral, instantâneo, enriquecido com vitaminas e sais minerais. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Registro do MAPA / SIF Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 82 De acordo com legislações vigentes
Lentilha	Lentilha seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Louro	Folha de louro desidratada. Isenta de sujidades, mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, não violada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 70 De

			acordo com legislações vigentes
Macarrão com ovos	Macarrão com ovos, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 49 De acordo com legislações vigentes
Macarrão de sêmola	Macarrão de sêmola, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 49 De acordo com legislações vigentes
Macarrão Integral	Macarrão integral, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 49 De acordo com legislações vigentes
Milho	Milho verde em conserva, imerso em água. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes
Milho para Canjica	Canjica branca despelculada, tipo 1. Após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Grãos, Farináceos, Óleos, Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Milho para Pipoca	Milho para pipoca. Primeira qualidade. Isento de sujidades, mofo e outros grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Óleo de Soja	Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	Frasco	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 50 De acordo com legislações vigentes
Orégano	Orégano desidratado e moído. Isento de mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 70 De acordo com legislações vigentes
Paçoca Individual	Paçoca de amendoim. Produto proveniente de matéria prima de boa qualidade, do amassamento do amendoim torrado, açúcar e sal. Embalagem individual, com peso mínimo de 25 gramas, aluminizada ou plástica, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 De acordo com legislações vigentes

Proteína Texturizada de Soja (PTS)	Proteína de soja texturizada em grânulos. Embalagem plástica, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 36 De acordo com legislações vigentes
Sal	Sal refinado iodado. Isento de sujidades e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 71 De acordo com legislações vigentes
Suco de fruta Integral	Suco de fruta integral, sem adição de açúcar. Diversos sabores. Embalagem plástica, atóxica, transparente ou tetra pack tampa lacrada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Litro	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 23 De acordo com legislações vigentes
Suco individual	Suco de fruta integral individual, sem adição de açúcar. Diversos sabores. Embalagem tetra pack tampa lacrada, com no mínimo 200 ml, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 23 De acordo com legislações vigentes
Trigo para quibe	Trigo para quibe. Flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Uva Passa Branca e Preta	Passas (ou uvas passas) brancas ou pretas, de um tipo de uva especial, sem semente que sofreu um processo de desidratação. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 De acordo com legislações vigentes
Vinagre	Vinagre de vinho branco/tinto, álcool e maçã. Aspecto límpido e com características sensoriais próprias. Embalagem plástica, atóxica, transparente, lacrada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Frasco	Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 72 e 73 De acordo com legislações vigentes

OBSERVAÇÕES:

A gramatura, ou seja, a quantidade de produto por embalagem não foi sugerida na lista de especificação, pois será determinado conforme a demanda de cada escola, seguindo as quantidades padrões.

As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou em sua embalagem individual mas acondicionadas em caixas de papelão, fardos e outras adequadas a cada produto.

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

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

Alguns produtos constantes na lista de especificação de alimentos como chocolate, chocolate em pó, enlatados, entre outros, devem ser utilizados com

restrição.

EQUIPAMENTOS			
Nº	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
COZINHAS/ LACTÁRIOS			
01	Bancada de apoio	Bancada em aço inox AISI 304, CHAPA 22 com dimensões de acordo com a disponibilidade de espaço em cada unidade escolar - estrutura de apoio com pés tubulares de aço inox AISI 304 1 ½” com sapatas niveladoras em ABS; - contraventamento superior em enrijecidos de aço inox AISI 304 e inferior em tubo de aço inox AISI 304 1” reforçado; - bancada composta por respaldo de 100 mm nas partes que tangenciam as paredes e rebaixo de 10 mm para se evitar escorrimento de detritos. de material resistente, liso lavável e impermeável	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino.
02	Balcão	Balcão fechado em aço inox AISI 304, de material resistente, liso, lavável e impermeável, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
03	Mesa	Mesa em aço inox AISI 304, lisa, de material resistente, liso, lavável e impermeável, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
04	Armário	Armário de inox AISI 304, com prateleiras, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
05	Pia	Pia de aço inox AISI 304 com borda traseira de 12 cm e bordas laterais e dianteiras de 2,5cm de altura com duas cubas localizadas no centro da pia com quatro pés de aço inox e grade chapa moeda na parte inferior para secagem de utensílios da cozinha, com saída de esgoto de 50 mm e altura total da pia na parte dianteira de 88 cm, chapa # 1,50 mm. Instalada.	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino
06	Geladeira industrial	Em inox AISI 304, com 2 ou 4 portas, temperatura varia de +2 à +8 °C. Capacidade mínima de 675 litros. Porta cega. Prateleiras reguláveis. Indicador de temperatura. Sistema de ar forçado (Frost Free). Pés reguláveis.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
07	Geladeira doméstica	Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração “frost-free”, capacidade total mínima de 350 litros, bivolt ou 220 V. Refrigerador com selo INMETRO apresentando classificação energética “A” no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica – PROCEL, conforme	

		estabelecido na Portaria nº 20, de 01 de fevereiro de 2006. Gabinete interno revestido em painéis plásticos divididos em duas partições, com duas portas do tipo “duplex”, sendo a primeira o freezer e a segunda o refrigerador. Compartimento de congelamento (freezer) com capacidade mínima de 50 litros.	
08	Freezer vertical	Freezer vertical com capacidade mínima de 310L, com no mínimo uma prateleira gradeada e pés com sapata reguláveis. O número, as dimensões e a capacidade do equipamento devem atender a demanda de cada unidade de ensino.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
09	Freezer horizontal	Freezer horizontal 2 portas com capacidade mínima de 510L, dupla ação, refrigeração estática com serpentina, degelo manual, revestimento externo com chapa branca e interno em aço galvanizado, bivolt ou voltagem de 220 V, motor 1/3 HP.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
10	Balança digital	Balança eletrônica digital, de precisão, com prato em aço AISI 304 inoxidável, com capacidade mínima de 20kg e precisão mínima de 1g, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumento de Pesagem Não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236 de 22 de dezembro de 1994. Classificação metrológica tipo III, tecla de tara, pés reguláveis e desligamento. Automática.	1 por Unidade
11	Forno industrial	Em aço Inox, com porta de vidro, lâmpada interna, no mínimo duas prateleiras	No mínimo 1 por unidade (quando houver espaço, se não ver item 12), de maneira que atenda ao cardápio, com capacidade para pelo menos uma preparação de forno por refeição
12	Forno Elétrico doméstico	Forno elétrico doméstico com gabinete externo em aço inoxidável, gabinete interno com revestimento autolimpante. Termostato para medição de temperatura. Com prateleiras removíveis (pelo menos 2). Porta de vidro.	Somente poderá ser utilizado em casos que o espaço da unidade não seja suficiente para um forno industrial ou para acréscimo de capacidade de fornos industriais
13	Fogão industrial com forno1	Fogão industrial central, queimador duplo, grelhas e queimadores em ferro fundido, dotado de forno com puxador ergonômico e travamento mecânico, prateleira removível e regulável, cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Todas as torneiras deverão ter limites intransportáveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.	No mínimo 1 por unidade (quando houver espaço, senão ver item abaixo), de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
14	Fogão doméstico com forno (no mínimo 2	Com mesa em inox, no mínimo 4 queimadores, se adequando a capacidade da unidade. Forno com visor em vidro temperado e	Somente poderá ser utilizado em casos que o espaço da unidade não seja suficiente ou

	prateleiras)	lâmpada interna, com capacidade para uso de 2 prateleiras simultâneas	para acréscimo da capacidade de fogão industrial/forno industrial
15	Exaustor industrial ²	Tensão de 220V, baixo ruído, diâmetro 30 cm a 40 cm	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a capacidade de cada unidade
16	Coifa para fogão ²	Confeccionada em Chapa de aço Inox AISI 304. Sistema de exaustão para captação de vapores de gordura para fogão com queimadores duplos. Em aço inoxidável AISI 304, com filtros e calhas periféricas em todo o perímetro. Dimensões compatíveis com o fogão de cada unidade de ensino. Baixo nível de ruído, de acordo com norma técnica da ABNT. A empresa deverá fazer a instalação desse item num prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato.	1 por Unidade, de maneira que atenda a capacidade da mesma
17	Estantes	Estante de material resistente, liso, lavável e impermeável Estante em aço inox AISI 304, perfurada, com 4 a 6 prateleiras, pés com sapatas reguláveis.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
18	Banho-maria de bancada	Estrutura totalmente em aço inox, estrutura monobloco, com termostato digital regulável 30°-90°C e torneira de descarga. Galheteiro removível, permitindo a colocação e retirada dos frascos sem contato manual.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino para manutenção da temperatura das fórmulas infantis e leite materno.

1 A quantidade de bocas do fogão deve atender a necessidade de cada Centro de Educação Infantil ou Unidade Escolar.

2 A empresa deverá fazer a instalação desses itens num prazo máximo de 25 (vinte e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato.

Deverá ser observada a capacidade física e estrutural da unidade escolar. Caso a empresa não tenha condições de instalar o exaustor/coifa por problemas estruturais na unidade de ensino, a Empresa deverá comunicar ao Fiscal do Contrato, que emitirá um laudo juntamente com a equipe de engenheiros da SME exonerando a responsabilidade da empresa de instalar o exaustor apenas naquela unidade. Com o laudo devidamente assinado por ambas as partes, a SME tomará providências para resolver os problemas estruturais, e assim que a equipe de engenheiros emitir um novo laudo positivo, a empresa deverá providenciar a instalação do exaustor em um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

ESTOQUE

01	Estrados	Estrados de polietileno de alta resistência, com no mínimo 0,25 m de altura na cor branca	Suficiente para nenhum alimento ficar em contato com o chão
02	Prateleiras	Prateleira em inox, ou plástico industrial resistente branco, liso, lavável e impermeável com dimensões compatíveis com a disponibilidade de espaço, contendo no mínimo três a seis planos	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
03	Escada	Escada dobrável em alumínio, com degraus antiderrapantes ou borracha corrugada	1 por unidade escolar

04	Caixa plástica vazada sem tampa	Caixa em polietileno vazado, laterais arredondadas, parte inferior reforçada com acabamento na base central inferior, exclusivo para carregamento manual com conforto e comodidade (ombreira). Na área para gravações, deverá constar a identificação da Empresa. Dimensões aproximadas: comprimento: 56,0 cm, largura: 36,0 cm, altura: 31,0 cm.	De acordo com a necessidade de cada Unidade, contemplando cozinha
----	---------------------------------	---	---

6. UTENSÍLIOS			
UTENSÍLIOS E OPERACIONALIZAÇÃO DO CARDÁPIO			
01	Caixa plástica não vazada com tampa	Fabricada em polietileno de alta densidade, própria para contato com alimentos, reforçada, com tampa, sem soldas ou emendas, com resistência mecânica a choques, empilháveis, com tampa flexível para fechamento por pressão; nas dimensões compatíveis com o refrigerador industrial da unidade escolar	1 unidade a cada 50 refeições
02	Faca	Em inox, cabo de propileno. Tamanhos diversos de acordo com a necessidade de cada unidade	Suficiente para atender ao cardápio
03	Afiador manual de faca	Em inox	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
04	Extrator de suco industrial	Em inox, capacidade compatível com o número de refeições da escola	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
05	Extrator de suco doméstico	Em inox, capacidade compatível com o número de refeições da escola	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a utilização de extrator de suco industrial
06	Liquidificador doméstico	Liquidificador de uso doméstico com as seguintes características: 03 velocidades, copo de vidro graduado de 1 1/2 litros.	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica
07	Liquidificador industrial	Liquidificador industrial inox com copo monobloco, sem solda, em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura. Copo monobloco: sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a proliferação de bactérias. Tampa de borracha atóxica, com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. Tensão elétrica bivolt de 110 e 220.	Quantidade suficiente para atender o cardápio de cada Unidade
08	Batedeira planetária	Com as seguintes especificações técnicas mínimas: 12 velocidades; Bowl com capacidade mínima para 4,5 litros, em aço inoxidável; Potência mínima 800W; Acompanha 03	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a

		batedores: para massas leves, pesadas e clara em neve. Fabricada em chapa de aço com pintura epóxi, controle de velocidade progressiva	utilização de batedeira industrial
09	Batedeira Industrial	Batedeira planetária industrial, capacidade tachô: 05 litros, seis (06) velocidades, estrutura em aço. Tachô estampado em aço inoxidável polido, sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora, dispositivo de segurança no acesso ao tachô para evitar acidente, batedores especiais em alumínio para cada função.	Quantidade suficiente para atender o cardápio de cada Unidade
10	Caçarola	Feita em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, com espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
11	Caldeirão	Feito em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, com espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
12	Chaleira	Feita em alumínio polido, linha hotel, com alça em madeira que proporcione segurança no manuseio, com espessura de 2mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade.
13	Bule de alumínio	Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça de madeira que proporcione segurança no manuseio, com capacidade mínima para 2 litros.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanho compatível com o volume de refeições da unidade.
14	Garrafa Térmica	Ampola interna para conservação do líquido em vidro térmico, corpo externo produzido em polipropileno, com fechamento em rosca, com alça física em polipropileno, com capacidade mínima de 2 litros.	Quantidade suficiente para atender as demandas da unidade.
15	Panela de pressão	Panela de pressão, modelo doméstico, em alumínio especial polido, tampa com fechamento interno, capacidade mínima de 4,5 litros, produto de primeira linha, aprovado pelo INMETRO. Observação: a panela de pressão modelo doméstico irá atender Unidades Escolares pequenas, que servem até 50 refeições por período	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
16	Panela de pressão industrial	Panela de pressão, modelo industrial, em alumínio reforçado com espessura mínima de 4,0mm, capacidade mínima de 11,4 litros, com alças de banquete na tampa e na panela, tampa com	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade

		fechamento externo, possui sistema especial de segurança e válvula reguladora de pressão, aprovada pelo INMETRO.Observação: a panela de pressão modelo industrial irá atender Unidades Escolares grandes, que servem mais de 50 refeições por período.	
17	Frigideira	Alumínio, antiaderente, cabo antitérmico	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
18	Caneca	Plástica de Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base.Colorida, devendo ser trocada anualmente (para maior controle a SME escolherá uma cor para cada período de 12 meses) Capacidade: 300ml	1 por aluno
19	Multiprocessador Elétrico Industrial	Funções de picar, cortar, fatiar, liquidificar, ralar e triturar, com pelo menos 02 velocidades, mais a opção de pulsar, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com duas lâminas de corte de topos fatiador e ralador, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
20	Multiprocessador Elétrico Doméstico	Funções de picar, cortar, fatiar, liquidificar, ralar e triturar, com pelo menos 02 velocidades, mais a opção de pulsar, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a utilização de multiprocessador industrial
21	Processador de vegetais em espiral	Função de fatiar vegetais em espiral, com pelo menos 02 velocidades, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
22	Descascador de pinhão	Descascador manual de pinhão, com mecanismo de manivela removível e fixação em bancada, em aço zincado, com revestimento em pintura epóxi anti-risco e zincado ouro, anti-ferrugem. Espessura mínima e máxima de fixação: 15mm a 50mm. Com proteção para a mão do manipulador	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
23	Colher infantil	Fabricada totalmente em polipropileno, bmc ou smc, anatômico, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Não deve “emprestar” odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulteração do mesmo.	Quantidade suficiente para atender o cardápio

24	Colher de sobremesa	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Comprimento: 178mm. Espessura: 2,5mm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
25	Colher de mesa	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 1,0 mm, comprimento mínimo de 19 cm, primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
26	Colher de servir	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 330mm, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
27	Colher de atileno	Colher em atileno ou polietileno, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos. Tamanho 40cm	Quantidade suficiente para atender o cardápio
28	Garfo de mesa	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 199mm, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
29	Garfo de sobremesa	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 178 mm, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
30	Faca de carne	Lâmina em aço inox ou carbono com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, com espessura mínima de 3mm e comprimento mínimo de 280mm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
31	Faca de legumes	Lâmina em aço inox com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 190mm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
32	Faca de mesa	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 3mm e comprimento mínimo de 213mm, ponta arredondada, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
34	Assadeira	Feito em alumínio polido, tipo hotel, design retangular, para uso em fornos a gás e elétrico. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
35	Escorredor de massas	Feito em alumínio polido, tipo tacho, com pé e asas de alumínio, furado e resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade

36	Tábuas de corte	Feitas totalmente em polipropileno, altura de 50cm, largura de 30cm, espessura de 1,5cm atóxica com aditivo anti bactericida, antiderrapante, bordas arredondadas, fácil higienização e resistente a produtos químicos, furo para pendurar. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Específicas, de cores diferentes e identificadas para o corte de alimentos crus e para alimentos que cozidos (para carnes, para hortifrúts, para pães e bolos...), a fim de evitar contaminação cruzada, em quantidade suficiente para atender os diferentes tipos de preparações do cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade.
37	Abridor de lata	Feito em aço inox polido, resistente, livre de rebarbas; similar ao abridor de latas doméstico, porém com dimensões maiores; a peça poderá estar projetada também para abrir garrafas.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
38	Bacia	Em termoplástico atóxico, próprio para contato com alimentos; design redondo, em material de primeira qualidade, resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
39	Bandeja	Feita em polipropileno ou ABS, lisa, com alças, em material de primeira qualidade, resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
40	Pote para armazenamento de alimentos com tampa	Feito em plástico, liso, de fácil higienização, incolor, resistente, tampa com adequada vedação. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
41	Pote de sobremesa	Feito em polietileno, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
42	Prato infantil	Prato infantil em polietileno, com tampa, com ventosa na base para grudar na mesa. Pode ser levado ao microondas. Livre de Bisfenol A. Com selo ABRAPUR	1 por aluno de Berçário 1
43	Travessa	Feita em vidro ou inox, retangular, com tampa. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
44	Prato raso	Prato em polietileno, com diâmetro de 22,5cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
45	Prato fundo	Prato fundo feito em polietileno, redondo, com diâmetro total de aproximadamente de 22cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
46	Prato de sobremesa	Prato de lanche feito em polietileno, redondo, com diâmetro total	Quantidade suficiente para atender o

		de aproximadamente 19 cm, resistente.	cardápio
47	Jarra	Feita em polipropileno, redonda, com tampa, com alça, capacidade mínima de 2 litros, incolor, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
48	Concha	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 300mm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
49	Escumadeira	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 350mm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
50	Pegador	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 210 mm., resistente	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
51	Forma para gelo	Feita em polipropileno, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
52	Acendedor de fogão	Tipo hotel, com alça, em alumínio. Tamanho médio	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
53	Espátula em aço inoxidável	Tamanho: 12 cm	Quantidade suficiente para atender o cardápio
54	Descascador de legumes	Lâmina em aço inoxidável; cabo em aço inoxidável ou qualquer outro material resistente, exceto madeira.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
55	Saboneteira	Em termoplástico resistente. Capacidade de 800 a 1000ml	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
56	Garfo trinchante	Dentes em aço inoxidável; cabo em aço inoxidável ou outro material resistente, exceto madeira; comprimento: 30 a 35 cm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
57	Coador de Café	Coador de café de pano, no mínimo 75% de algodão	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
58	Balde graduado	Em polipropileno (PP), próprio para contato com alimentos; graduação gravada em silk screen; translúcido	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o

			volume de refeições da Unidade
59	Borrifador	Borrifador em material plástico, tipo spray contendo bico borrifador, capacidade 500ml.	Conforme necessidade.
60	Escorredor de Pratos	Em aço inoxidável, podendo ser uma peça com 2 ou 3 bandejas escurredores	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
61	Escorredor de Talheres	Em aço inoxidável	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
62	Termômetro	Digital tipo espeto, próprio para controle de temperatura de conservação, acondicionamento e preparo de alimentos, com haste em aço inoxidável pontiaguda e corpo (visor) em material plástico, resistente á água, faixa mínima de aferição de temperatura de - 50 °C a + 120 °C, precisão mínima de + - 2°C, medida de leitura em °C, dimensões mínimas de haste 120mm de comprimento x 3,5 mm de diâmetro, garantia mínima de 6 meses. Deverá ser mantido na Cozinha de cada unidade escolar. Termômetro digital para cozinha infravermelho – 50 a + 380°C: infravermelho compacto de fácil manuseio, display cristal líquido, com mira laser incorporada, inclusa fonte de alimentação 2 pilhas AAA. Funções: medição em °C e °F, Desligamento automático: após 7 segundos aproximadamente. Dimensões: 175mm x 39mm x 71,9mm. Precisão de 1°C à 2°C. Garantia mínima de 06 (seis) meses. Conteúdo da embalagem: termômetro laser digital infravermelho, 02 pilhas AAA e manual de instruções.	1 de cada tipo por unidade escolar
63	Lixeira	Feita em polipropileno ou polietileno de alta resistência, sem acionamento manual, com pedal reforçado e estrutura para a abertura/fechamento da tampa, reforçado, com capacidade mínima de 100 litros, na cor preta para resíduo orgânico e na cor verde para resíduo reciclável, devidamente identificada, de acordo com a NBR 11.174	No mínimo 2 por unidade, para a separação de resíduos orgânicos e não orgânicos conforme especificação, e em quantidade suficiente para atender a demanda
64	Saco plástico para coleta de amostra	Saco para coleta de alimentos com raja de identificação branca, conforme exigência da ANVISA na RDC 216 em plástico estéril. Medidas mínimas:12cmX25cm	Em quantidade suficiente para coletar amostra de todos os alimentos servidos na unidade e da água utilizada
65	Saco plástico para armazenar alimentos	Saco plástico (próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos) atóxico e transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino).	Em quantidade suficiente para atender a demanda

66	Saco plástico para lanches transportados	Saco plástico (para transporte de lanches) atóxico e transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino). Medidas mínimas: 16cmX19cm	Em quantidade suficiente para atender a demanda
----	--	---	---

7. MATERIAIS DE LIMPEZA E INSUMOS	
GÊNERO	DESCRIÇÃO / COMPOSIÇÃO
Água Sanitária	Produto para limpeza à base de hipoclorito de sódio e água, com teor de cloro ativo entre 2,00% p/p e 2,5% p/p. Produto biodegradável, bactericida e germicida. O produto deverá apresentar: rótulo indicando data de validade, dados do fabricante, marca, princípio ativo e composição do produto e conteúdo líquido. Embalagem individual, em plástico resistente (que não estoure no empilhamento e de acordo com ABNT/NBR 13390: 05/1995), de material flexível e resistente, com 01 litro.
Álcool Etílico Hidratado 70%	Produto líquido, etílico, hidratado a 70% para usos diversos. Embalagem plástica de 1 litro.
Álcool Gel	Álcool etílico, água, carbomero e neutralizante. Impresso na embalagem instruções de primeiros socorros e selo do INMETRO e com registro na Anvisa.
Detergente	Produto superconcentrado com solubilidade rápida e completa em água com tensoativo e biodegradável. Dermatologicamente testado com indicação no rótulo e PH aproximado de 7,5.
Esfregão (MOP)	Suporte em polipropileno de 34cm(C) x 12,5cm(L) com conector giratório para alcançar áreas difíceis, com encaixe para cabos; Cabo cilíndrico de alumínio, revestido de plástico, de no mínimo 150cm(C). Refil mopmicro luva de fibra.
Esponja de louça dupla face	Dupla face - (fibra e espuma), formato retangular, medindo 110x75x23mm, abrasividade média. Composição: espuma de poliuretano com bactericida, fibra sintética com abrasivo.
Fibra Fibrção	Fibra Fibrção limpeza pesada, material não tecido à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo, na cor verde. Dimensões: 125mm x 87mm x 24mm.
Lixeira Grande	Cesto fechado com tampa e pedal; capacidade: 100 litros; diâmetro: 42,5 cm; altura: 92,5 cm ; comprimento: 59,5 cm. Material: Plástico polipropileno.
Luvas de Borracha Média	Material látex natural íntegro e uniforme, tamanho médio, na cor amarela, apresentação atóxica, tipo ambidestra e antiderrapante, tipo uso descartável, modelo formato anatômico para uso doméstico.
Luvas de Borracha Grande	Material látex natural íntegro e uniforme, tamanho grande, na cor amarela, apresentação atóxica, tipo ambidestra e antiderrapante, tipo uso descartável, modelo formato anatômico para uso doméstico.
Pá para lixo grande	Material: metal zincado e reforçado. Material Cabo: madeira. Comprimento Cabo: 60cm até 70 cm. Características Adicionais: com cabo perfeitamente reto e lixado ou plastificado

Papel toalha	Papel Toalha Inter folhado, folhas simples, picotada, branca, 100% celulose, suave, não reciclado, com capacidade de absorção compatível com o uso (alta absorção), evitando tanto o esfrelamento quanto a impermeabilidade. Medindo acima de 20 cm de largura.
Rodo Alumínio	Rodo todo em alumínio anodizado, 60 cm de largura, com duas borrachas. Cabo de alumínio de 120 cm.
Rodo Alumínio	Rodo todo em alumínio anodizado, 40 cm de largura, com duas borrachas. Cabo de alumínio de 120 cm.
Sabonete Líquido	Para lavagem das mãos, produzidos com óleos naturais, contendo agentes emolientes e umectantes, sendo o sabão à base de mistura de limpadores, emulsificantes e emolientes naturais. Cor branca. Perolado. Registro no Ministério da Saúde. Fabricante, data de fabricação e prazo de validade impresso no rótulo. Embalagem de 5 Litros.
Saco plástico para lixo	Saco plástico para lixo de polietileno de alta resistência. Capacidade: 50 litros. Comprimento: 80 cm. Largura: 63 cm. Espessura: 0,12 mm. Cor: preto.
Saco plástico para lixo	Saco plástico para lixo de polietileno de alta resistência. Capacidade: 100 litros. Comprimento: 120 cm. Largura: 90 cm. Espessura: 0,12 milímetros. Cor: preto.
Saco plástico para carne	Saco plástico em polietileno, alta densidade, transparente, descartável, material 100% virgem, atóxico, ideal para acondicionar (embalar) alimentos, super reforçado, dimensões aproximadas de 50x80cm.
Saco para amostra	Saco plástico estéril, transparente, para coleta de amostras de alimentos para análise microbiológica. Deverá apresentar capacidade para 500 ml. Estéril, com tarja em material branco leitoso sensível a esferografia e sistema de fechamento que evite posterior contaminação da amostra. Medidas aproximadas 25X14,5 cm . Pacotes contendo aproximadamente 100 unidades.
Saco bobina grande	Saco em bobina p/embalagem; em polietileno; medindo (40x60)cm; com picote; suportando ate 10kg; com espessura de 30 milímetros; transparente saco lástico transparente medindo 60 cm de altura por 40 cm de largura e espessura total de 0,003 milímetros (cada folha com 0,0015 milímetros), tendo a sua abertura na largura.
Saco bobina pequeno	Saco plástico para embalagem, de polietileno de baixa densidade, medindo 27,60 cm x 39,70 cm (lxc), com espessura de 12 milímetros por parede (total 24 milímetros), na cor transparente, devendo suportar o peso máximo de 10kg para o acondicionamento, sendo a abertura no lado do comprimento, sem emendas nas laterais, fabricado em resina virgem, com rotulagem adequada (nome do fabricante, data de fabricação, validade, quantidade, dimensões.

8. UNIFORME E EPIS	
GÊNERO	DESCRIÇÃO / COMPOSIÇÃO
Calça branca	Calça de brim, na cor branca, com elástico na cintura (100% algodão).
Camiseta branca	Camiseta unissex manga curta, gola redonda, fio 30, 100% algodão, na cor branca.
Máscara facial descartável	
Touca	Touca com aba de malha branca, com elástico para regulagem.

Redinha para cabelo	Touca de proteção capilar confeccionada em material 100% tecido sintético em poliamida na cor preta, em nylon possui desenho com furos tipo colmeia.
Bota de PVC	Indicada para evitar contato com produtos químicos e umidade. Vários tamanhos.
Sapato Antiderrapante	Calçado especializado para o uso profissional, material EVA, na cor branca, fechado na parte superior e no calcanhar, solado antiderrapante resistente a óleo, com palmilha confortável e deve atender a Norma Regulamentadora NR-32
Avental de tecido	Avental de brim, 100% algodão com peitoral, comprimento 100cm e largura 70cm.
Avental em PVC branco	Avental à base de pvc com forro de poliéster com tiras soldadas eletronicamente sendo uma no pescoço e duas na cintura com fivela plástica para fechamento. Modelo açougueiro. Com alças e tiras para suspensão no pescoço e ajuste na cintura soldadas eletronicamente. Medida de altura 100cm, largura 70 cm; Proteção do usuário contra respingos de água e produtos químicos.

ANEXO IV

Endereços das unidades escolares

Endereços das unidades escolares

ESCOLAS	ENDEREÇO
Creches	
Creche Dr. Clineu de Almeida	Rua Corifeu de Azevedo Marques, 922 – Continental
Creche Elsa Fumie Umebayashi Nacagami	Rua Ettore Mestriner, 45 – Vila Medeiros
Creche Eurides Amaral Marques de Oliveira	Av. Rui Barbosa, 555 – Industrial
Creche Dr. Joaquim Marques de Oliveira	Rua Zabel Parrilha Bonilha, 57 – Francisco Antonioli
Creche Judith Niemeyer dos Santos	Rua Thomaz Gonzaga, 70 – Vila Nova
Creche Maria de Lourdes Almeida Martins	Rua dos Fundadores, 177 – São Judas - seção I
Creche Prof ^a Neyde Arruda Hernandez	Rua Álvaro Orsi, 371 – Conj. Hab. Clineu de Almeida
EMEBs	
EMEB Brígida Cagnin Zancaner	Rua Campos Sales, 976 – Centro
EMEB Francisco Almeida Ribeiro	Rua Campos Sales, S/N Copacabana
EMEB Prof. ^a Zelma Venâncio	Rua Dr. Joaquim Pinto de Oliveira, s/nº – Jd. Aeroporto
Fundamental	
EMEB Adelmo Almeida	Rua João Batista Peres Marques, 904 – Centro
EMEB Dr. Antônio Pinto de Oliveira	Av. Marechal Floriano, 1451 – Centro
EMEB Prof. ^a Ivete Abdo Theodoro de Oliveira	Rua Rui Barbosa, 432 – Industrial
EJA	Praça Waldemar Queiroz, 01 – Centro
ETEC	Rua José Dalla Pria, 7-177 – Continental
EE Prof. Aimone Sala	Rua Hilário Milan, s/n – Rio Branco
EE Prof. Waldemar Queiroz	Rua Seis de Junho, 1100 – Centro
EE João Arruda Brasil	Avenida Santo Antônio, 510 – Centro

Modelos de cardápios por faixa etária

CRECHES (INTEGRAL)

Dr. Clineu/Dr. Joaquim/ Elsa Nacagami/ Eurides Amaral/ Judith Niemeyer/Maria de Lourdes/ Neyde Arruda

CARDÁPIO SUJESTIVO					
Refeições	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Café da manhã	Pão com Manteiga Leite	Pão com Manteiga Leite	Pão com Manteiga Leite	Pão com Manteiga Leite	Pão com Manteiga Leite
Almoço	Arroz/ Feijão Carne moída refogada Salada* Fruta	Arroz/ Feijão Ovo** Salada * Fruta	Arroz/ Feijão Strogonoff de Carne Salada* Fruta	Arroz/ Feijão Frango com batata-doce Salada* Fruta	Arroz/ Feijão Iscas com cenoura e vagem Salada*Fruta
Lanche da tarde	Pão com manteiga Leite	Fruta	Preparações (bolos, tortas, pão de queijo) Suco	Bolacha e leite Fruta	Fruta
Janta	Arroz branco Cuscuz de Frango Fruta	Macarronada com Carne Moída	Canja Fruta	Arroz Carne com Mandioca	Pão com carne moída Suco de uva
Valor nutricional Média semanal		Energia (kcal): 780 kcal	CHO: 117g VET (55 a 75%):	PTN: 34g VET (10 a 15%):	LIP: 15g VET (15 A 30%):
			60%	17%	20%
Nutricionista = Natália Fávoro Bonfietti CRN3 47401					

Observações:

** Prepara na unidade / –Todos os dias deve ser servido frutas e vegetais (após almoço e janta e no lanche) FRUTAS: melancia, mamão, banana-nanica e banana-maçã, maçã, pera, goiaba, ponkan, laranja lima, laranja pera

* Lanche da tarde: podem ser oferecidos: pão de queijo, tortas, salada de frutas...

* Todos os dias deve ser preparada salada e um cozido ou refogado/ acompanhamento

– Menores de 3 anos: Não devem consumir açúcar adicionado.

Não ofertar sucos com açúcar. Reduzir/ retirar o acréscimo de açúcar no leite.

Crianças com restrição alimentar recebem alimentação diferenciada atendendo sua necessidade mediante atestado de diagnóstico médico.

ETC/EJA BORDADO

Refeições	2ª Feira		4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Merenda da Manhã	Arroz Cuscuz de Frango	Macarronada com carne moída Fruta	Galinhada Salada de pepino Fruta	Arroz Carne com Mandioca Fruta	Pão com carne moída Suco uva Fruta
Valor nutricional Média semanal		<i>Energia (kcal): 400 kcal</i>	<i>CHO: 65g VET (55 a 75%): 62%</i>	<i>PTN: 32g VET (10 a 15%): 19%</i>	<i>LIP: 14g VET (15 A 30%): 19%</i>
Jantar	Arroz Frango com legumes Salada pepino	Arroz/ Feijão Iscas Aceboladas Salada beterraba Fruta	Arroz/ Feijão Carne com Legumes Salada pepino Fruta	Arroz c/ legumes Feijoada preta Salada tomate Fruta	Arroz Strogonoff de Frango Salada repolho Fruta
Valor nutricional Média semanal		<i>Energia (kcal): 430 kcal</i>	<i>CHO: 79g VET (55 a 75%): 59%</i>	<i>PTN: 33g VET (10 a 15%): 21%</i>	<i>LIP: 9g VET (15 A 30%): 16%</i>
Nutricionista= Natália Fávaro Bonfietti CRN3 47401 Rosalyn Yuki Nebuya Oki CRN3 9288					

Frutas: banana-nanica/ banana-maçã/ maçã/ pera/ goiaba/ ponkan

CARDÁPIO A : EMEF INTEGRAL E PARCIAL						
SERVIÇOS		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1 e 3 SEMANA	DESJEJUM	Leite c/ achocolatado sem açúcar e biscoito salgado	Leite c/ achocolatado sem açúcar e pão com margarina	Leite c/ achocolatado sem açúcar e pão com requeijão	Leite c/ achocolatado sem açúcar e pão com margarina	Leite c/ achocolatado sem açúcar e biscoito salgado
	ALMOÇO	Arroz, feijão, ovos mexidos , salada e fruta	Arroz, feijão, carne cubos com legumes, salada	Arroz, feijão, pernil com legumes , salada e fruta	Macarrão com frango ao molho de tomate, salada e suco	Arroz, carne moída com legumes , salada e fruta
	LANCHE DA TARDE	FRUTA	SUCO INTEGRAL E BISCOITO SALGADO	Leite c/ achocolatado sem açúcar e pão com margarina	VITAMINA	Leite c/ achocolatado sem açúcar e biscoito salgado

SERVIÇOS		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
2 e 4 SEMANA	DESJEJUM	Leite c/ achocolatado sem açúcar e biscoito salgado	Leite c/ achocolatado sem açúcar e pão com margarina	Leite c/ achocolatado sem açúcar e pão com requeijão	Leite c/ achocolatado sem açúcar e pão com margarina	Leite c/ achocolatado sem açúcar e biscoito salgado
	ALMOÇO	Arroz, feijão, ovos mexidos com legumes, salada e fruta	Arroz, carne em cubos com legumes , polenta cremosa, salada	Arroz, feijão preto com pernil, salada e fruta	Macarrão ao molho com carne moída, salada e suco	Arroz, feijão, filé de coxa com batata, salada e fruta
	LANCHE DA TARDE	FRUTA	SUCO INTEGRAL E BISCOITO SALGADO	Leite c/ achocolatado sem açúcar e pão com margarina	VITAMINA	Leite c/ achocolatado sem açúcar e biscoito salgado

EMEB / FUNDAMENTAL I – PARCIAL

Brigida Zancaner / Zelma Venâncio/ Francisco Ribeiro Dr. Antônio/ Adelmo Almeida/ Ivete Abdo

Refeições	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Café da Manhã (CB)	Pão com Manteiga Leite com	Pão com Manteiga Leite com	Pão com Manteiga Leite com	Pão com Manteiga Leite com	Pão com Manteiga Leite com Chocolate
	Chocolate	Chocolate	Chocolate	Chocolate	
Merenda da Manhã	Arroz Cuscuz de Frango	Macarronada com carne moída Fruta	Galinhada Salada de pepino Fruta	Arroz Carne com Mandioca Fruta	Pão com carne moída Suco uva Fruta
Valor nutricional Média semanal		Energia (kcal): 580 kcal	CHO: 101g VET (55 a 75%): 62%	PTN: 32g VET (10 a 15%): 19%	LIP: 14g VET (15 A 30%): 19%
Merenda da Tarde	Arroz Cuscuz de Frango	Macarronada com carne moída Fruta	Galinhada Salada de pepino Fruta	Arroz Carne com Mandioca Fruta	Pão com carne moída Suco uva Fruta
Valor nutricional Média semanal		Energia (kcal): 350 kcal	CHO: 47g VET (55 a 75%): 60%	PTN: 20g VET (10 a 15%): 16%	LIP: 6g VET (15 A 30%): 15%
Nutricionista= Natália Fávaro Bonfietti CRN3 47401 Rosalyn Yuki Nebuya Oki CRN3 9288					

Frutas: banana-nanica/ banana-maçã/ maçã/ pera/ goiaba/ ponkan

ANEXO VI

Per capitas e substituições

CARDÁPIO 1 - CRECHE - CRIANÇAS DE 07 A 12 MESES				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
DESJEJUM	FÓRMULA INFANTIL ADEQUADA À IDADE / NECESSIDADE ESPECIAL	-	10x por semana	Conforme descrição do fabricante
ALMOÇO OU JANTAR (SOPA/ PAPA SALGADA)	Arroz	Arroz, integral, Macarrão, Macarrão integral, Fubá de milho	10x por semana, alternados	20g
	Feijão	-	10x por semana, alternados	10g
	Carne Bovina Moída	Filé de frango desfiado	10x por semana, alternados	25g
	Vegetal A	Abobrinha, acelga, repolho e outros da estação.	10x por semana, alternados	10g
	Vegetal B	Abóbora, beterraba, cenoura, tomate e outros da estação.	10x por semana, alternados	10g
	Vegetal C	Mandioca, batata, batata-doce, cará, inhame e outros da estação.	10x por semana, alternados	10g
LANCHE	Fruta	Suco natural de fruta	1x por semana	50g
		Suco natural de fruta com hortaliças	1x por semana	50g + 10g

CARDÁPIO 1 - CRECHE - CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
DESJEJUM	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	4x por semana	Conforme descrição do fabricante
	Pão			
		Pão (de batata, de milho, de cenoura, de leite ou integral)	2x por semana	50g
ALMOÇO	Arroz	Macarrão, polenta (nesta preparação será acrescido a preparação de arroz - per capita	5x por semana	30g
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango, suína, peixe ou ovos de galinha.	5x por semana	30g (CARNES) ou 1 unidade (OVO)
	Legumes	Creme ou purê de batatas, mandioca ou cabotiá	1x por semana	60g
		Batata, cenoura, mandioca, tomate e outros da estação.	5x por semana	20g

	Salada	Vegetal A: Abobrinha, acelga, alface, repolho e outros da estação.	5x por semana	25g
		Vegetal B: Abóbora, beterraba, cenoura, tomate e outros da estação.		
LANCHE	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	2x por semana	Conforme descrição do fabricante
		Suco natural de fruta	2x mês	100g
		Suco natural de fruta com hortaliças	1x mês	100g+10g
	Bolo			
		Pão com manteiga	2x por semana	50g +8g
		Galinhada com Tutu de feijão, Arroz carreteiro macarronada com carne moída ou frango, etc.	1x por semana	

CARDÁPIO 2 - DESJEJUM - PRÉ FUNDAMENTAL

REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
DESJEJUM	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado		Conforme descrição do fabricante
	Pão	Rosca doce	1x por semana	50g
		Biscoito ou rosquinha doce	2x por semana	40g
		Pão (de batata, de milho, de cenoura, de leite ou integral)	2x por semana	50g
	Manteiga	-	2x por semana	

CARDÁPIO 3 - ALMOÇO – PRÉ E FUNDAMENTAL

REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
ALMOÇO				
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango,	5x por semana	40g ou 1 unidade
	Legumes	Creme ou purê de batatas,	1x por semana	100g
		Batata, cenoura, mandioca,	5x por semana	30g

CARDÁPIO 4 – INTEGRAL PRÉ E FUNDAMENTAL

REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
DESJEJUM	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	4x por semana	Conforme descrição do fabricante
	Pão	Rosca doce	1x por semana	50g

		Biscoito ou rosquinha doce	2x por semana	40g
		Pão (de batata, de milho, de cenoura, de leite ou integral)	2x por semana	50g
	Manteiga	-	2x por semana	8g
ALMOÇO	Arroz	Macarrão, polenta (nesta preparação será acrescido a preparação de arroz - per capita 20g)	5x por semana	50g
	Feijão	-	5x por semana	25g
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango, suína, peixe ou ovos de galinha.	5x por semana	40g (CARNES) ou 1 unidade (OVO)
	Legumes	Creme ou purê de batatas, mandioca ou cabotia	1x por semana	60g
		Batata, cenoura, mandioca, tomate e outros da estação.	5x por semana	20g
	Salada	Vegetal A: Abobrinha, acelga, alface, repolho e outros da estação.	5x por semana	25g
		Vegetal B: Abóbora, beterraba, cenoura, tomate e outros da estação.		
LANCHE	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	2x por semana	Conforme descrição do fabricante
		Vitamina de frutas	1x mês	200ml
		Suco natural de fruta com hortaliças	1x mês	100g+10g
	Bolo			
		Galinhada com Tutu de feijão, Arroz carreteiro macarronada com carne moída ou frango, etc.	1x por semana	

CARDÁPIO 5 - JANTAR - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
ALMOÇO	Arroz	Macarrão, polenta (nesta preparação será acrescido a preparação de arroz - per	5x por semana	60g
	Feijão	-	5x por semana	30g
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango,	5x por semana	40g ou 1 unidade
	Legumes	Creme ou purê de batatas,	1x por semana	120g
		Batata, cenoura, mandioca,	5x por semana	40g

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Email:

Telefone:

Inscrição Estadual:

Inscrição Municipal (se houver):

O objeto desta licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, incluindo gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Guararapes- SP, conforme especificações constantes nos anexos que acompanham este Termo de Referência.

Tipo de cardápio	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total do Cardápio para 200 dias Letivos
Card 1 - Creche Integral - 4 Ref	950	4	3.800		
Card 2 - Emeb (Infantil) Parcial - 2 Ref	236	2	472		
Card 3 - Emeb (Fundamental) - 1 Ref	1.285	1	1.285		
Card 4 - Ensino Fundamental Integral - 3 Ref	1.745	3	5.235		
Card 5 - EJA - 1 Ref	9	1	9		
Card 6 – ETEC - 1 Ref	175	1	175		
TOTAL ==>	4.400		10.976		

PREÇO TOTAL PARA 200 DIAS POR EXTENSO: _____

Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os impostos, tributos, encargos sociais, quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre objeto da presente licitação.

Declaro que o preço ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas Convenções Coletivas de Trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas

Guararapes- SP, ____ de _____ de 20__.

Nome e assinatura do Representante Legal ou Procurador