

**PROCESSO N.º 174/2025  
PREGÃO PRESENCIAL N.º 02/2025**

Torna-se público que a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE** realizará licitação visando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**, conforme modalidade, forma, critério de julgamento e modo de disputa indicados no quadro abaixo, por intermédio de **sua Pregoeira Sra. Gisele Leonela Aparecida Simões de Moraes** e a equipe de apoio composta por **Sr. Aleksandro de Araújo** e **Sra. Suelem Aparecida do Nascimento**, **designados(as)** pela **Portaria nº 974/2025**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 10.235/2024 e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Modalidade e Forma	Pregão Presencial
Apresentação de Proposta	26/11/2025 às 09:00h (horário de Brasília)
Abertura da licitação	26/11/2025 às 09:00h (horário de Brasília)
Critério de Julgamento	<input checked="" type="checkbox"/> Menor Preço <input type="checkbox"/> Por item <input type="checkbox"/> Por lote <input checked="" type="checkbox"/> Global
Modo de Disputa	<input checked="" type="checkbox"/> Fechado/Aberto
Intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances	0,1% (um décimo por cento)
Benefícios ME/EPP	<input type="checkbox"/> Sim. Vide condições no Edital e Termo de Referência <input checked="" type="checkbox"/> Não. Valor estimado superior (§1º art. 4º da Lei 14.133/2021)
Permitida a participação de consórcio	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Garantia de proposta (art. 58 da Lei 14.133/2021)	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Garantia de Contratação (art. 96 da Lei 14.133/2021)	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

Valor Estimado da Contratação	<b>R\$ 19.587.225,00 (dezenove milhões quinhentos e oitenta e sete mil duzentos e vinte e cinco reais).</b>
Local para apresentação das propostas e da Sessão Pública	<b>Sala de Licitações</b> , situada a Rua São Paulo, 966 – Taboão – São Roque - SP CEP. 18.135-125, telefone (11) 4784 9634, 4784 8532
Locais em que serão divulgadas informações sobre o certame	O Edital encontra-se disponível por meio eletrônico pelo site: <b><u>www.saoroque.sp.gov.br</u></b> , ou pelo <b><u>PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas)</u></b> .
Pedidos de esclarecimentos, impugnações e interposição de recursos	<i>Também serão admitidos pedidos de esclarecimentos/ impugnações e interposição de recursos através de protocolo físico, junto ao Setor de Compras e Licitações, situado na Rua São Paulo, 966, Bairro Taboão - São Roque/SP e através do e-mail: <b><u>licitacoes@saoroque.sp.gov.br</u></b></i>
Local de divulgação do <b>Decreto Municipal nº 10.235/2024</b>	O Decreto Municipal poderá ser consultado por meio eletrônico, no sítio <b><u>https://www.legislacaodigital.com.br/SaoRoque-SP/DecretosMunicipais/10235-2024.</u></b>

## 1. DO OBJETO

**1.1.** O objeto da presente licitação é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste edital.

**1.2.** O critério de julgamento será o indicado no quadro acima e quando da licitação dividida em lotes, o licitante poderá participar em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que compõem o lote escolhido.

## 2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

**2.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencham as condições estabelecidas neste edital.

**2.2.** Não será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006, uma vez que o valor anual estimado dessa licitação ultrapassa a receita bruta máxima admitida para enquadramento como empresa de pequeno porte (art. 4º, II, §3º da Lei 14.133/2021).

**2.3.** Além das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não será permitida a participação do licitante:

**2.3.1.** Que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**2.3.2.** Agente público do órgão licitante nos termos do §1º do art. 9º da Lei 14.133/2021;

**2.3.3.** Entidades do terceiro setor assim classificadas como Organização da Sociedade Civil - OSC, atuando nessa condição;

**2.3.4.** Em que o ramo de atividade não seja pertinente ou compatível com o objeto desta licitação;

**2.3.5.** Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Administração Municipal, em face da hipótese prevista no inciso III do Art. 156, da Lei nº 14.133/2021;

**2.3.6.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

**2.3.7.** Pessoa jurídica com decretação de falência;

**2.3.8.** Agente público vinculado ao Município de São Roque, ainda que esteja licenciado, bem assim a empresa ou instituição que tenha em seu quadro societário, dirigente ou responsável técnico que seja também agente público vinculado, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133/2021;

**2.3.9.** Aplica-se o disposto no subitem anterior também ao terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**2.4.** Reunido em consórcio, salvo se autorizado no quadro constante do preâmbulo deste edital. A presente vedação encontra-se na discricionariedade da Administração Pública Municipal, sendo que

devido à baixa complexidade do objeto, o mesmo não demanda o consórcio de licitantes para execução dos serviços a serem licitados, haja vista dispor no mercado diversas empresas que possuam capacidade de executar o objeto, restando, portanto, o consórcio das licitantes inviabilizado sob pena de se realizar uma contratação antieconômica para o Município.

**2.5.** O desatendimento de quaisquer exigências estabelecidas neste Edital importará na desclassificação ou inabilitação do interessado, a depender da fase a qual estiver submetido o procedimento.

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

**3.1.** Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos (fora dos envelopes):

**a)** Tratando-se de representante legal: o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, sendo que tal documento deverá estar atualizado, ou contendo todas as alterações, de forma a expressar seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, sendo que os documentos apresentados na etapa de credenciamento não precisarão ser reapresentados no envelope de documentos para habilitação;

**b)** Tratando-se de procurador: o instrumento público ou particular de procuração do qual constem os necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea “a”, que comprove os poderes do mandante para a outorga;

**c)** Documento oficial de identificação com foto do representante legal ou procurador que representará a licitante;

**3.2.** Não será admitido um mesmo representante para mais de um licitante, nem de dois representantes ou mais para um mesmo licitante.

**3.3.** Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples acompanhada dos originais ou autenticadas em cartório. Serão aceitas cópias de documentos obtidos na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo meio.

**3.4.** O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

**3.5.** O licitante responde integralmente por todos os atos praticados, por seu representante devidamente credenciado.

#### **4. DA INVERSÃO DE FASE – HABILITAÇÃO**

**4.1.** O presente pregão para o fornecimento de alimentação escolar (merenda) será conduzida com a inversão da ordem das fases de habilitação e julgamento das propostas, nos termos do artigo 17, da Lei Federal nº 14.133/2021, a regra geral nas licitações é a realização do julgamento das propostas antes da fase de habilitação. Todavia, o próprio dispositivo legal admite a inversão dessa sequência procedimental, de modo que a Administração, de forma motivada, poderá proceder à habilitação prévia dos licitantes antes do julgamento das propostas, quando as peculiaridades do objeto ou do mercado fornecedor assim recomendarem.

No caso específico do fornecimento de alimentação escolar — serviço de natureza continuada e diretamente relacionado à execução das políticas públicas de educação e saúde —, a inversão de fases mostra-se tecnicamente e juridicamente adequada. A análise prévia da habilitação dos participantes permite verificar, desde logo, a capacidade técnica, operacional e sanitária das empresas concorrentes, evitando que sejam classificadas propostas de licitantes que, ao final, se revelem inaptos a cumprir as exigências contratuais.

A intenção é minimizar os impactos e riscos durante o processo licitatório, buscando uma avaliação prévia das condições das empresas, de modo a reduzir a possibilidade de participação de licitantes sem capacidade técnica, operacional ou financeira adequada à execução do contrato. Essa medida é fundamental, pois uma execução inadequada pode afetar diretamente o serviço educacional, especialmente no fornecimento de merenda, além de comprometer a segurança alimentar do público atendido, crianças e bebês, cuja alimentação deve observar padrões rigorosos de qualidade, higiene e nutrição.

Do ponto de vista doutrinário, Rafael Oliveira “a inversão procedimental, embora não

constitua a regra, é plenamente legítima quando justificada pela complexidade técnica do objeto ou pela necessidade de prevenir riscos de contratação com licitantes inabilitados” (Licitações e Contratos Administrativos, 6ª ed., 2023).

Também Maria Sylvia Zanella Di Pietro ressalta que a Administração deve adotar a forma procedimental “que melhor atenda à finalidade pública e assegure o resultado mais eficiente e seguro, desde que devidamente motivada” (Direito Administrativo, 36ª ed., 2023).

Assim, a inversão de fases, no presente caso, não se configura como mera faculdade administrativa, mas como instrumento de gestão responsável, voltado a garantir a adequada execução do contrato e a continuidade do serviço de alimentação escolar, de caráter essencial. A opção pela habilitação prévia traduz uma postura de prudência e eficiência, alinhada aos princípios do planejamento, precaução e vantajosidade.

Diante do exposto, e com fundamento no artigo 17, §1, da Lei nº 14.133/2021, bem como na doutrina especializada, justifica-se a adoção da inversão de fases no presente Pregão Presencial, assegurando maior rigor técnico na seleção dos licitantes e maior segurança na contratação, em estrita observância ao interesse público e às diretrizes da moderna Administração Pública.

**4.2.** Os licitantes entregarão no local e no endereço indicado, dois envelopes distintos, não transparentes, lacrados e rubricados, contendo os documentos de habilitação (**exceto os fiscais**) e a proposta de preços, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, na data e no horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**4.2.1.** A documentação de regularidade fiscal será exigida em momento posterior ao julgamento das propostas e deverá ser apresentada, exclusivamente pelo licitante mais bem classificado.

**4.2.2.** A entrega da documentação de **habilitação fiscal** será realizada em sessão pública específica a ser agendada pelo Pregoeiro. O prazo de antecedência da convocação para a sessão será de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, a contar da publicação do resultado do julgamento da proposta.

**4.3.** O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará o afastamento do licitante da licitação.

**4.4.** A apresentação dos documentos de habilitação e da proposta de preços implica na obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõem os anexos deste

edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, mão de obra, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

## 5. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os documentos de habilitação (exceto os fiscais), dispostos no **Anexo V**, deverão ser entregues na mesma sessão, em envelope não transparente, lacrado e rubricado no fecho, com o seguinte endereçamento:

**ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - (EXCETO FISCAL)**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2025**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE.**

**RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO LICITANTE**

**EMAIL E TELEFONE**

5.1.1. O **Envelope nº 01** deverá conter os documentos de habilitação dispostos no **Anexo V**, **EXCETO OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL.**

5.1.2. Caso o licitante apresente a documentação de regularidade fiscal juntamente com o Envelope nº 01, tal fato não ensejará sua inabilitação ou desclassificação. Nestes casos, o Pregoeiro deverá devolver imediatamente os documentos fiscais ao licitante, sem analisá-los, para serem utilizados apenas se e quando o licitante for convocado para a sessão de habilitação fiscal, nos termos do subitem 4.2.1 e do art. 63, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. Junto com os documentos de habilitação contidos no **Anexo V**, o licitante deverá apresentar declaração nos moldes do **Anexo V-A** deste Edital.

### 5.3. GARANTIA DE PROPOSTA

**5.3.1.** As licitantes interessadas em participar deste certame deverão prestar garantia/caução no valor de **R\$ 195.872,25 (cento e noventa e cinco mil, oitocentos e setenta e dois reais e vinte e cinco centavos)**, correspondendo a 1% (um por cento) do valor estimado anual da contratação (art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021).

**5.3.2.** A referida garantia deverá ser efetuada previamente à data de realização do certame em uma das modalidades previstas no artigo 96, §1º da Lei 14.133/2021;

**5.3.3.** A garantia de proposta poderá ser prestada nas seguintes modalidades, por opção do licitante:

**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; A ser feito: Agência: (C/C 15201-3; AG.: 0523-1, Banco do Brasil). Depósitos efetuados em caixas de autoatendimento só serão validados após sua compensação.

**b)** Seguro-garantia;

**c)** Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

**d)** Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

**5.3.4.** A garantia de proposta será em favor do Município de São Roque, no CNPJ 70.946.009/000175.

**5.3.5.** A garantia será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

**5.3.6.** A não apresentação da garantia, ensejará a desclassificação da licitante concorrente.

**5.3.7. Perderá direito à restituição da garantia de proposta, com reversão do valor para os cofres da prefeitura, a licitante vencedora que não oferecer as garantias exigidas para a assinatura do contrato ou que se recusar a assiná-lo no prazo em que para tanto for convocada.**

**5.3.8. O COMPROVANTE DE PRESTAÇÃO DE GARANTIA DEVERÁ COMPOR OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.**

#### **5.4. DA VISTORIA TÉCNICA:**

**5.4.1. A VISTORIA NÃO É OBRIGATÓRIA.** Contudo, caso haja interesse em realizá-la, o interessado deverá agendá-la previamente, em horário de expediente e com a devida antecedência.

**5.4.1.1.** O agendamento deve ser feito com o representante legal da municipalidade, **com, no mínimo, 3 dias úteis de antecedência** da data da sessão presencial, através do telefone (11) 4784 – 8585 (Divisão de Alimentação Escolar).

**5.4.1.2. A vistoria poderá ser realizada em qualquer dia útil anterior à sessão, desde que seu agendamento não coincida com o de outros licitantes.**

**5.4.2.** A Vistoria prévia tem por finalidade obter, para a utilização e de exclusiva responsabilidade das empresas licitantes, todas as informações necessárias à elaboração da proposta, tais como: as condições locais, quantidade e natureza dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários à execução, formas e condições de suprimentos, meios de acesso ao local, entre outros. Todos os custos associados à visita serão de inteira responsabilidade da empresa licitante.

**5.4.3.** Não será admitida posterior modificação nos preços, prazos ou condições da proposta, sob alegação de insuficiência de dados e/ou informações sobre o objeto ou condições do local.

**5.4.3.1.** Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

**5.4.4. A DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA, CONFORME ANEXO I.XV DO TERMO DE REFERÊNCIA, DEVERÃO INTEGRAR O ENVELOPE HABILITAÇÃO SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

#### **6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

**6.1.** A proposta deverá ser entregue somente pelos licitantes habilitados em envelope não transparente lacrado e rubricado no fecho, com o seguinte endereçamento:

**ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2025**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**

**RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO LICITANTE**

**6.2.** Não será admitido o encaminhamento de proposta por meio eletrônico ou similar.

**6.3.** O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará o afastamento do licitante da licitação.

**6.4. A Proposta de Preços deverá conter obrigatoriamente:**

**6.4.1. A Proposta Comercial deve ser apresentada conforme o modelo disponibilizado neste edital.**

**6.4.2.** Quantidade (caso se aplique);

**6.4.3.** Marca, fabricante (caso se aplique).

**6.4.4.** Poderá ser juntado ainda pelo licitante catálogos, prospectos, manuais, etc, que comprovem que o produto ofertado atende as especificações do edital.

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

**6.5.1.** Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação, salvo se devidamente expresso no Termo de Referência.

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

do objeto, de acordo com a Súmula 10<sup>1</sup> do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrentes: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

**6.7.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**6.8.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

**6.9.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**6.10.** Na presente licitação, as Microempresa e as Empresas de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que observado o disposto na legislação vigente (art. 17 e art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006).

**6.11.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**6.12.** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contar da data de sua apresentação.

**6.13.** Tratando-se de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências.

**6.14.** Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento

<sup>1</sup> Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante

coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, HABILITAÇÃO DOS LICITANTES, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1.** Em atendimento aos §§ 2º e 5º do artigo 17 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, as sessões públicas deste certame serão gravadas em áudio e vídeo.

**7.2.** No horário e local indicado no preâmbulo deste edital, será feito o credenciamento dos interessados em participar do certame sendo analisados os documentos mencionados no item 3, conforme o caso.

**7.3.** Encerrado o credenciamento, as licitantes entregarão os envelopes contendo os documentos de habilitação e em seguida será declarada aberta a sessão.

**7.4.** Declarada aberta a sessão não será permitida a retirada dos documentos, sob pena do licitante sofrer a sanção disposta no inciso III do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, conforme disposto no § 4º da referida lei não sendo admitido licitantes retardatários.

**7.5.** O Pregoeiro verificará se os licitantes atendem às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a)** Sistema Apenados mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/>);
- b)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c)** Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

**7.6.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

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

7.8. Serão verificados os documentos de habilitação de todos os licitantes.

7.9. Para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021, serão exigidos os documentos previstos no **Anexo V** (exceto fiscal) deste edital.

7.10. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7.11. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se 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.

7.12. Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

**7.13. Após a apresentação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei 14.133/2021 para:**

- a) 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
- b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

7.15. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro 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.

**7.16. Verificada falha por parte do licitante acerca da juntada de documento de qualificação fiscal, social e trabalhista que ateste condição preexistente, fica autorizada ao Pregoeiro, diligências necessárias a fim de complementar tais documentos, não sendo tal providência considerada inclusão posterior de documentos.**

**7.17.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, ele será inabilitado e não participará da fase de análise e julgamento das propostas de preço.

**7.18.** Quando a fase de habilitação já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

**7.19.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da adjudicação e homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

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

**7.19.2.** O benefício de que trata este item não serão aplicados quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

**7.20.** Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no edital, o licitante será habilitado.

**7.21.** Decidida a habilitação/inabilitação, haverá prazo para manifestação de intenção de apresentar recurso conforme detalhado no item 11.1 deste edital.

**7.22. Iniciada a etapa competitiva somente com os licitantes habilitados estes apresentarão seus envelopes propostos, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.**

**7.23.** O modo de disputa a ser adotado será “**fechado e aberto**”, onde poderão participar da etapa aberta somente os licitantes habilitados que apresentarem a proposta de menor preço ou maior desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão.

**7.23.1.** Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.23, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

**7.23.2.** Não havendo novos lances na forma estabelecida no item anterior, a sessão pública encerrar-se-á, e o Pregoeiro ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

**7.23.3.** O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio ou pelo próprio sistema a sequência da formulação dos lances no caso de empate de preços;

**7.23.4.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou crescentes quando adotado o maior desconto.

**7.23.5.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**7.23.6.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

**7.23.7.** Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários que não poderão ser inferiores a proposta já considerada a de melhor valor.

**7.23.8.** Após, o Pregoeiro ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de desconto, conforme o caso.

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

**7.25.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, serão identificadas as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

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

**7.25.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de ofertar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos.

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

**7.25.4.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**7.25.5.** Os procedimentos indicados nos itens 7.25 a 7.25.4 não serão levados em consideração quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

**7.26.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

**7.26.1.** Persistindo o empate, será aplicado o disposto no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

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

**7.27.1.** No caso de licitação por lote, a contratação posterior de item específico que compõe o lote, **será observada o preço unitário máximo como critério de aceitabilidade.**

**7.27.2.** Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo, salvo no caso de situação excepcional a ser indicada no Termo de Referência.

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

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

**7.28.** Será desclassificada a proposta vencedora que:

**7.28.1.** Contiver vícios insanáveis;

**7.28.2.** Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

**7.28.3.** A apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

**7.28.4.** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**7.28.5.** Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

**7.29.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. A inexequibilidade, neste caso, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**7.30.** No caso de serviços de engenharia, poderão ser consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração independentemente do regime de execução, devendo, contudo, a exequibilidade ser comprovada pelo licitante quando da apresentação de sua proposta readequada.

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

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

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

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

**7.34.** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

**7.34.1.** Os resultados das avaliações das amostras, se for o caso, serão divulgados aos licitantes no sítio eletrônico oficial do órgão promotor da licitação.

**7.34.2.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

**7.34.3.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

**7.35.** Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

**7.36.** O Pregoeiro, nos termos do art. 63, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021, procederá à verificação da regularidade fiscal do licitante vencedor, conforme os documentos exigidos no item 2, alíneas alíneas “a”, “b”, “c”, “d” e “e” do Anexo V.

**7.37.** A fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração: Sindicato dos Trabalhadores em Refeições de Sorocaba e Região - SINDIREFEICOES TS SOROCABA - Convenção Coletiva de Trabalho 2025/2026 - Número de Registro no MTE: SP010530/2025

**7.37.1.** O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é(são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

### **7.38. DA APRESENTAÇÃO DA PLANILHA DE CUSTOS.**

**7.38.1.** A empresa vencedora terá um prazo de 2 dias úteis para apresentação da Planilha de Composição de Custo, que deverá estar preenchida em Excel, conforme planilha disponibilizada pela prefeitura - ANEXO I.XIII do Termo de Referência.

## **8. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**8.1.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71, IV da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores.

**8.1.1.** O certame apenas será homologado/adjudicado para as pessoas jurídicas que atuarem no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

**8.2.** Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

### **8.3. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

**8.3.1.** A empresa vencedora deverá apresentar comprovação de vínculo do responsável designado anteriormente no certame com a futura contratada que deverá ser feita, conforme o caso, das seguintes formas:

**a)** cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social com o devido registro; ou

- b) prova de vínculo societário com a empresa; ou
- c) ficha de registro de empregados ou do livro correspondente devidamente registrado no Ministério do Trabalho;
- d) contrato de Trabalho/Prestação de Serviço;
- e) contratação de profissional autônomo e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

**8.3.1.1.** Caso a documentação acima esteja em nome de profissional diverso daquele cujo acervo foi utilizado para comprovação da capacidade técnica profissional da licitante quando da habilitação, deverá ainda ser reapresentada toda a documentação.

**8.3.2.** Indicação de 01 (um) Coordenador Nutricionista com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), com experiência comprovada na área.

**8.3.3.** Depósito de garantia de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo a mesma ser representada por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária

**8.4.** Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

**8.5.** Juntamente com o instrumento contratual, a empresa deverá assinar o Termo de Ciência e de Notificação, Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP e apresentar o comprovante de cadastro no CadTCESP.

**8.6.** A recusa injustificada em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, sendo que este disposto se aplica inclusive aos licitantes remanescentes, que não aceitarem a convocação, sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

## **9. DOS RECURSOS**

**9.1.** Em razão da inversão de fases, as empresas licitantes poderão manifestar suas intenções de recurso após a fase de habilitação e após a fase de julgamento das propostas.

**9.2.** O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis após a declaração da empresa vencedora.

**9.2.1.** O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

**9.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

**9.3.1.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, no prazo de 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão;

**9.3.2.** O prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

**9.3.3.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**9.4.** Os recursos deverão ser encaminhados no e-mail indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.

**9.5.** O recurso será dirigido ao Pregoeiro ou à autoridade que proferiu a decisão recorrida, que poderão reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento dos autos.

**9.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

**9.8.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

**10.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que:

**10.1.1.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

**10.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

**10.1.2.1.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação no prazo estabelecido;

**10.1.2.2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**10.1.2.3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

**10.1.2.4.** Deixar de apresentar amostra, se for o caso;

**10.1.2.5.** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

**10.1.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, inclusive quanto a documentação visando a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das micro e pequenas empresas;

**10.1.3.1.** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

**10.1.4.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

**10.1.5.** Fraudar a licitação;

**10.1.6.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando

**10.1.6.1.** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**10.1.6.2.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**10.1.6.3.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

**10.1.8.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

**10.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal

**10.2.1.** Advertência;

**10.2.2.** Multa;

**10.2.3.** Impedimento de licitar e contratar e

**10.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**10.3.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta do licitante que deu causa a infração, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

**10.3.1.** Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15%.

**10.3.2.** Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30%.

**10.4.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

**10.6.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão promotor da licitação, se for o caso.

**10.7.** A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

**10.8.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis,

encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**10.9.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

**10.11.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao município.

**10.12.** As infrações mencionadas nos subitens 10.1.1 e 10.1.2 devem ser reportadas pelo pregoeiro ao subscritor do edital apenas quando da evidência do licitante ter agido com dolo.

## **11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**11.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

**11.2.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica pelo e-mail indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.

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

**11.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

## 12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

**12.1.** As despesas estimadas em **R\$ 19.587.225,00 (dezenove milhões, quinhentos e oitenta e três mil, duzentos reais)**, decorrentes desta licitação, onerarão a dotação orçamentária do corrente exercício:

- Despesa: 8624 – 19.010402.17.307.12.306.2.2.3.3.90.39.41 – Transferências e Convênios Estaduais – Fornecimento de Alimentação – Departamento de Educação e Cultura
- Despesa: 8632 – 22.010405.19.307.12.306.2.1.3.3.90.39.41 – Fornecimento de Alimentação – Departamento de Educação e Cultura

## 13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

**13.9.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio oficial [www.saoroque.sp.gov.br](http://www.saoroque.sp.gov.br).

**13.10.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO**

**ANEXO III – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**

**ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA**

**ANEXO V – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**ANEXO V-A – MODELO DE DECLARAÇÃO**

---

MARCOS AUGUSTO ISSA HENRIQUES DE ARAÚJO  
PREFEITO

**ANEXO I**

**PREGÃO PRESENCIAL 02/2025**

**TERMO DE REFERÊNCIA: ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADES DO OBJETO**

<b>PARTICIPAÇÃO GERAL DE TODAS AS EMPRESAS</b>			
<b>CARDÁPIO</b>	<b>QUANTIDADE/DIA</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO</b>	<b>PREÇO TOTAL</b>
<b>CARDÁPIO A</b> - Desjejum Ensinos: EMEF, EMEIF e EMEI	2400	R\$ 4,37	R\$ 10.488,00
<b>CARDÁPIO B</b> - Refeição manhã/tarde/noite Ensino: EMEF e EMEIF parcial e integral	8700	R\$ 6,89	R\$ 59.964,75
<b>CARDÁPIO C</b> - Refeição manhã/tarde Ensino: EMEI parcial e integral	1500	R\$ 6,50	R\$ 9.742,50
<b>CARDÁPIO D</b> - Lanche manhã/Tarde Ensino: EMEF E EMEIF integral	1400	R\$ 7,28	R\$ 10.195,50
<b>CARDÁPIO E</b> - Lanche manhã/Tarde Ensino: EMEI integral	950	R\$ 7,94	R\$ 7.545,38
<b>PREÇO TOTAL DIA</b>			<b>R\$ 97.936,13</b>
<b>PREÇO TOTAL PARA 12 (DOZE) MESES (200 DIAS LETIVOS)</b>			<b>R\$ 19.587.225,00</b>

\*\*O valor global estimado da contratação poderá apresentar variação mínima em razão do arredondamento dos valores unitários, decorrente do ajuste de casas decimais.

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas unidades escolares da rede pública municipal da Estância Turística de São Roque (EMEI, EMEF, EMEIF e EJA) por um período de 12 (doze) meses.

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

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

#### 1.1. Classificação do bem ou serviço

Considerando as definições constantes nos incisos XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVIII e XXI do art. 6º da Lei 14.133/2021, o objeto pretendido enquadra-se como serviço comum, de fornecimento contínuo com dedicação exclusiva de mão de obra.

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A justificativa da necessidade da contratação encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar que será disponibilizado após a homologação do processo licitatórios, nos termos do §3º do art. 54 da Lei 14.133/2021.

**Este Termo de Referência contém os seguintes Anexos:**

**ANEXO I.I – RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES, NÚMEROS DE ALUNOS MATRICULADOS, TIPO DE ENSINO, TIPO DE CARDÁPIO E NÚMERO DE COZINHEIRAS ESCOLARES**

**ANEXO I.II – MODELO DE CARDÁPIOS E INCIDÊNCIAS DAS PREPARAÇÕES POR ENSINO**

**ANEXO I.III – PER CAPTA DE GÊNEROS POR ENSINO.**

**ANEXO I.IV – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS INSUMOS A SEREM SERVIDOS**

**ANEXO I.V – ESPECIFICAÇÕES DE MATERIAIS DE HIGIENE, SANITIZAÇÃO E DESCARTÁVEIS**

**ANEXO I.VI – ESPECIFICAÇÕES E PADRÃO MÍNIMO NECESSÁRIO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO DE APOIO**

**ANEXO I.VII – INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS POR UNIDADE ESCOLAR**

**ANEXO I.VIII – TABELA DE REFERÊNCIA MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA**

**ANEXO I.IX – MODELO IMPRESSO DE TRANSFERÊNCIA DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIOS**

**ANEXO I.X – MODELO DE CONTROLE DIÁRIO DE CONSUMO**

**ANEXO I.XI – MODELO DE PLANILHA DE REFEIÇÕES**

**ANEXO I.XII – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

**ANEXO I.XIII – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO**

**ANEXO I.XIV – MODELO DE INDICAÇÃO DE EQUIPE TÉCNICA**

**ANEXO I.XV - DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA**

### **3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

#### **3.1. MÃO DE OBRA**

##### **3.1.1 QUANTO À RESPONSABILIDADE COM PESSOAL:**

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

**3.1.1.2.** A **CONTRATADA** deverá garantir que os salários dos funcionários não sejam inferiores ao estabelecido em convenção coletiva.

**3.1.1.3.** A **CONTRATADA** deverá manter equipe operacional (nutricionistas e cozinheiras escolares) com cumprimento de carga horária de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

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

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

**3.1.1.6.** Apresentar controle de saúde admissional, periódico e demissional de seu pessoal, com realização dos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, mantendo cópia do comprovante de realização do PCMSO e do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) atualizado, no local de trabalho do funcionário e encaminhando cópia da documentação à **CONTRATANTE**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3.1.2 QUANTO AO DIMENSIONAMENTO DO PESSOAL:**

**3.1.2.1.** Manter em caráter permanente, no município de São Roque, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais capacitada, conforme segue abaixo:

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

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

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

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

autorização da **CONTRATANTE**.

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

### **3.1.3 QUANTO AO TREINAMENTO DE PESSOAL:**

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

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

- a) Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente, equipamentos e utensílios de acordo com a legislação vigente e o Manual de Boas Práticas;
- b) Recebimento, armazenamento, controle de estoque, manipulação, preparo e distribuição de alimentos de acordo com a legislação vigente e o Manual de Boas Práticas;
- c) Prevenção de acidentes de trabalho (cuidados com materiais cortantes e noções sobre uso de extintores de incêndio);
- d) Técnicas de preparo de receitas, porcionamento e apresentação das preparações;
- e) Atendimento aos alunos com necessidades especiais específicas: produtos e receitas substitutas;
- f) Outros temas pertinentes, conforme necessidade.

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

**3.1.3.4.** Todas as Cozinheiras Escolares contratadas deverão receber capacitação teórica sobre os procedimentos operacionais da alimentação escolar, Manual de Boas Práticas e atendimento, antes de assumirem a função nas unidades escolares. Após a capacitação teórica, deverão realizar treinamento prático na unidade escolar sob orientação da Nutricionista da **CONTRATADA**.

### **3.1.4 QUANTO ÀS ATRIBUIÇÕES DOS NUTRICIONISTAS:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3.1.5 QUANTO ÀS ATRIBUIÇÕES DOS COZINHEIRAS ESCOLARES:**

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

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

**3.1.5.3.** No recebimento, conferir qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios e insumos, bem como aferir a temperatura dos alimentos resfriados e congelados devendo anotar as informações em planilha própria estabelecidas no Manual de Boas Práticas bem como armazená-los de acordo os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas.

**3.1.5.4.** Registrar diariamente o cumprimento do cardápio, o número de alunos atendidos e a utilização de gêneros de acordo com **ANEXO I.X** deste Termo de Referência, devendo zelar para que não haja desperdícios ou falta de alimentos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) Uso de uniforme completo, limpo e em bom estado de conservação. O uniforme deverá ser usado somente na cozinha e suas dependências;
- b) Uso de todos os EPIs fornecidos pela **CONTRATADA**, como calçados fechados, botas, avental PVC, avental anti-chamas, luvas para forno, etc;
- c) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- d) Não usar adornos (anéis, aliança, pulseiras, colares, brincos e similares);
- e) Lavar as mãos ao chegar ao local de trabalho, ao iniciar cada tarefa e sempre que necessário (seguindo as normas e procedimentos do Manual de Boas Práticas);
- f) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
- g) Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;

- h) Proibido fumar na cozinha e suas dependências e utilizando o uniforme;
- i) Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas.

### **3.1.6 QUANTO AO UNIFORME E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS):**

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

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

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

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

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

- a) Calça de tecido resistente, não transparente, sem bolsos. No mínimo 2 (duas) trocas por funcionário.
- b) Camiseta na cor branca, de tecido de malha de algodão, não transparente, sem bolsos e sem botões. No mínimo 2 (duas) trocas por funcionário.
- c) Avental de PVC modelo reforçado, com forro, sem bolsos, com alça para apoio do pescoço e tiras laterais para amarração na cintura. No mínimo 1 (uma) unidade por funcionário.
- d) Avental de frente, em tecido de algodão, reforçado, com alça para apoio do pescoço e tiras laterais para amarração na cintura, para servir as refeições. No mínimo 2 (duas) unidades por funcionário.
- e) Botas de PVC, impermeáveis, com solados antiderrapantes. No mínimo 1 (um) par por funcionário.
- f) Touca para cozinha (em redinha, com aba — material lavável). No mínimo 3 (três) unidades por funcionário.
- g) Redinha ou touca descartável para uso sob a touca de aba.

**3.1.6.6.** Equipamentos de Proteção Individual — EPI's:

- a) Luvas térmicas, tipo “mão de gato” (modelo 2 dedos), confeccionada com tecido apropriado, lavável com comprimento até o antebraço. No mínimo 02 (duas) unidades por cozinha escolar.
- b) Luvas de borracha para lavar louças. No mínimo 01 (um) par de luvas por funcionário. Realizar a troca mensalmente e/ou sempre que necessário.
- c) Toucas descartáveis para a entrada de visitas e fornecedores na cozinha. Em quantidade suficiente.
- d) Dedeiras em látex natural para proteção de eventuais cortes. Em quantidade suficiente.
- e) Óculos para proteção visual (durante diluição de produtos químicos). No mínimo 1 (uma) unidade por cozinha.
- f) Avental de cozinha térmico, confeccionado com tecido especial retardante a chamas com tratamento de silicone para proteção térmica de até 200º C. No mínimo 02 (duas) unidades para cada cozinha escolar.

**3.1.6.7.** É obrigatório o uso de luvas térmicas em situações de calor intenso e utilização de fornos. As luvas deverão ser mantidas bem conservadas e limpas.

**3.1.6.8.** O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e manuseio de equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

**3.1.6.9.** A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo e higienização de contentores de lixo das cozinhas.

**3.1.6.10.** É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental PVC deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

## **3.2. MANUAL DE BOAS PRATICAS**

**3.2.1.** Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), atendendo aos requisitos da legislação vigente e suas atualizações, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e CVS 05 de 09 abril de 2013, adequando-os ao serviço de alimentação escolar da **CONTRATANTE**.

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

**3.2.3.** O Manual de Boas Práticas terá uma edição preliminar a ser entregue à **CONTRATANTE**, em até 15 (quinze) dias do início do Contrato, a fim de ser revisado pela **CONTRATANTE**, antes da edição final e distribuição às unidades educacionais. Após aprovação, a **CONTRATADA** terá um prazo de 10 (dez) dias úteis

para distribuição de cópias impressas do material aprovado nas unidades escolares.

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

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

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

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

**3.2.8.** As **CONTRATADAS** deverão implementar e manter atualizados os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

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

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

c) Capacitação dos funcionários em boas práticas;

d) Controle de qualidade na recepção de gêneros.

### **3.3 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**3.3.1.** Todo alimento entregue deverá estar de acordo com o Padrão de Qualidade e a legislação vigente, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e frescos in natura no caso de hortifrutigranjeiros (frutas verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.), conforme o **Anexo I.IV**.

**3.3.2.** Caso algum produto apresente problemas após o preparo (sabor, odor, consistência, etc) e/ou a **CONTRATANTE** verifique a necessidade, poderá ser solicitado a **CONTRATADA** amostra dos gêneros em sua embalagem original e/ou preparado, para análise das Nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar, a fim de

se determinar características de aceitabilidade, composição e qualidade, de acordo com os critérios de avaliação relacionados abaixo:

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

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

**c) Qualidade operacional:** onde será analisada a embalagem do produto, conforme legislação vigente.

**3.3.2.1.** Todas as amostras solicitadas deverão ser acompanhadas de Ficha **Técnica do Produto**, devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante (original ou cópia autenticada em cartório). As fichas apresentadas não poderão ter data de emissão anterior a 365 dias da data de apresentação.

**3.3.2.2.** Produtos cujas amostras forem reprovadas pela **CONTRATANTE** na análise sensorial, avaliação técnico culinária e/ou qualidade operacional, deverão ser substituídos por outra marca num prazo de 72 (setenta e duas horas), a contar da notificação pela **CONTRATANTE**, sendo vedada sua entrega nas unidades escolares. O prazo poderá ser alterado, desde que aprovado pela **CONTRATANTE**, e que não prejudique o cardápio aprovado.

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

### **3.4 QUANTO AO ABASTECIMENTO, TRANSPORTE E RECEBIMENTO DE GÊNEROS**

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

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

**3.4.3.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues ponto a ponto nas cozinhas das unidades escolares, listadas no **ANEXO I.I** deste Termo de Referência, conforme as especificações descritas no **ANEXO I.IV**, para atendimento dos cardápios mensais, de acordo com *per capita* do **ANEXO I.III**, e conforme frequência mínima de entrega definida pela **CONTRATANTE**.

**3.4.4.** A **CONTRATADA** deverá providenciar ajudantes para a descarga e entrega das mercadorias nas cozinhas

escolares.

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

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

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

**3.4.8.** Caso identificado algum problema, o romaneio não deverá ser assinado. Os romaneios somente serão assinados após a entrega correta de todos os gêneros necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, seguindo as especificações técnicas descritas no **ANEXO I.IV**.

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

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

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

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

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

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

**3.4.15.** A **CONTRATADA** deverá providenciar a reposição de gêneros alimentícios extraviados ou danificados por culpa ou dolo de seus empregados, por furto comprovado em boletim de ocorrência, por queda de energia

elétrica, por ataque de insetos ou roedores e quaisquer outras ocorrências que porventura ocorra, sem que haja prejuízo a Prefeitura.

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

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

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

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

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

### **3.5 QUANTO AOS GÊNEROS PERECÍVEIS**

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

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

**3.5.3.** Os produtos só poderão ser recebidos se estiverem em perfeitas condições de conservação, de acordo com a legislação vigente e as especificações descritas no **ANEXO I.X** deste Termo de Referência.

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

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

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

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

### **3.6 QUANTO AOS GÊNEROS ESTOCÁVEIS**

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

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

**3.6.3.** Os produtos só poderão ser recebidos se em perfeitas condições de conservação, de acordo com as condições ideais para o consumo e especificações descritas no **ANEXO I.IV** deste Termo de Referência.

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

### **3.7 QUANTO AOS GÊNEROS HORTIFRÚTIS E OVOS**

**3.7.1.** Os gêneros hortifrúteis e ovos deverão ser entregues semanalmente, sendo as entregas divididas em 2 (duas) vezes na semana, em dias definidos em comum acordo entre **CONTRATADA** e **CONTRATANTE**.

**3.7.2.** Os produtos somente serão recebidos se em perfeitas condições de conservação e de acordo com as condições ideais para o consumo, e especificações descritas no **ANEXO I.IV** deste Termo de Referência.

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

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

**3.7.5.** Não serão permitidas entregas de produtos em caixas de madeira.

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

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

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

### **3.8 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA**

**3.8.1.** Para dar cumprimento ao art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2019 e aos termos da Resolução nº 6/2020, a **CONTRANTE** deverá utilizar no mínimo 30% (trinta por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar.

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

**3.8.3.** A aquisição prevista no item 3.8.1 será de responsabilidade da **CONTRATANTE** por meio de processo de Chamada Pública próprio do município de São Roque-SP.

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

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

**3.8.6.** A **CONTRATADA** deverá aceitar que a Municipalidade promova o fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos em decorrência do Programa de Agricultura Familiar, sendo que se tais itens integrem o cardápio

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

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

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

### **3.9 QUANTO AOS CARDÁPIOS**

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

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

**3.9.3.** Nos cardápios mensais, as frutas, legumes e verduras serão definidas conforme a safra, mantendo a frequência definida conforme **ANEXO I.II.**

**3.9.4.** Os gêneros utilizados para a composição dos cardápios estão especificados no **ANEXO I.IV**, e seus *per capita* definidos no **ANEXO I.III.**

**3.9.5.** Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável técnico da empresa e da prefeitura.

**3.9.6.** A **CONTRATADA** deverá elaborar os cardápios das dietas para alunos com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, vegano, vegetariano, seletividade alimentar (diagnóstico e/ou investigação de TEA), alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, mensalmente, baseando-se no cardápio aprovado pela **CONTRATANTE** e realizando as substituições necessárias para cada tipo de patologia/intolerância. Todos os itens substitutos devem ser previamente aprovados pelas nutricionistas de Divisão de Alimentação Escolar. Os cardápios de dietas especiais deverão ser assinados pela nutricionista

da **CONTRATADA** e da **CONTRATANTE** e deverão ser impressos e afixados nas cozinhas das unidades escolares.

**3.9.7.** A **CONTRATADA** deverá elaborar adequações nos cardápios aprovados, sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, para casos de alunos com seletividade alimentar, devido diagnóstico ou investigação de Transtorno de Espectro Autista (TEA), ou outra comorbidade que impossibilite a oferta do cardápio padrão. Poderá ser alterado nesses casos a textura das preparações ou inclusão/exclusão de algum item que não conste no cardápio aprovado, sempre considerando a individualidade do aluno. Deverá ser afixado na cozinha da unidade escolar, planilha com nome dos alunos, série e adequação dos cardápios ofertados.

**3.9.8.** Os cardápios mensais serão aprovados pelas Nutricionistas da **CONTRATANTE** com, no mínimo, 60 (sessenta ) dias de antecedência em relação a data de execução, para que a **CONTRATADA** possa realizar o planejamento, a compra e o abastecimento das unidades escolares.

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

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

**3.9.11.** Os cardápios mensais poderão ser divulgados em sitio eletrônico do município.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**3.9.21.** Conforme consta na Resolução FNDE nº 06/2020, é **proibida** a oferta de gorduras Trans, industrializadas em todas as modalidades de ensino e **restrita** a utilização de açúcar, alimentos ultraprocessados para alunos maiores de 3 anos de idade, devendo a **CONTRATADA** seguir os **ANEXOS I.II e I.IV** .

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

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

### **3.10 QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

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

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

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

**3.10.4.** Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a **CONTRATADA** deverá informar a **CONTRATANTE** imediatamente. A Divisão de Alimentação Escolar irá verificar a necessidade da abertura de um protocolo na Vigilância Sanitária do Município. A **CONTRATADA** deverá realizar anamnese dos alunos com suspeita de intoxicação conforme procedimento estabelecido no Manual de Boas Práticas, separar todas as amostras dos alimentos coletados e apresentar todos os documentos solicitados pela Vigilância Sanitária. As amostras dos alimentos só poderão ser retiradas pela Vigilância Sanitária do Município.

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

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

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

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

**3.10.9.** Caso seja verificada pela equipe técnica da **CONTRATANTE** a realização de entrega de produtos com alteração de qualidade e/ou desconformidade com as especificações contidas no **ANEXO I.IV**, a **CONTRATADA** deverá efetuar a substituição do lote em tempo hábil para o cumprimento do cardápio, contados a partir da notificação, independente da aplicação das sanções previstas no Edital.

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

**3.10.11.** A critério da **CONTRATANTE**, poderão ser solicitadas análises laboratoriais (análises físico-químicas, microscópicas, microbiológicas, bromatológica e outras consideradas necessárias) de alimentos que possuam identificação de problema de qualidade. O custo de qualquer análise, quando houver, será de responsabilidade da **CONTRATADA**.

### 3.11 QUANTO AO ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

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

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

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

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

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

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

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

**3.11.8.** A **CONTRATADA** deverá manter em todas as unidades escolares controle diário de retirada do estoque dos gêneros e materiais de limpeza, conforme **ANEXO I.X**.

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

de Boas Práticas.

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

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

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

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

### **3.12 QUANTO AO PRÉ-PREPARO, PREPARO, DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS**

**3.12.1.** A **CONTRATADA** deverá executar todos os procedimentos relacionados a higienização, pré-preparo, preparo e distribuição com responsabilidade técnica e em conformidade com as orientações contidas neste Termo de Referência, com o disposto nas legislações vigentes e no Manual de Boas Práticas.

**3.12.2.** O preparo da alimentação escolar deve ser realizado nas unidades escolares relacionadas no **ANEXO I.I** deste Termo de Referência.

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

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

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

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

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

**3.12.8.** Durante a manipulação dos alimentos é proibido: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se, enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta, fumar, tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade, fazer uso de utensílios e equipamentos sujos, manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

**3.12.9.** A **CONTRATADA** deverá preparar as refeições de acordo com os cardápios elaborados, observando a qualidade e a integridade dos gêneros alimentícios, utilizando os *per captas* estabelecidos no **ANEXO I.III**, conforme normas do Manual de Boas Práticas.

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

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

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

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

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

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

**3.12.16.** Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, todos os alimentos, inclusive os servidos com

utensílios, observando que o uso de luvas não implica eliminação da higiene e assepsia das mãos.

**3.12.17.** Nas unidades de educação Infantil (EMEI), alimentos que necessitem do contato direto com as mãos dos alunos, como bolos, pães, tortas e frutas cortadas e/ou descascadas devem ser servidos em utensílio exclusivo para sobremesa, conforme especificações do **ANEXO I.VI** deste Termo de Referência.

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

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

### **3.13 QUANTO AOS DEMAIS INSUMOS (GÁS DE COZINHA, MATERIAIS DE LIMPEZA)**

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

**3.13.2.** Fornecer material de limpeza e sanitização de qualidade comprovada e adequados para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios, aprovados pela ANVISA, de acordo ao **Anexo I.V.**

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

**3.13.4.** Fornecer materiais descartáveis necessários a prestação dos serviços e de acordo ao **Anexo I.V.**

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

### **3.14 QUANTO AOS CONTROLES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS**

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

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

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

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

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

### **3.15 QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

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

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

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

**3.15.4.** O **ANEXO I.VII** contempla inventário prévio de equipamentos das unidades escolares, referente ao ano de 2024.

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

**3.15.6.** Durante toda a vigência do Contrato, a **CONTRATADA** deverá realizar reposição e substituição de utensílios e equipamentos, conforme as especificações e as quantidades mínimas descritas nos **ANEXOS I.VI**, sempre que necessário e também quando solicitado pela **CONTRATANTE**.

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

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

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

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

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

**3.15.12.** Toda retirada de equipamentos para manutenção, reforma ou transferência entre unidades, após a autorização da Divisão de Alimentação Escolar deverá ser documentada através de impresso específico fornecido pela **CONTRATANTE** conforme **ANEXO I.IX**. O documento deverá conter carimbo da unidade escolar, carimbo e assinatura da direção e data. Nos casos de transferências previamente autorizadas, a **CONTRATADA** deverá informar a unidade escolar de destino.

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

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

**3.15.15.** Na ocorrência de criação de novas unidades, elas deverão ser providas pela **CONTRATADA**, de equipamentos e utensílios novos, em perfeitas condições de uso, conforme as especificações e as quantidades mínimas descritas no **ANEXOS I.VI**.

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

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

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

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

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

**3.15.21.** Ao final do Contrato, equipamentos fornecidos pela **CONTRATADA** poderão ser retirados ou doados

oficialmente pela mesma à unidade escolar, para que esta providencie a incorporação ao seu patrimônio, mediante termo de doação assinado por ambos.

### **3.16 QUANTO AOS SERVIÇOS DE REPARO E MANUTENÇÃO**

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

- a) Manutenção de todos os equipamentos, dentre eles freezer, geladeira, fogão, forno, balcão térmico, extrator de suco, liquidificador, picador de legumes, etc.
- b) Manter em todas as pias das cozinhas, ralo modelo “japonês” conforme **ANEXO I.V** a fim de evitar entupimento de ralos e caixas de gordura.
- c) Instalação do fogão, reparos no cilindro, mangueiras e válvulas de gás, inclusive tubulação externa, válvula e registro localizados na área externa das cozinhas.
- d) Os demais serviços de manutenção estruturais estão listados no **ANEXO I.VIII**.

### **3.17 QUANTO ÀS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

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

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

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

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

**3.17.5.** Adequar, por determinação da **CONTRATANTE**, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as Boas Práticas ou princípios de Nutrição e Dietética.

**3.17.6.** A **CONTRATADA** se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução e estiver em desacordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

**3.17.7.** Em caso de qualquer falha na execução em que os serviços estejam em desacordo com as normas e especificações técnicas, a **CONTRATADA** será notificada para que providencie a regularização, sob pena de ser declarada inidônea para as futuras licitações, sem prejuízo de outras penalidades.

**3.17.8.** Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da **CONTRATANTE**.

**3.17.9.** Disponibilizar para todas as unidades escolares impressos estabelecidos pela **CONTRATANTE**, que poderão sofrer adequações durante a execução do Contrato.

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

**3.17.11.** Apresentar mensalmente a Chefia da Divisão de Alimentação Escolar, até o 10º dia útil do mês, tabulação de check list das supervisões realizadas nas unidades escolares no mês anterior, para avaliação e providências necessárias.

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

**3.17.13.** Manter estrutura no Município para funcionamento de escritório e administrativo para atendimento diário das escolas por todo o período de funcionamento.

**3.17.14.** Pagar em dia os empregados, nos termos da legislação aplicável.

**3.17.15.** Respeitar o intervalo de 01 (uma) hora para refeição dos funcionários.

**3.17.16.** Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

a) cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na execução do objeto;

b) registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a

contratação;

c) atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

d) comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

e) cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

f) recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;

g) recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13<sup>º</sup> salário (1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;

h) comprovantes de opção e fornecimento do vale-transporte quando for o caso;

i) comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;

j) comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;

k) documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;

l) comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.

**3.17.17.** Havendo rescisão do Contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela **CONTRATADA** em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, dos seguintes documentos:

a) termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;

b) documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;

c) recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro-desemprego;

d) cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;

e) cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

**3.17.18.** Apresentar ao término do Contrato em até 30 (trinta) dias, quando solicitado pelo fiscalizador:

- a) cópia da relação dos empregados que atuaram na execução do objeto no último mês de contrato;
- b) cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
- c) cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

### **3.18 QUANTO ÀS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

**3.18.1.** Disponibilizar os locais onde serão executados os serviços em condições normais de utilização, inclusive com relação às instalações elétricas e hidráulicas.

**3.18.2.** Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações do Contrato, legislações vigentes e demais normas técnicas.

**3.18.3.** Notificar a **CONTRATADA** da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

**3.18.4.** A **CONTRATANTE** poderá a seu critério realizar a qualquer momento consulta com a direção das unidades escolares para avaliação da qualidade dos serviços prestados pela **CONTRATADA**.

### **4. PRAZO DO CONTRATO**

**4.1.** O Contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério da **CONTRATANTE**, respeitando as condições prescritas na Lei Federal nº 14.133/21.

### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**5.1.** A Contratada deverá executar os serviços em conformidade com o Termo de Referência e demais Anexos deste Edital.

**5.2. Subcontratação:** Os serviços não poderão ser subcontratados no seu todo, podendo, contudo, para determinados serviços como manutenção de equipamentos, serviços de logística, fornecimento de gás e insumos entre outros, fazê-lo parcialmente, mantendo, porém, sua responsabilidade integral e direta perante a Prefeitura. Os serviços subcontratados deverão ter a anuência expressa desta municipalidade.

**5.2.2.** A subcontratada deverá comprovar sua idoneidade perante o órgão, bem como regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme habilitação exigida neste edital.

**5.3. Garantia da Proposta:** Será exigida, no momento da apresentação da habilitação, a comprovação do recolhimento de quantia de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, com fundamento no art. 58 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

- 5.3.1 A não apresentação da garantia de proposta de inicial, ensejará a desclassificação da licitante concorrente.
- 5.3.2 A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.
- 5.3.3. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.
- 5.3.4 A garantia de proposta poderá ser prestada nas seguintes modalidades:
- 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; A ser feito: Agência: (C/C 15201-3; AG.: 0523-1, BANCO Banco do Brasil). Depósitos efetuados em caixas de autoatendimento só serão validados após sua compensação
  - b) Seguro-garantia;
  - c) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;
  - d) Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total

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

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

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

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

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

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

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

**5.4.6.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nas alíneas do subitem **5.3.5.**

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

referência.

## 6. EXECUÇÃO DO OBJETO

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

6.2. Os locais da prestação dos serviços e das entregas de gêneros alimentícios e insumos pela **CONTRATADA** serão as dependências das cozinhas das unidades escolares listadas no **ANEXO I.I** deste Termo de Referência, bem como, o quantitativo de alunos por unidades escolar.

6.3. A critério da **CONTRATANTE**, poderão ser acrescentadas unidades educacionais não relacionadas no **ANEXO I.I** deste Termo de Referência, respeitando-se o limite previsto no artigo 125 da Lei Federal nº 14133/2021.

6.4. A **CONTRATADA** poderá utilizar, para a adequada execução dos serviços os equipamentos já existentes nas unidades escolares, conforme relação constante do **ANEXO I.VII** deste Termo de Referência

6.4.1. Para o bom andamento do serviço, a **CONTRATADA** deverá providenciar os utensílios e equipamentos faltantes em conformidade com o estabelecido nos **ANEXOS I.VI** deste Termo de Referência e outros que a **CONTRATADA** julgar necessários.

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

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

## 7. GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A gestão do contrato será realizada pelo Diretor de Educação e Cultura, que nomeará como Fiscais servidores públicos da Divisão de Alimentação Escolar para acompanhar a execução dos serviços pela **CONTRATADA**, solicitando à empresa, sempre que achar necessário, informações do seu andamento.

7.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente contrato, em todos os termos e condições.

7.3. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a **CONTRATADA** da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

7.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à

quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Termo de Referência.

**7.5.** Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente edital e na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**7.6.** A fiscalização por parte da Prefeitura não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa **CONTRATADA** em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

**7.7.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**7.8.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**7.9.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**7.10.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**7.11.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Fiscalização**

**7.12.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, caput).

### **Fiscalização Técnica**

**7.13.** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

**7.14.** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º);

**7.15.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

**7.16.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

**7.17.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

**7.18.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

### **Fiscalização Administrativa**

**7.19.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

**7.20.** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

### **Gestor do Contrato**

**7.20.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

**7.21.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade

superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

**7.22.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

**7.23.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

**7.24.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

**7.26.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

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

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

a) Ao acompanhamento do apontamento diário da quantidade servida de todos os cardápios, que deverão ser preenchidos pelo funcionário da **CONTRATADA** em impresso padrão, conforme **ANEXO I.X**;

b) Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro do período de medição, que possam sujeitar a **CONTRATADA** a penalidade ou a ajuste de conduta;

c) A medição dos serviços prestados não terá validade para fim de pagamento caso ocorra atraso ou falta de algum item do cardápio prejudicando o atendimento ao aluno.

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

**8.4.** A medição diária do serviço contratado será realizada pela unidade escolar e considerará o número de alunos atendidos e número de refeições preparadas, de acordo com o *per capita* descrito no **ANEXO I.III**.

**8.5.** Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição dos serviços a **CONTRATADA** deverá disponibilizar aos alunos a alimentação escolar servida completa, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, conforme *per capita* do **ANEXO I.III**.

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

**8.7.** A **CONTRATADA** enviará a medição do serviço executado a cada fechamento da quinzena a Divisão de Alimentação Escolar, através de documento físico original devidamente preenchido, sem rasura, datado e assinado pelo diretor da unidade escolar e pelo Nutricionista Supervisor da **CONTRATADA**, conforme **ANEXO I.XI**. A **CONTRATADA** deverá entregar juntamente com a medição dos serviços executados, cópias digitalizadas dos romaneios e/ou notas fiscais dos gêneros alimentícios entregues na quinzena de todas unidades educacionais atendidas.

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

- a) Observando a medição diária, realizada pelas unidades escolares;
- b) Observando as eventuais ocorrências na prestação do serviço, apontadas pelas unidades escolares ou pela **CONTRATANTE**, e tomando as providências necessárias à aplicação das penalidades contratuais cabíveis;
- c) Validando a medição dos serviços e dando prosseguimento aos trâmites para pagamento da **CONTRATADA**.

**8.9.** A **CONTRATANTE** irá autorizar a emissão das notas fiscais para pagamento em até 2 dias úteis após o recebimento das planilhas de faturamento (**ANEXO I.XI**).

**8.10.** As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à **CONTRATADA** para as devidas correções, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento seja contado a partir da data da apresentação da nova nota fiscal devidamente corrigida.

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

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

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

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

b) Fotocópia da GPS, devidamente quitada e autenticada, acompanhada do relatório GFIP, relativo ao mês imediatamente anterior;

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

### **Liquidação**

**8.14.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de trinta dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

**8.15.** O prazo de que trata o item anterior poderá ser reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

**8.16.** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

**8.16.1.** o prazo de validade;

**8.16.2.** a data da emissão;

**8.16.3.** os dados do contrato e do órgão contratante;

**8.16.4.** o período respectivo de execução do contrato;

**8.16.5.** o valor a pagar; e

**8.16.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**8.17.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo

após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

**8.18.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

**8.19.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

**8.20.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

**8.21.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**8.22.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

**8.23.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

**8.24.** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

**8.25.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA-IBGE de correção monetária.

### **Forma de pagamento**

**8.26.** O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**8.27.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para

pagamento.

**8.28.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**8.28.1.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**8.29.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**9.1.** A seleção do fornecedor será feita por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, através da modalidade Pregão Presencial. Será classificada a empresa que oferecer menor proposta financeira e estiver dentro das exigências de Qualificação Técnica e Qualificação Econômico Financeira exigidas em edital.

**9.1.1.** A empresa vencedora deverá apresentar a proposta financeira, conforme **ANEXO I.XII**.

**9.1.2.** A empresa vencedora terá um prazo de 2 dias úteis para apresentação da Planilha de Composição de Custo, que deverá estar preenchida em Excel, conforme planilha disponibilizada pela prefeitura - **ANEXO I.XIII**.

### **9.2. Da justificativa da licitação na modalidade Pregão Presencial**

Trata-se, o presente processo, de licitação destinada à contratação de empresa para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas unidades escolares da rede pública municipal da Estância Turística de São Roque (EMEI, EMEF, EMEIF e EJA) por um período de 12 (doze) meses.

O serviço de alimentação escolar é um serviço de grande escala que envolve um número de 9944 alunos distribuídos pelas 33 unidades escolares, contemplando recursos públicos também significativos, o que torna essencial a observância dos princípios de eficiência, economicidade e transparência. O serviço demanda uma estrutura organizacional robusta e processos logísticos eficientes para garantir que todas as refeições sejam entregues de forma pontual e em condições adequadas. Além disso, é necessário prever a demanda, realizar compras de insumos, gerenciar estoques e controlar rigorosamente os prazos de validade dos alimentos.

O preparo de alimentação escolar vai muito além de uma simples prestação de serviço; trata-se de uma atividade estratégica para a promoção de saúde, educação e inclusão social. As especificidades envolvem, ainda, o cumprimento de normas sanitárias e nutricionais rigorosas, a adequação às necessidades individuais dos alunos e a responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

Portanto, assegurar a qualidade desse serviço é essencial para a administração pública, que deve acompanhar de perto a execução do contrato e a eficiência dos fornecedores.

Demonstrado, assim, o vulto e relevância desta contratação, passamos à justificativa acerca da opção pelo formato presencial.

Inicialmente, cumpre-nos destacar que a Lei 14.133/2021 não obriga, de fato, a realização de licitação na forma eletrônica, trazendo aludida forma de condução do certame apenas como uma preferência. Vejamos:

“Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

(...)

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo”.

Neste sentido, destacamos jurisprudência do E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo nos autos do TC 8981/989/24:

“Em relação à crítica direcionada à utilização de Pregão na forma presencial em detrimento da eletrônica, considero-a improcedente, tendo em perspectiva que a nova Lei de Licitações e Contratos admite a realização de licitações no formato presencial, sem embargo de recomendar à Origem para que motive tal escolha e proceda ao registro da sessão pública em ata e sua gravação em áudio e vídeo, à luz do artigo 17, § 2º, de referido ordenamento legal, conforme, por exemplo, se decidiu nos processos TC 23373.989.22 e TC 1351.989.24.”

Isto posto, temos que não há proibição ao uso do formato presencial nas licitações, mas sim permissão expressa, desde que a decisão seja devidamente motivada nos autos.

Assim, o principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade e eficiência à contratação de bens e serviços comuns, sem prejuízo à competitividade.

Oportuno registrarmos que a celeridade e eficiência são princípios fundamentais em todo processo licitatório, estando devidamente positivados no artigo 5º da Lei nº 14.133/2021. Aliás, sobre o tema, vale colacionar as lições de Joel de Menezes Niebuhr, na obra “Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos” – 2ª Edição:

“Desde há muito, os princípios são considerados, eles mesmos, normas jurídicas dotadas de força

coativa. (...)

Inclusive, a própria jurisprudência tem entendido que, no conflito entre regra e princípio, utilizando-se a técnica da “ponderação”, o princípio pode muito bem prevalecer, justamente por ser dotado de uma maior densidade valorativa a ser explorada no caso concreto”.

Nesse sentido, o princípio da celeridade visa dinamizar o trâmite dos certames licitatórios e das contratações públicas, enquanto o princípio da eficiência exige do administrador a busca de um resultado satisfatório e benéfico ao interesse coletivo, porém, dispensando formalidades que, na prática, não alteram o resultado do processo. Em complemento à conceituação da eficiência, Niebuhr ainda assenta que ele gira em torno de três pilares fundamentais, quais sejam: “preço, qualidade e celeridade”.

Ou seja, na presença de 1) preços justos, 2) serviços ou produtos condizentes com a melhor prática de mercado e dentro do interesse público, e 3) contratação ágil, tem-se como consumado o princípio da eficiência; bussola que deve acompanhar as contratações efetivadas pela Administração.

De todo modo, não se pode negar as vantagens advindas do procedimento eletrônico, contudo, no caso do objeto pretendido, que é alvo constante de grande repercussão na mídia nacional e do vulto da contratação, a ausência de contato direto e físico entre o pregoeiro, sua equipe, os fornecedores interessados e a comunidade (municípios e vereança), pode reduzir o controle e a transparência das decisões, especialmente pelo fato do procedimento eletrônico ser engessado e permitir a manifestação dos interessados apenas via chat que, por sua vez, não é ativado à todos os que acompanham a sessão pela internet.

Aliás, o pregão presencial permite uma dinâmica mais ágil para solucionar dúvidas, ajustar documentos e discutir propostas técnicas, possibilitando uma interação direta e imediata entre os licitantes e a comissão de licitação. Em tais condições, a bem da verdade, é possível resolver questões no próprio ato, sem a necessidade de suspensão da sessão para a realização de diligências, ocorrência comum no formato eletrônico, sobretudo em decorrência de impasses técnicos, e até mesmo no trâmite virtual das informações.

A possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão presencial, promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar eventuais informações ausentes, verificação das condições de habilitação e exequibilidade da proposta, manifestações recursais, dentre outras inúmeras situações, proporcionam inegável celeridade à contratação, visto que em regra, os atos são unificados na própria sessão pública, além do próprio estímulo à competição, são elementos que justificam a eleição da forma “presencial”.

Além disso, reduz altamente o risco de suspensões decorrentes de problemas técnicos e operacionais que comumente afetam os pregões eletrônicos, podendo trazer prejuízos de cunho administrativo e operacional para a administração.

Ademais, conforme exposição do professor Joel de Menezes Niebuhr, na licitação presencial, o agente

está na frente dos licitantes (e dos munícipes), em contato direto, por efeito do que ele pode perceber certos detalhes e agir de forma contundente, quando for o caso, mostrando efetiva neste caso, pois se trata de um procedimento difícil de ser realizado, considerando o vulto, fazendo com que a intervenção ativa do agente possa produzir benesses ao interesse público.

Nesse sentido, o certame presencial pode horizontalizar ainda mais o controle social dos atos praticados pelo pregoeiro, garantindo efetiva participação coletiva, estimulando com que a contratação seja transparente, impessoal e hígida. A vigilância popular é capaz de aperfeiçoar o processo licitatório, sendo até mesmo indispensável, em especial em certame de tamanha relevância como no caso em questão.

Necessário destacar, também, que a licitação na forma presencial não produz alteração no resultado final do certame, nem tampouco restringe a competitividade, tanto é que a licitação anterior para este mesmo objeto, contou com a participação de 05 fornecedores, sendo, inclusive, objeto de análise e decisão favorável por parte do E. Tribunal de Contas.

Por fim, com a devida justificativa sobre o ponto de vista da celeridade e eficiência, sem prejudicar a escolha da proposta mais vantajosa, eis que presente a fase de lances verbais (que contará com maior impulsionamento à diminuição dos preços), o Pregão Presencial se configura como meio fundamental para a contratação dos serviços ora licitados.

Não obstante a decisão pela forma presencial da licitação nos termos da justificativa aqui apresentada, é de rigor que a sessão seja registrada em ata e gravada em áudio e vídeo e veiculada em tempo real no youtube, com posterior anexação ao Processo Administrativo, visando dar atendimento à legislação vigente.

### **9.2.1. Da justificativa para Inversão de fases**

Nos termos do artigo 17, da Lei Federal nº 14.133/2021, a regra geral nas licitações é a realização do julgamento das propostas antes da fase de habilitação. Todavia, o próprio dispositivo legal admite a inversão dessa sequência procedimental, de modo que a Administração, de forma motivada, poderá proceder à habilitação prévia dos licitantes antes do julgamento das propostas, quando as peculiaridades do objeto ou do mercado fornecedor assim recomendarem.

No caso específico do fornecimento de alimentação escolar — serviço de natureza continuada e diretamente relacionado à execução das políticas públicas de educação e saúde —, a inversão de fases mostra-se tecnicamente e juridicamente adequada. A análise prévia da habilitação dos participantes permite verificar, desde logo, a capacidade técnica, operacional e sanitária das empresas concorrentes, evitando que sejam classificadas propostas de licitantes que, ao final, se revelem inaptos a cumprir as exigências contratuais.

A intenção é minimizar os impactos e riscos durante o processo licitatório, buscando uma avaliação prévia das condições das empresas, de modo a reduzir a possibilidade de participação de licitantes sem

capacidade técnica, operacional ou financeira adequada à execução do contrato. Essa medida é fundamental, pois uma execução inadequada pode afetar diretamente o serviço educacional, especialmente no fornecimento de merenda, além de comprometer a segurança alimentar do público atendido, crianças e bebês, cuja alimentação deve observar padrões rigorosos de qualidade, higiene e nutrição.

Do ponto de vista doutrinário, Rafael Oliveira “a inversão procedimental, embora não constitua a regra, é plenamente legítima quando justificada pela complexidade técnica do objeto ou pela necessidade de prevenir riscos de contratação com licitantes inabilitados” (Licitações e Contratos Administrativos, 6ª ed., 2023).

Também Maria Sylvia Zanella Di Pietro ressalta que a Administração deve adotar a forma procedimental “que melhor atenda à finalidade pública e assegure o resultado mais eficiente e seguro, desde que devidamente motivada” (Direito Administrativo, 36ª ed., 2023).

Assim, a inversão de fases, no presente caso, não se configura como mera faculdade administrativa, mas como instrumento de gestão responsável, voltado a garantir a adequada execução do contrato e a continuidade do serviço de alimentação escolar, de caráter essencial. A opção pela habilitação prévia traduz uma postura de prudência e eficiência, alinhada aos princípios do planejamento, precaução e vantajosidade.

Diante do exposto, e com fundamento no artigo 17, §1, da Lei nº 14.133/2021, bem como na doutrina especializada, justifica-se a adoção da inversão de fases no presente Pregão Presencial, assegurando maior rigor técnico na seleção dos licitantes e maior segurança na contratação, em estrita observância ao interesse público e às diretrizes da moderna Administração Pública.

### **9.3. Qualificação Técnica**

**9.3.1. A LICITANTE** deverá apresentar os documentos listados abaixo:

- a) Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Nutricionistas – CRN;
- b) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) ou Certidão(ões), expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, no(s) qual(ais) se indique(m) a realização de no mínimo 50% da execução pretendida do contrato e que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação por um prazo mínimo de 3 (três) anos.

b.1) Serão considerados como similares com o objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, compreendida esta pelos serviços de alimentação escolar e/ou de alimentação para coletividades sadias ou enfermas;

b.2) Os serviços referidos no subitem b.1, acima, englobam o fornecimento de todos os gêneros

alimentícios e demais insumos necessários e o fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e/ou lactários;

b.3) Os atestados deverão comprovar que os serviços prestados ocorreram de forma descentralizada, ou seja, nos quais a Contratada se responsabilizou pela produção e distribuição de refeições, ambas realizadas nas instalações da Contratante.

c) Capacidade Técnica Profissional (pessoa física): O responsável técnico (pessoa física) deve comprovar, por intermédio de documento (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, experiência na execução de serviços compatíveis com o presente objeto.

d) A licitante poderá realizar visita técnica, examinando os locais dos serviços e suas dependências para obter as informações necessárias para atender ao objeto deste edital, especialmente equipamentos e utensílios.

d.1.) A vistoria técnica é facultativa e poderá ser realizada até 01 (um) dia útil anterior a abertura do certame com agendamento prévio. O agendamento deverá ser realizado, com no mínimo 3 dias de antecedência, na Divisão de Alimentação Escolar, telefone (011) 4784 - 8585.

d.2.) A licitante deverá apresentar Declaração de Vistoria ou Renúncia, conforme **Anexo I.XV**.

e) Alvará sanitário emitido pela autoridade competente, válido na data da sessão pública, relativo à atividade de manipulação de alimentos, conforme determina a Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA e legislação municipal pertinente.

**9.3.2.** Após o certame licitatório e como condição para assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá apresentar comprovação de vínculo do responsável designado anteriormente no certame com a futura contratada que deverá ser feita, conforme o caso, das seguintes formas:

a) cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social com o devido registro; ou

b) prova de vínculo societário com a empresa; ou

c) ficha de registro de empregados ou do livro correspondente devidamente registrado no Ministério do Trabalho;

d) contrato de Trabalho/Prestação de Serviço;

e) contratação de profissional autônomo e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

**9.3.2.1.** Caso a documentação acima esteja em nome de profissional diverso daquele cujo acervo foi utilizado para comprovação da capacidade técnica profissional da licitante quando da habilitação, deverá ainda ser reapresentada toda a documentação.

#### **9.4. Qualificação Econômico-financeira**

**9.4.1** Comprovação da boa situação financeira da empresa, na forma da Lei e pelos índices contábeis, observadas as disposições do Art. 69 da Lei Federal nº 14.133 de 2021, será realizada por meio do Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balanço ou balancetes provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta. Serão considerados como na forma da Lei, o Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações Contábeis assim apresentados: Na sociedade empresarial regida pela Lei nº 6.404 de 1976, 11.638 de 2007, 11.941 de 2009, mediante documento publicado em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação.

**9.4.2.** As empresas desobrigadas a adotar a ECD - Escrituração Contábil Digital e que não tenham optado por esse meio, deverão apresentar o Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, extraídos do Livro Diário, contendo Termo de Abertura e de Encerramento, comprovando-se que as cópias apresentadas correspondem aos livros devidamente autenticados no órgão de registro competente.

**9.4.3.** Para as empresas obrigadas a adotar, ou que optaram por utilizar, a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar a impressão do arquivo gerado pelo SPED Contábil constando o Termo de Abertura e Encerramento com o termo de autenticação eletrônica gerada pelo sistema, recibo de entrega do Livro Digital e a Demonstração de Resultado do Exercício, além de Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

**9.4.4.** Para empresas declaradas como ME ou EPP, comprovar o enquadramento conforme Lei Complementar 123/2006.

**9.4.5.** Demonstração em folha isolada, datada e assinada, pelo contador e responsáveis pela empresa, de que a licitante possui Índice de Liquidez Corrente (IRC), Índice de Liquidez Geral (ILG) e Índice de Solvência Geral (ISG), maior ou igual a 1,00, calculados a partir do balanço patrimonial do último exercício social, onde:

- $ILC - \text{Índice de Liquidez Corrente} = \text{Ativo circulante} / \text{Passivo circulante}$
- $ILG - \text{Índice de Liquidez Geral} = \frac{\text{Ativo circulante} + \text{Realizável a longo prazo}}{\text{Passivo circulante} + \text{Passivo não circulante}}$
- $ISG - \text{Índice de Solvência Geral} = \frac{\text{Ativo total}}{\text{Passivo circulante} + \text{Passivo não circulante}}$

#### **JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DE ÍNDICES ECONÔMICO-FINANCEIROS**

A exigência de demonstração da capacidade econômico-financeira através de índices extraídos do balanço patrimonial encontra amparo no inciso III do artigo 62 da Lei nº 14.133/2021, bem como nos princípios

estabelecidos no artigo 31, §5º, da Lei nº 8.666/93, que determina a utilização de índices usualmente adotados para correta avaliação de situação financeira. Esta exigência visa assegurar que apenas empresas dotadas de solidez financeira adequada participem do certame, protegendo a administração pública contra riscos de inexecução contratual.

A seleção dos índices fundamenta-se na Instrução Normativa/MARE nº 5, de 21 de julho de 1995, que estabelece os parâmetros técnicos para verificação da situação financeira das empresas, determinando que a comprovação da boa situação financeira tenha por base a verificação dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC).

## **ÍNDICES EXIGIDOS E JUSTIFICATIVAS TÉCNICAS**

### **a) Índice de Liquidez Corrente (ILC) $\geq 1,0$**

**Fórmula:**  $ILC = \text{Ativo Circulante} / \text{Passivo Circulante}$

Este índice verifica a capacidade de pagamento da empresa no curto prazo, demonstrando a relação entre recursos disponíveis e obrigações vencíveis no prazo de um exercício financeiro. O patamar de 1,0 ou superior assegura que a empresa possui recursos de curto prazo suficientes para fazer frente às obrigações de mesmo prazo, representando situação de equilíbrio conforme parâmetros técnicos estabelecidos. No contexto do fornecimento de alimentação escolar, este índice é especialmente relevante, pois a empresa precisará manter fluxo de caixa adequado para aquisição regular de insumos perecíveis, pagamento de fornecedores e manutenção de equipe operacional.

### **b) Índice de Liquidez Geral (ILG) $\geq 1,0$**

**Fórmula:**  $ILG = (\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$

Este índice demonstra a capacidade da empresa de honrar seus compromissos de longo prazo, indicando a proporcionalidade entre todos os bens e direitos da empresa em relação ao total de suas dívidas. O resultado igual ou superior a 1,0 representa situação de equilíbrio financeiro, conforme estabelecido na Instrução Normativa/MARE nº 5/1995, significando que para cada real de dívida a empresa possui pelo menos um real de recursos para pagamento. Este indicador garante que a empresa possui estrutura financeira consistente para cumprir o contrato durante todo o período de 12 meses.

### **c) Índice de Solvência Geral (ISG) $\geq 1,0$**

**Fórmula:**  $ISG = \text{Ativo Total} / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$

Este índice indica a capacidade global de solvência da empresa, demonstrando a cobertura do total de dívidas pelo total de bens e direitos. O resultado igual ou superior a 1,0 representa situação de equilíbrio

patrimonial, assegurando que o total de ativos da empresa é suficiente para cobrir todas as suas obrigações, garantindo solidez patrimonial necessária para execução de contrato que envolve responsabilidade direta com alimentação de crianças e adolescentes da rede pública municipal.

## FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA E JURISPRUDENCIAL

Os parâmetros estabelecidos estão em conformidade com a Instrução Normativa/MARE nº 5/1995, que determina que empresas apresentando resultado igual ou menor que 1 em qualquer dos índices de liquidez devem comprovar capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo adicional.

A adoção do patamar "1" para os índices de liquidez e solvência representa exigência de situação de equilíbrio financeiro, sem imposição de margens superiores que poderiam caracterizar restrição desproporcional à competitividade, atendendo aos princípios da razoabilidade e proporcionalidade previstos no artigo 11 da Lei nº 14.133/2021.

## ADEQUAÇÃO À NATUREZA DO OBJETO

Considerando que o objeto envolve fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas unidades escolares da rede pública municipal da Estância Turística de São Roque (EMEI, EMEF, EMEIF e EJA) por um período de 12 (doze) meses, mostra-se imprescindível a verificação da solidez financeira das licitantes pelos seguintes motivos:

**a) Natureza Essencial do Serviço:** A alimentação escolar é direito constitucional garantido aos estudantes (art. 208, VII da CF/88 e Lei nº 11.947/2009), sendo essencial para o desenvolvimento educacional e nutricional de crianças e adolescentes. A interrupção deste serviço causaria grave prejuízo ao interesse público e ao bem-estar dos alunos.

**b) Continuidade Obrigatória:** O fornecimento de refeições demanda operação diária e ininterrupta durante todo o período letivo, exigindo que a contratada mantenha capacidade financeira para aquisição regular de gêneros alimentícios, muitos deles perecíveis, sem possibilidade de descontinuidade.

**c) Investimentos Necessários:** A execução adequada do contrato requer investimentos em equipamentos, utensílios, contratação e treinamento de equipe especializada (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares), além de manutenção de estoque estratégico de insumos.

**d) Fluxo de Caixa:** O pagamento pelos serviços prestados ocorre após a execução e medição mensal, exigindo que a empresa possua capital de giro suficiente para manter as operações até o recebimento dos valores.

**e) Cumprimento de Normas Sanitárias:** A atividade está sujeita a rigorosas normas sanitárias e de vigilância sanitária, demandando investimentos constantes em adequações, treinamentos e procedimentos de segurança alimentar.

**f) Responsabilidade Civil:** Eventuais problemas na qualidade da alimentação podem gerar responsabilização civil, exigindo que a empresa tenha estrutura patrimonial adequada para responder por suas obrigações.

## **DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES**

- a) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
- b) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 1 (um) ano;
- c) Caso a empresa licitante apresente resultado inferior a 1,0 (um) em qualquer dos índices (ILC, ILG ou ISG), poderá ser exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação, conforme previsão do artigo 62, §2º da Lei nº 14.133/2021;
- d) O atendimento dos índices econômicos previstos deverá ser atestado mediante declaração em folha isolada, datada e assinada por profissional habilitado da área contábil (contador) e pelos responsáveis legais pela empresa.

## **CONCLUSÃO**

A exigência dos índices econômico-financeiros é medida necessária, proporcional e adequada à natureza do objeto licitado, garantindo a seleção de empresas com capacidade financeira comprovada para execução satisfatória do contrato de fornecimento de alimentação escolar, protegendo o interesse público e assegurando a continuidade de serviço essencial à comunidade escolar do Município de São Roque.

**9.4.5. A LICITANTE** deverá apresentar os documentos listados abaixo:

- a) Certidão Negativa de Falência nos termos do art. 69,II da Lei 14.133/2021.
- b) Fazer prova de possuir capital social registrado e não inferior a 10% (dez por cento) do valor total estimado, comprovado através da apresentação da cópia do Certificado de Registro Cadastral, Contrato Social ou da alteração contratual devidamente registrada na Junta Comercial.
- c) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991. A Declaração será objeto de diligência a fim de se verificar a sua comprovação, mediante a obtenção de certidão expedida pelo Ministério do Trabalho

## **9.5. Participação de consórcio**

**9.5.1.** Não serão admitidas empresas em consórcio uma vez que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional, suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas

neste Termo de referência o que, diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto, opta-se com base no poder discricionário da Administração por manter a vedação, da participação de empresas em “consórcio” neste certame.

## **9.6. Condições para assinatura do contrato**

**9.6.1.** Indicação de 01 (um) Coordenador Nutricionista com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), com experiência comprovada na área.

**9.6.2.** Depósito de garantia de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo a mesma ser representada por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária.

**9.6.3.** Apresentar, dentro de 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato:

a) Relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços;

a.1) Com relação aos nutricionistas, entregar certidão de regularidade no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com número de inscrição.

a.2) A Contratada deverá comunicar aos fiscalizadores qualquer alteração referente aos profissionais indicados no item 9.5.4.a.1.

b) Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), acompanhados dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO), específicos dos serviços contratados, nos termos das Portarias nº 6.730, de 09 de março de 2020 e nº 6.735, de 10 de março de 2020, da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho - SEPRT;

c) Cópia da ficha de entrega dos EPIs (NR06) assinada pelos funcionários.

**9.6.4.** Apresentar, dentro de 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato:

a) Edição preliminar do Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), atendendo aos requisitos da legislação vigente, de acordo com o item **3.2** deste Termo de Referência.

a.1). Após a aprovação da **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** terá 10 (dez) dias uteis para distribuição de cópias impressas no material aprovado nas unidades escolares.

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**10.1.** O custo estimado total da contratação é de R\$ 19.587.225,00 (dezenove milhões, quinhentos e oitenta e sete mil, duzentos e vinte e cinco reais), conforme custos unitários apostos no **ANEXO I.XII – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**.

**10.2.** Os valores indicados no **ANEXO I.XII – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**, correspondem à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

## **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Município.

**11.1.1.** A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: Departamento de Educação e Cultura;

II) Fonte de Recursos:

a) Fonte de Recurso: Estadual: Dotação 01.04.02.12.306.0017.2307.3.3.90.39.4 – Fornecimento de Alimentação;

b) Fonte de Recurso: Próprio: Dotação 01.04.05.12.306.0019.2307.3.3.90.39.41 - Fornecimento de Alimentação.

III) Programa de Trabalho: Fornecimento de Merenda Escolar;

IV) Elemento de Despesa: Fornecimento de Alimentação;

V) Plano Interno: Terceirização de Merenda Escolar.

**11.2.** A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I.I – RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES, NÚMEROS DE ALUNOS MATRICULADOS, TIPO DE ENSINO, TIPO DE CARDÁPIO E NÚMERO DE COZINHEIRAS ESCOLARES**

**EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL/EJA**

ESCOLAS	ENDEREÇO	ENSINO	CARDÁPIO	NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS	Nº COZINHEIRAS ESCOLARES - MENSALISTAS - 44 hs semanais
EMEF Profª. Carmem Lucia B. Carvalho de Brito	Travessa das Orquídeas, 100	Regular	A/B	420	3
	Vila Amaral – (11) 47129089	Integral	A/B/D	22	
EMEF Prof. Euclides de Oliveira	Rua Amaro Godinho da Silva, 1505	Regular	A/B	540	3
	Canguera – (11) 4711-1038				
EMEF Profª. Iracema Villaça	Rua Prof. Vicente Julio de Oliveira, 90	Regular	A/B	397	2
	Jardim Villaça – (11) 4712-2794				
EMEF José Luiz Pinto	Estrada do Moura, 310	Regular	A/B/D	273	2
	Gabriel Piza – (11) 4712-9144				
EMEF Profª. Maria Aparecida de Oliveira Ribeiro	Rua Caçapava, 90	Regular	A/B	498	3
	Vila Nova – (11) 4712-2599				
EMEF Profª. Maria Aparecida de Oliveira Ribeiro - ANEXO	Avenida Piracicaba, 900	Integral	A/B/D	213	2
	Vila Nova – (11) 4712-5466				
EMEF Profª. Maria José Ferraz Schoenacker	Rua das Laranjeiras, 3	Regular	A/B	514	2
	Guaçu – (11) 4712-1891				
EMEF Paulo Ricardo da Silveira Santos	Rua São Jose, 89	Regular	A/B	434	2

	Santo Antonio – (11) 4712-5269				
EMEF Prof. Roque Verani	Rua Antonio dos Santos Santinho, 580	Integral	A/B/D	338	3
	Esplanada Mendes – (11) 4712-6166				
EMEF Sônia Maria Abreu Ghisardi	Rua José Benedito Rodrigues, 141	Regular	A/B	577	3
	São João Novo – (11) 4716-2212	Integral	A/B/D	23	
EMEF Tetsu Chinone	Rua Paolo Sabatini, 475	Regular	A/B	589	3
	Paisagem Colonial – (11) 4712-4526				
EMEF TI Prof. <sup>a</sup> Sônia Regina Nunes de Godoy	Rodovia Quintino de Lima km 1,5	Integral	A/B/D	138	2
	Paisagem Colonial – (11) 4712-1709				
EMEF Prof. Tibério Justo da Silva	Rua Prof. <sup>a</sup> . Celia Asse Jacob, 3	Regular	A/B	586	4
	Maylasky – (11) 4714-1333				
EMEF Distrito de Maylasky	Rod. Raposo Tavares, s/nº km 52, 7 End.: Rua São José, nº 89	Integral	A/B/D	381	4
	Jardim Cardoso (Maylasky) - (11) 5138-0023				
EMEIF Prof. Antonio Cavaglieri	Rua Capitulina dos Santos, 70	Regular	A/B	115	3
	Pavão – (11) 4711-1291	Integral	A/B/D	132	
EMEIF Benedito dos Santos Rocha	Rua Taipas de Pedra, 70	Regular	A/B	34	2
	Taipas de Pedra – (11) 4714-4093	Integral	A/B/D	49	
EMEIF Leônidas Antonio de Moraes	Travessa das Macieiras, 170	Regular	A/B	171	2
	Saboó – (11) 4717-6198	Integral	A/B/D	96	
EMEIF Paulino Pereira Figueiredo	Rua José Leme de Moraes, 347	Integral	A/B/D	53	1

	Volta Grande – (11)				
EMEIF Rutte Rodrigues de Carvalho	Estrada dos Venâncios, 2805	Regular	A/B	141	2
	Mirim – (11) 4711-1540	Integral	A/B/D	59	
EMEIF Prof. Joaquim Silveira Santos	Rua José Silvestre Rocha, 505	Regular	A/B	433	3
	Juca Rocha – (11) 4714-0280				
EMEF Barão de Piratininga	Rua José Henrique da Costa, nº 252	Regular	A/B	536	3
	Jardim Bela Vista - Cambará - (11) 4712-1904				
EMEF Profª Olga de Toledo Farias	Rua José Benedito Rodrigues, n.º 141	Regular	A/B	537	3
	São João Novo - (11) 4716-2152				
EMEF Rabindranath T. dos S. Pires	Rua Nossa Senhora do Carmo, nº 80	Regular	A/B	278	3
	Carmo - (11) 4717-1454	Integral	A/B/D	75	
<b>QUANTIDADE MÍNIMA DE COZINHEIRA ESCOLAR VOLANTE - ENSINO FUNDAMENTAL</b>					<b>3</b>
<b>TOTAL</b>					<b>63</b>

### EDUCAÇÃO INFANTIL

ESCOLAS	ENDEREÇO	ENSINO	CARDÁPIO	NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS	Nº COZINHEIRAS ESCOLARES MENSALISTAS - 44 hs semanais
EMEI Adelina de Castro Boccato	Avenida Jaboticabal, 598 Vila Nova – (11) 4784-5496	Integral	A/C/E	69	1
EMEI Profª. Aparecida Leite Dias	Rua Roque Gonzalez, 90 Maylasky – (11) 4714-4223	Integral	A/C/E	228	3
		Regular	A/C	64	
EMEI Donaldo Lopes	Rua Dr. Silverio Moura Garcia, 193	Integral	A/C/E	79	2

	Santo Antonio – (11) 4784-5491				
EMEI Profª. Ivonne Tagliassachi Godinho	Rua Raposo Tavares, 134	Integral	A/C/E	133	2
	Jd. Bandeirantes - (11) 4784-5487				
EMEI Linneu Raphael Judica	Rua Humberta Pesci, 169 Junqueira – (11) 4784-6795	Integral	A/C/E	58	1
EMEI Mario Pinto Duarte	Rua Alvaro Pinto Duarte, 156 Gabriel Piza – (11) 4712-1516	Integral	A/C/E	41	1
EMEI Profª. Marlene Ferreira Barbosa	Rua das Açucenas, 193 Vila Amaral – (11) 4784-5488	Integral	A/C/E	144	2
EMEI Dona Renné Santiago	Rua Gerson Nastri, 155 Vila Aguiar – (11) 4784-6796	Integral	A/C/E	55	1
EMEI Roque de Moraes Góes	Rua Sorocabana, 505 Canguera – (11) 4711-2180	Integral	A/C/E	82	2
EMEI São João Novo	Rua José Benedito Rodrigues, 32	Regular	A/C	156	3
	São João Novo – (11) 4716-1226	Integral	A/C/E	57	
EMEI Prof. Euclides Costa Filho	Rodovia Ernesto Stockler de Lima Júnior, 25 São João Velho	Regular	A/C	68	1
EMEI Joaquim Silveira Santos	Rua José Silvestre Rocha, 505, Juca Rocha – (11) 4714-2090	Integral	A/C/E	58	1
<b>QUANTIDADE MÍNIMA DE COZINHEIRA ESCOLAR VOLANTE - EDUCAÇÃO INFANTIL</b>					<b>2</b>
<b>TOTAL</b>					<b>22</b>

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I.II – MODELO DE CARDÁPIOS E INCIDÊNCIAS DAS PREPARAÇÕES POR ENSINO**

**CARDÁPIO TIPO A – DESJEJUM**

Esse serviço é ofertado para os ensinos: EMEF, EMEIEF e EMEI

<b>CARDÁPIO A - DESJEJUM</b>					
<b>SERVIÇOS</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>1 SEMANA</b>	Leite com banana e cacau e biscoito salgado	Leite com banana e ovos mexidos	Leite com banana e pão com manteiga	Leite com banana, maçã e aveia  Fruta (mamão)	Leite com banana e cacau e pão com requeijão
<b>2 SEMANA</b>	Leite com banana, maçã e aveia  Fruta (banana)	Leite com banana e cacau e pão com requeijão	Leite com banana e ovos mexidos	Leite com banana e cacau e biscoito salgado	Leite com banana e pão com manteiga
<b>3 SEMANA</b>	Leite com banana e cacau e biscoito salgado	Leite com banana e ovos mexidos	Leite com banana e pão com manteiga	Leite com banana, maçã e aveia  Fruta (melão)	Leite com banana e cacau e pão com requeijão
<b>4 SEMANA</b>	Leite com banana, maçã e aveia  Fruta (banana)	Leite com banana e cacau e pão com requeijão	Leite com banana e ovos mexidos	Leite com banana e biscoito salgado	Leite com banana e cacau e pão com manteiga

**INCIDÊNCIA - CARDÁPIO TIPO A - DESJEJUM**

<b>GENÊROS</b>	<b>MENSAL (4 SEMANAS - 20 DIAS)</b>
----------------	-------------------------------------

Pão tipo "Hot dog" com manteiga	8 X
Pão tipo "Hot dog" com requeijão	4 X
Biscoito salgado	4 X
Leite batido com fruta e aveia	4 x
Leite batido com fruta	8 x
Leite batido com fruta e cacau	8 x
Fruta	4 X
Ovos mexidos	4 X

### Observação:

Para as EMEIs o pão tipo "Hot Dog" poderá ser substituído no desjejum por mini pão de leite, devendo ser considerado per capita estabelecido em edital.

Durante o inverno e em dias frios, o leite batido com fruta deverá ser servido quente.

Por solicitação da **CONTRATANTE**, o leite com frutas do desjejum poderá ser servido puro (apenas leite), para os alunos que tiverem baixa aceitação da preparação.

### CARDÁPIO TIPO B - REFEIÇÃO EMEF E EMEIF (PARCIAL E INTEGRAL)

Esse serviço é ofertado para os ensinos: EMEF E EMEIF (parcial e integral)

CARDÁPIO B – EMEF E EMEIF PARCIAL E INTEGRAL					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>1 SEMANA</b>	Arroz, feijão, frango com abobrinha ao molho de tomate, salada de acelga com cenoura ralada	Arroz, feijão, carne moída com batata, salada de beterraba ralada e fruta	Arroz, feijão preto com pernil em cubos, virado de couve, salada de vinagrete e fruta	Macarrão primavera (cenoura ralada, ervilha e tomate) frango com abobrinha ao molho de tomate, salada de folhas mistas	Arroz, feijão, carne em cubos com mandioca, salada de alface e fruta
<b>2 SEMANA</b>	Arroz, feijão, ovos mexidos com espinafre e tomate, salada de repolho misto (branco e roxo) e fruta	Arroz, feijão, frango com abóbora ao molho de tomate, polenta cremosa, salada de pepino com	Arroz, feijão, peixe a portuguesa (no forno com batata, tomate e cebola), salada de alface	Macarrão ao molho com carne moída, salada de escarola e fruta	Arroz, feijão, filé de coxa assado com batata, salada de berinjela e fruta

		tomate			
<b>3 SEMANA</b>	Arroz, feijão, moída com tomate e chuchu, salada de acelga com cenoura ralada	Arroz, feijão, frango com cenoura, batata doce sauté, salada de alface e fruta	Arroz, feijão preto com pernil em cubos, farofa de cenoura e salsa, salada de pepino com tomate e fruta	Macarrão ao molho de tomate, carne em cubos com batata, salada de escarola e fruta	Arroz, feijão, carne moída com espinafre e tomate, salada de abobrinha
<b>4 SEMANA</b>	Arroz, feijão, omelete de forno com cenoura e tomate, salada de beterraba cozida	Macarrão ao molho de tomate, filé de coxa assado com batata, salada de alface e fruta	Arroz, feijão, carne moída com berinjela, salada de acelga com cenoura ralada	Arroz, feijão, pernil em cubos com batata doce, couve refogada, salada de vinagrete e fruta	Arroz, feijão, frango com abobrinha e tomate, salada de escarola e fruta

#### OBSERVAÇÃO:

EMEF integral: ofertar o serviço de desjejum, refeição e lanche da tarde, todos os serviços são faturados separados.

#### INCIDÊNCIA DO CARDÁPIO TIPO B – REFEIÇÃO EMEF E EMEIF (PARCIAL E INTEGRAL)

<b>Genêros</b>	<b>Mensal (4 semanas- 20 dias)</b>
Arroz simples	16 x
Feijão carioca	14 x
Feijão preto	2 x
Macarrão (parafuso, penne ou gravata)	4 x
<b>Prato principal</b>	<b>Mensal (4 semanas- 20 dias)</b>
Carne bovina cubos	2 x
Pernil em cubos	3 x

Carne bovina moída	5 x
Filé de peito de frango	5 x
Filé de coxa e sobrecoxa desossada	2x
Ovos	2 x
Filé de peixe	1 x
<b>Acompanhamentos</b>	<b>Mensal (4 semanas- 20 dias)</b>
Polenta	1 x
Legumes refogados	1 x
Legumes cozido com carne/ovo ou macarrão	16 x
Verdura refogada	1 x
Batata palha	Datas comemorativas/especiais
Farofa	1 x
Virado de legumes/folhas	1 x
<b>Saladas</b>	<b>Por semana (5 dias)</b>
Legumes crus	2 x
Hortaliças de folhas	3 x
<b>Sobremesas</b>	<b>Por semana (5 dias)</b>
Frutas	3 x
Salada de frutas	Datas comemorativas/especiais
Arroz doce/Canjica	Datas comemorativas/especiais

### CARDÁPIO TIPO C - REFEIÇÃO EMEI PARCIAL E EMEI INTEGRAL

Esse serviço é ofertado para os ensinos: EMEI PARCIAL e EMEI INTEGRAL

<b>CARDÁPIO C – REFEIÇÃO EMEI PARCIAL E EMEI INTEGRAL</b>					
<b>SERVIÇOS</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>1 SEMANA</b>	Arroz, feijão, frango com abobrinha ao molho de tomate, salada de acelga com cenoura ralada	Arroz, feijão, carne moída com batata, salada de beterraba ralada e fruta	Arroz, feijão preto com pernil em cubos, virado de couve, salada de vinagrete e fruta	Arroz, Macarrão primavera (cenoura ralada, ervilha e tomate) frango com abobrinha ao molho de tomate, salada de folhas mistas	Arroz, feijão, carne em cubos com mandioca, salada de alface e fruta

<b>2 SEMANA</b>	Arroz, feijão, ovos mexidos com espinafre e tomate, salada de repolho misto (branco e roxo) e fruta	Arroz, feijão, frango com abóbora ao molho de tomate, polenta cremosa, salada de pepino com tomate	Arroz, feijão, peixe a portuguesa (no forno com batata, tomate e cebola), salada de alface	Arroz, Macarrão ao molho com carne moída, salada de escarola e fruta	Arroz, feijão, filé de coxa assado com batata, salada de berinjela e fruta
<b>3 SEMANA</b>	Arroz, feijão, moída com tomate e chuchu, salada de acelga com cenoura ralada	Arroz, feijão, frango com cenoura, batata doce sauté, salada de alface e fruta	Arroz, feijão preto com pernil em cubos, farofa de cenoura e salsa, salada de pepino com tomate e fruta	Arroz, Macarrão ao molho de tomate, carne em cubos com batata ao molho de tomate, salada de escarola e fruta	Arroz, feijão, carne moída com espinafre e tomate, salada de abobrinha
<b>4 SEMANA</b>	Arroz, feijão, omelete de forno com cenoura e tomate, salada de beterraba cozida	Arroz, Macarrão ao molho de tomate, filé de coxa assado com batata, salada de alface e fruta	Arroz, feijão, carne moída com berinjela, salada de acelga com cenoura ralada	Arroz, feijão, pernil em cubos com batata doce, couve refogada, salada de vinagrete e fruta	Arroz, feijão, frango com abobrinha e tomate, salada escarola e fruta

#### OBSERVAÇÃO:

EMEI integral: ofertar o serviço de desjejum, refeição e lanche da tarde, todos os serviços são faturados separados.

#### INCIDÊNCIA CARDÁPIO TIPO C- REFEIÇÃO EMEI PARCIAL E EMEI INTEGRAL

<b>Gêneros</b>	<b>Mensal (4 semanas- 20 dias)</b>
Arroz simples	20 x
Feijão carioca	14 x
Feijão preto	2 x
Macarrão (parafuso, penne ou gravata)	4 x
<b>Prato principal</b>	<b>Mensal (4 semanas- 20 dias)</b>
Carne bovina cubos	2 x

Pernil em cubos	3 x
Carne bovina moída	5 x
Filé de peito de frango	5 x
Filé de coxa e sobrecoxa desossada	2x
Ovos	2 x
Filé de peixe	1 x
<b>Acompanhamentos</b>	<b>Mensal (4 semanas- 20 dias)</b>
Polenta	1 x
Legumes refogados	1 x
Legumes cozido com carne/ovo ou macarrão	16 x
Verdura refogada	1 x
Batata palha	Datas comemorativas/especiais
Farofa	1 x
Virado de legumes/folhas	1 x

<b>Saladas</b>	<b>Por semana (5 dias)</b>
Legumes crus	2 x
Hortaliças de folhas	3 x
<b>Sobremesas</b>	<b>Por semana (5 dias)</b>
Frutas	3 x
Salada de frutas	Datas comemorativas/especiais
Arroz doce/Canjica	Datas comemorativas/especiais

### CARDÁPIO TIPO D - LANCHE MANHÃ - TARDE

Esse serviço é ofertado para o ensino EMEF INTEGRAL E EMEIF INTEGRAL

CARDÁPIO D – LANCHE MANHÃ - TARDE					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>1 SEMANA</b>	Pão com requeijão e suco natural de melancia	Quibe de assadeira com carne moída e hortelã e suco natural de Laranja com beterraba	Pão de forma com patê frango (frango e requeijão) e suco natural de abacaxi com hortelã	Pão com queijo muçarela e suco natural de maracujá com banana	Pão com requeijão e suco natural de laranja

<b>2 SEMANA</b>	Pão com requeijão e suco natural de laranja com abacaxi	Pão com ovos ao molho de tomate e suco natural de manga	Pão com carne moída ao molho e suco natural de melancia	Pão de milho com requeijão e suco natural de abacaxi com maçã	Cuscuz de frango e suco natural de laranja e Fruta
<b>3 SEMANA</b>	Crepioca de assadeira com requeijão e suco de melancia	Pão com patê frango (frango e requeijão) e suco natural de maracujá com melão	Pão de forma com requeijão e suco natural de laranja com beterraba	Pão com pernil ao vinagrete e suco natural de abacaxi com maçã	Pão com requeijão e suco natural de goiaba
<b>4 SEMANA</b>	Pão com carne moída ao molho e suco natural de laranja com beterraba	Pão com requeijão e suco natural de goiaba	Pão com queijo muçarela de tomate e suco natural melão com limão	Pão de milho com requeijão e suco natural de mamão com laranja	Torta de frango com legumes e farinha de arroz, suco natural de melancia e Fruta

#### INCIDÊNCIAS DO CARDÁPIO D - LANCHE

#### MANHÃ/TARDE

GENÉROS	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
Carne bovina moída com pão	2 X
Patê de frango com requeijão com pão	2 X
Pernil com pão	1 X
Pão com ovos	1 x
Queijo muçarela com pão	2 X
Requeijão com pão	8 X
Quibe de assadeira com carne moída	1 X
Crepioca com requeijão	1 X
Torta de frango com legumes (farinha de arroz)	1 X
Cuscuz de frango	1 X
Fruta	2x
Pipoca salgada	Datas

	comemorativas/especiais
Pão "Tipo hot dog"	12 X
Pão de forma	2 X
Pão de milho	2 X
Suco natural*	20 X

### CARDÁPIO TIPO E - LANCHE MANHÃ - TARDE

Esse serviço é ofertado para o ensino EMEI INTEGRAL

CARDÁPIO E – LANCHE MANHÃ - TARDE					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>1 SEMANA</b>	Bolo de maçã e suco natural de melancia	Quibe de assadeira com carne moída e hortelã e suco natural de laranja com beterraba	Pão de forma com patê frango (frango e requeijão) e suco natural de abacaxi com hortelã	Mini pão queijo muçarela e suco natural maracujá com banana	Mini pão com requeijão e suco natural de melão com limão e Fruta
<b>2 SEMANA</b>	Mini pão com requeijão e suco natural de laranja com abacaxi	Mini pão com ovos ao molho de tomate e suco natural de manga	Mini pão com carne moída ao molho e suco natural de melancia	Pão de milho com manteiga e suco natural de abacaxi com maçã	Cuscuz de frango, suco natural de laranja
<b>3 SEMANA</b>	Crepioca de assadeira com requeijão e suco natural de melancia	Mini pão com patê frango (frango e requeijão) e suco natural de maracujá com melão	Pão de forma com requeijão e suco natural de laranja com beterraba	Mini pão com pernil ao vinagrete e suco natural de abacaxi com maçã	Bolo de laranja e suco natural de mamão

<b>4 SEMANA</b>	Mini pão com carne moída ao molho e suco natural de laranja com beterraba	Mini pão com requeijão e suco natural de goiaba	Mini pão com queijo muçarela e suco natural melão com limão e suco natural melão com limão	Pão de milho com requeijão e suco natural de laranja	Torta de frango com legumes e farinha de arroz, suco natural de melancia e Fruta
-----------------	---	---	--	--	--

### INCIDÊNCIAS DO CARDÁPIO E - LANCHE MANHÃ/TARDE

GENÊROS	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
Carne bovina moída com pão	2 X
Patê de frango com requeijão com pão	2 X
Pernil com pão	1 X
Pão com ovos	1 X
Queijo muçarela com pão	2 X
Requeijão com pão	6 X
Bolo caseiro	2 X
Torta de frango com legumes (farinha de arroz)	1 X
Quibe de assadeira com carne moída	1 X
Crepioça com requeijão	1 X
Cuscuz de frango	1 X
Pipoca salgada	Apenas datas festivas *
Fruta	2x
Mini pão	10 X
Pão de forma	2 X
Pão de milho	2 X
Suco natural*	20 X

\* **Arroz doce/Canjica:** poderá ser incluído no cardápio em datas festivas definidas pela Divisão de Alimentação Escolar, em substituição a uma fruta do cardápio B e C (festa junina, dia das crianças, etc). Não poderá ser utilizado mistura pronta para o preparo desse cardápio.

\* **Salada de frutas:** poderá ser incluído no cardápio em datas festivas definidas pela Divisão de Alimentação Escolar, em substituição a uma fruta da semana do cardápio B e

C (festa junina, dia das crianças, etc).

\* **Pipoca salgada:** poderá ser incluído nos cardápios D e E em datas festivas definidas pela Divisão de Alimentação Escolar, em substituição ao pão com requeijão (festa junina, dia das crianças, etc).

\* **Suco natural:** deverão ser produzidos **SEM** açúcar. Os sabores dos sucos inseridos nos cardápios D e E são sugestões de sabores, a empresa **CONTRATADA** poderá solicitar autorização para substituir alguns sabores de suco natural por polpa de fruta congelada ou suco de frutas 100% integral. A alteração só poderá ocorrer após apresentação da ficha técnica e aprovação do produto/sabor pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar, devendo o mesmo estar de acordo das especificações técnicas do **ANEXO I.IV.**

\* Por solicitação da **CONTRATANTE**, os sucos naturais dos Cardápios D e E poderão ser substituídos por frutas, devendo ser seguido nesses casos o per capita contratual de "frutas".

\* Os tipos de frutas, verduras e legumes sugeridos nos cardápios poderão ser alterados, levando em consideração safra e/ou sazonalidade dos mesmos.

\* Por solicitação da **CONTRATANTE**, o mini pão do lanche do Cardápio E (EMEI) poderão ser substituídos por pão tipo hot dog, devendo ser seguido o per capita contratual.

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I.III – PER CAPTA DE GÊNEROS POR ENSINO PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

<b>HORTIFRUTI</b>	<b>PER CAPITA</b>	
	<b>EMEI</b>	<b>EMEF/ EMEIF</b>
Abacate (c/leite)	20 g	20 g
Abacaxi (fruta)	100 g	100 g
Abacaxi (suco)	90 g	90 g
Abacaxi (bolo)	20 g	20 g
Abóbora (c/ carne)	30 g	30 g
Abóbora (refogada/assada/purê)	40g	40g
Abobrinha (c/carne/ovos)	30g	30g
Abobrinha (salada)	30 g	30 g
Abobrinha (refogada/assada)	40g	40g
Abobrinha (virado)	20 g	20 g
Acelga (salada)	30g	30g
Acelga (refogada)	40g	40g
Acelga (virado)	20 g	20 g
Agrião	30 g	30 g
Alface	30 g	30 g
Alho in natura - por preparação	5 g	5 g
Alho triturado (processado) - por preparação	3 g	3 g
Banana nanica	1 unid	1 unid
Banana nanica (c/ leite/suco)	0,2 unid	0,2 unid
Banana nanica/prata (bolo)	0,3 unid	0,3 unid
Banana prata	1 unid	1 unid
Batata doce/inglesa (c/carne/ovos)	30 g	30 g
Batata inglesa/inglesa (refogada/assada)	40g	40g
Berinjela (c/carne/ovos)	30 g	30 g
Berinjela (salada)	30 g	30 g
Berinjela (refogada/assada)	40g	40g
Beterraba (cozida)	30 g	30 g
Beterraba (suco)	10 g	10 g
Beterraba (ralada)	20 g	20 g
Brócolis (c/carne/ovos)	30 g	30 g
Brócolis ((refogado/assado)	40g	40g
Caqui (fruta)	1 unid	1 unid
Cebola (preparação)	5 g	5 g
Cenoura (c/carne/ovos)	30 g	30 g
Cenoura (bolo)	20 g	20 g
Cenoura (ralada/virado)	20 g	20 g

Cenoura (suco)	10 g	10 g
Cenoura (farofa)	10 g	10 g
Cenoura (cozida para salada)	30 g	30 g
Cenoura (refogada)	40 g	40 g
Cheiro verde	2 g	2 g
Chuchu (salada)	30 g	30 g
Chuchu (c/carne/ovos)	30 g	30 g
Chuchu (refogado/assado)	40g	40g
Chuchu (virado)	20 g	20 g
Couve flor (salada/refogada)	30 g	30 g
Couve flor (c/carne/ovos)	30 g	30 g
Couve manteiga (refogada)	40g	40g
Couve manteiga (salada)	30 g	30 g
Couve manteiga (virado)	20 g	20 g
Escarola (refogada)	40g	40g
Escarola (salada)	30 g	30 g
Escarola (virado)	20 g	20 g
Espinafre (creme)	10 g	10 g
Espinafre (omelete)	10 g	10 g
Goiaba (fruta)	01 unid	1 unid
Goiaba (suco)	80 g	80 g
Inhame (c/ carne)	30 g	30 g
Laranja pera (fruta)	01 unid	01 unid
Laranja pera (suco)	2 und	2 und
Legumes para torta	20 g	20 g
Limão (suco – com outra fruta)	0,3 und	0,3 und
Maçã nacional (fruta)	01 unid – 150 grs	01 unid 150 grs
Maçã nacional (c/leite/suco)	0,2 unid	0,2 unid
Maçã nacional (bolo)	0,3 unid	0,3 unid
Mamão formosa	80 g	80 g
Mamão formosa (suco)	80 g	80 g
Mamão formosa (c/ leite)	20 g	20 g
Mamão papaia	80 g	80 g
Manga (fruta)	100 g	100 g
Manga (suco)	80 g	80g
Morango (c/ leite)	20 g	20 g
Mandioca (com carne)	30 g	30 g
Mandioca (refogada/assada)	50 g	50 g
Mandioquinha (c/carne/ovos)	30 g	30 g
Mandioquinha (refogada/assada/purê)	40g	40g
Maracujá azedo (leite)	20 g	20 g
Maracujá azedo (suco)	40 g	40 g

Melancia (fruta/suco)	200 g	200 g
Melão (fruta/suco)	100 g	100 g
Mexerica (fruta)	1 unid	01 unid
Mexerica (suco)	2 unid	2 unid
Pera argentina (fruta)	1 unid	1 unid
Pera argentina (c/leite)	20 g	20 g
Pepino (salada)	30 g	30 g
Pimentão verde/vermelho (refogado com peixe/legumes)	10 g	10 g
Quiabo (c/ carne)	20 g	20 g
Rabanete (salada)	10 g	10 g
Repolho (salada)	30 g	30 g
Repolho (virado)	20 g	20 g
Repolho (refogado)	40g	40g
Rúcula	30 g	30 g
Tomate (salada)	30 g	30 g
Tomate (refogado com peixe/carnes/ovos)	15 g	15 g
Tomate (c/carne/ovos)	30 g	30 g
Vagem (c/carne/ovos)	20 g	20 g
Vagem (salada)	20 g	20 g
<b>Salada de frutas – 4 frutas – 50 grs de cada</b>	200 g	200 g
<b>Suco natural (após preparo)</b>	200 ml	200 ml

GÊNEROS BÁSICOS	PER CAPITA	
	EMEI	EMEF/ EMEIF
Açúcar refinado (apenas para bolo e arroz doce)	15 g	15 g
Arroz agulhinha tipo 1	40 g	45 g
Arroz doce (porção após preparo)	200 ml	200 ml
Atum (torta)	20 g	20 g
Aveia em flocos (com leite)	0,005	0,005
Batata palha	20 g	20 g
Biscoito salgado tipo água e sal	25 g	25 g
Cacau 100 %	3 g	3 g
Canjica (porção após preparo)	200 ml	200 ml
Canela em pó	1 g	1 g
Coco ralado (arroz doce/canjica)	5 g	5 g
Ervilha em lata/congelada	10 g	10 g
Extrato de tomate (com carne/lanche/escondidinho/polenta)	10 g	10 g
Extrato de tomate (macarrão)	20 g	20 g
Farinha de arroz	30 g	30 g
Farinha de mandioca torrada	10 g	10 g

Farinha de milho amarela	10 g	10 g
Farinha de rosca	10 g	10 g
Farinha de trigo especial (bolos/torta)	35 g	35 g
Feijão branco	20 g	20 g
Feijão cariquinha / preto	20 g	20 g
Fermento químico em pó	02 g	02 g
Fubá (polenta)	10 g	10 g
Fubá (torta/bolo)	30 g	30 g
Leite em pó (verificar recomendação do fabricante)	20 g	20 g
Leite em pó integral (arroz doce)	25 g	25 g
Leite integral após reconstituição ou treta park	200 ml	200 ml
Macarrão (penne/parafuso/gravata)	40 g	50 g
Milho verde em lata/congelado	10 g	10 g
Milho para pipoca	50 g	50 g
Óleo de soja (preparação)	05 ml	05 ml
Sal refinado iodado (preparação)	02 g	02 g
Seleta de legumes	10 g	10 g
Trigo para quibe	15 g	15 g
Vinagre	02 ml	02 ml

PÃES/BOLOS/TORTAS	PER CAPITA	
	EMEI	EMEF/ EMEIF
Pão Tipo Hot Dog	01 unid – 50 g	01 unid - 50 g
Pão de forma	2 fatias - 50 g	2 fatias - 50 g
Pão de milho	01 unid – 50 g	01 unid - 50 g
Mini pão de leite 25 grs	2 und	3 und
Crepioça de assadeira	80 g	80 g
Cuscuz de frango/Torta de frango	100 g	100 g
Quibe de assadeira	100 g	100 g
Bolo caseiro/torta salgada	80 g	80 g

PERECÍVEIS	PER CAPITA	
	EMEI	EMEF/ EMEIF
Carne em cubos/tiras (com legumes)	40 g	50 g
Carne em cubos/tiras (macarrão)	40 g	50 g
Carne em cubos/tiras ao molho ou strogonoff (sem legumes)	50g	60g
Carne em cubos/tiras (lanche)	30 g	30 g
Carne moída (com legumes)	40 g	50 g
Carne moída (refogado/macarrão)	40 g	50 g
Carne moída (lanche/escondidinho/quibe/torta)	30 g	30 g
Pernil em cubos com legumes	40 g	50 g
Pernil em cubos (lanche/torta)	30 g	30 g
Pernil em cubos (refogado/macarrão/feijão preto)	40 g	50 g
Frango com legumes	40 g	50 g
Frango ao molho ou strogonoff (sem legumes)	50g	60g
Frango (macarrão)	40 g	50 g
Frango (lanche/cuscuz/torta)	30 g	30 g
Frango para patê	30 g	30 g
File de coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso	50g	60g
Manteiga (pão)	10 g	10 g
Queijo muçarela fatiado	20 g	20 g
Ovo de galinha (almoço: cozido/mexido/omelete)	50g	50g
Ovo de galinha (para pão/lanche)	30g	30g
Ovos de galinha (mexidos para desjejum)	75g	75g
Peixe – branco sem osso, sem espinho e sem pele	50 g	60 g
Requeijão	10 g	10 g
Requeijão para patê	10 g	10 g

Observação: não será permitido utilização de produtos industrializados para reconstituição como bebidas lácteas, batata em flocos, etc.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO I.IV – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS INSUMOS A SEREM SERVIDOS GÊNEROS ESTOCÁVEIS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
AÇÚCAR REFINADO	Açúcar refinado tipo especial. Produto obtido da cana-de-açúcar [Saccharum officinarum L], purificado por processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,0%, umidade máxima de 0,3%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica leitosa, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e demais exigências da legislação vigente, contendo 1 kg.
ADOÇANTE CULINÁRIO	Adoçante em pó, para utilização em substituição ao açúcar em preparações culinárias diet. Ingredientes à base de maltodextrina, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica e outros de acordo com a legislação vigente isento de glúten e de lactose. A embalagem que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, marca do fabricante, informação nutricional, ingredientes, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Embalagem plástica, atóxica, com aproximadamente 100 g.
ADOÇANTE LÍQUIDO	Adoçante líquido a base de sucralose. Ingredientes água, edulcorantes sucralose, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio. Acondicionado em frascos de 100 mL.
ÁGUA MINERAL	Água mineral natural fluoretada, sem gás, envazada em galão de polietileno, com capacidade para 20 (vinte) litros, sem cavidades ou rebordos internos que possam reter bactérias ou outras impurezas nocivas à saúde humana (dentro das normas vigentes)
ALHO EM PASTA OU PURÊ	Alho em pasta ou purê, sem sal, isento de alergênicos, sem glúten, contendo acidulante ácido cítrico e benzoato de sódio como aditivos e coadjuvantes de tecnologia, de acordo com a legislação específica. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Em pote plástico com tampa, isento de metais pesados, que atenda as normas da ANVISA, transparente, resistente. Na rótulo da embalagem primária e secundária deverá constar as seguintes informações identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Informação nutricional e número do lote. Embalagem com capacidade de 1 Kg.
AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho, em forma de pó fino, branco, inodoro e insípido. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos, impurezas ou sujidades, bolor ou cheiro não característico. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso, deve estar intacta e vedada. Embalagem com 500g.
ARROZ	Grãos provenientes da espécie Oryza sativa L. Beneficiado, polido, longo fino, tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de, no mínimo, 2,5 vezes a mais, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros, soltos após o cozimento. As demais características do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa ns 06 de 16 de fevereiro de 2009 do MAPA e legislação sanitária vigente. A embalagem deverá ser plástica, transparente, íntegra, em pacotes de 5 kg.

ARROZ INTEGRAL	Classe longo, fino, tipo 1 integral contendo grãos finos e alongados e deve preservar intactos o gérmen e a camada externa do grão, O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, materiais estranhos, preparação final dietética inadequada (empapamento).Embalagem em polietileno, transparente, atóxico, íntegra, acondicionada em pacotes de 1 Kg.
AVEIA	Em flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, livre de sujidades, sem fragmento de insetos, parasitas larvas, mofos e materiais estranhos; atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 200 g.
BATATA PALHA	Produto apenas com os seguintes ingredientes: batata, gordura vegetal e sal. O produto deve ser de primeira qualidade, íntegra, crocante, com coloração dourado claro, e sabor ausente de amargor ou sabores indesejados, como o de queimado e de ranço. Deve ser isento de gordura trans. Conter no máximo 120 mg de sódio na porção de 25g. Isento de ácidos graxos trans. Embalada em sacos de polietileno de alta densidade ou embalagem metalizada, contendo 1 kg.
BEBIDA A BASE DE SOJA	Bebida à base de extrato de soja (100% proteína vegetal), isenta de lactose e de colesterol. Enriquecida com vitaminas e minerais (Sabor original: com adição de cálcio na quantidade mínima de 240 mg do mineral por porção de 200 mL). Embalagem tipo tetra pack de 1 L. Bebida à base de extrato de soja (100% proteína vegetal), isenta de lactose e de colesterol. Enriquecida com vitaminas e minerais (Sabor original: com adição de cálcio na quantidade mínima de 240 mg do mineral por porção de 200 mL). Embalagem tipo tetra pack de 1 L. Bebida à base de extrato de soja (100% proteína vegetal), isenta de lactose e de colesterol. Enriquecida com vitaminas e minerais (Sabor original: com adição de cálcio na quantidade mínima de 240 mg do mineral por porção de 200 mL). Embalagem tipo tetra pack de 1 L.
ALIMENTO À BASE DE SOJA EM PÓ	Alimento à base de soja em pó, sabor original, sem lactose: Ingredientes: soja, açúcar e/ou maltodextrina, vitaminas e minerais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, colesterol, lactose, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter aroma natural ou idêntico ao natural de baunilha. Deverá conter cálcio na quantidade mínima de 225 mg na porção de 30 gramas. Características: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata, pote ou sachê pesando entre de 280 e 400 gramas.
ALIMENTO À BASE DE SOJA EM PÓ SEM AÇÚCAR	ALIMENTO À BASE DE SOJA EM PÓ NATURAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR "Alimento à base de soja em pó, sabor original, sem lactose: Ingredientes: Extrato de soja, maltodextrina, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, emulsificante lecitina de soja e espessante goma guar. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, colesterol, lactose, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Características: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata, pesando entre de 280 e 400 gramas.
BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem adição de açúcar e gordura trans. Embalagem plástica, atóxica, com aproximadamente 150 g.

BISCOITO SALGADO INTEGRAL	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), com flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros) desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Isenta de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), corantes artificiais, e outros ingredientes. Embalagem de polietileno atóxico ou metalizada, contendo aproximadamente de 240 g.
BISCOITO SALGADO TIPO "ÁGUA E SAL" OU CREAM CRACKER	Produto preparado a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, salrefinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), amido de milho. Podendo conter aditivos e outros ingredientes permitidos pela legislação desde que declarados no rótulo. Isentos de corantes artificiais e cristais de sal incrustados na massa. Embalagem de polietileno atóxica ou metalizada, contendo aproximadamente 200 g.
CACAU EM PÓ SOLUVEL	Produto 100% cacau sem adição de açucares e sem glúten. Acondicionado em embalagens de 500 g.
CANELA EM PÓ	Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionada em saco plástico de polietileno integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem até 100 g.
CANJICA BRANCA	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, secas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - embalagem em saco plástico de polietileno atóxico , transparente de 500g
COCO RALADO	Polpa de coco integral ralado, desidratada, sem açúcar, cor branco, isento de impurezas, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer outros materiais estranhos; sem cheiro alterado ou rançoso, em embalagem plástica de polietileno leitoso resistente, hermeticamente fechada, atóxica com 100 g.
EXTRATO DE TOMATE	Produto obtido de frutos maduros, sãos e selecionados, sem pele e sem sementes, resultante de processo tecnológico adequado, preparado sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Deverá apresentar aspecto de massa mole de coloração vermelha, cheiro e odor próprios, embalagem de 340 g.
FARINHA DE ARROZ	Obtido de raízes de mandioca. Torrada, grupo seca, classe fina, amarela, tipo 1, baixa acidez e umidade inferior a 13%. Isenta de glúten. Será rejeitado o produto que apresentar aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho e com presença de insetos vivos ou mortos. Embalagem em saco plástico atóxico transparente, contendo 500g. Atende à RDC ANVISA nº 216/2004 (Boas práticas em serviços de alimentação).
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	Obtido de raízes de mandioca. Torrada, grupo seca, classe fina, amarela, tipo 1, baixa acidez e umidade inferior a 13%. Isenta de glúten. Será rejeitado o produto que apresentar aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho e com presença de insetos vivos ou mortos. Embalagem em saco plástico atóxico transparente contendo 500g. Atende à RDC ANVISA nº 216/2004 (Boas práticas em serviços de alimentação).
FARINHA DE MILHO AMARELA	Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14%. Embalagem de 500 g.

FARINHA DE TRIGO TIPO 1	Obtida do grão de trigo limpo, desgerminado, moído e beneficiado, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Não podendo ser úmido, fermentado ou rançoso, com aspecto em pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio do produto. Umidade máxima de 15%. Acondicionada em saco transparente, limpo, resistente, embalagem de 1 kg. Sem adição de fermento.
FEIJÃO CARIOCA	Feijão carioca, grupo 1, comum, classe cores, tipo 1. Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 13%, isento de material terroso, matérias estranhas, impurezas, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não serão aceitos grãos mofados, ardidos, carunchados e germinados. Embalagem de 1kg.
FEIJÃO PRETO	Feijão Preto, grupo 1, comum, classe preto, tipo 1. Novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 13%, isento de material terroso, matérias estranhas, impurezas, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não serão aceitos grãos mofados, ardidos, carunchados e germinados. Embalagem de 1 kg.
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem lata ou pote plástico atóxico contendo 100 g do produto.
FUBÁ PRÉ-COZIDO	Fubá de milho pré cozido, de lã qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar manchas de cor preta, azuladas ou esverdeadas e cheiro azedo. Umidade máxima de 15%. Sem glúten. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico de 500 g.
GOMA PARA TAPIOCA PRONTA	Goma para Tapioca; Pronta; Composta de Fécula de Mandioca Hidratada; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Vedada; Com Validade Mínima de 05 Meses Na Data Da Entrega; Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (ANVISA), Rdc 259/02, Rdc 360/03, In 23/05 (mapa) e Alterações Posteriores. Atende à RDC ANVISA nº 216/2004 (Boas práticas em serviços de alimentação).
LEITE DE ARROZ EM PÓ	Pó para preparo de bebida de arroz, sabor original. Enriquecida com cálcio (com no mínimo 240 mg de cálcio na porção), sem açúcar, sem leite e sem soja. Embalagem primária: aluminizada ou lata, resistente, lacrada, com aproximadamente 300 g.
LEITE EM PÓ INTEGRAL	Produto constituído exclusivamente por leite em pó integral de origem animal originário da desidratação do leite de vaca integral, com ferro, vitaminas A, C E D. O produto poderá conter lecitina de soja. O produto e o estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. O produto deverá ter como características físico químicas na porção de 200 ml reconstituída: Proteína: mínima 6,7 g e máxima 7 g, gordura totais: mínima 6,8 e máxima 7 g, vitamina A: mínima 150 mcg RE e máxima 190 mcg RE, vitamina D: mínima 1,5 mcg e máxima de 2,0 mcg, ferro mínimo 2,7 mg e máximo de 3,5 mg; Aspécto: pó uniforme sem grumos. Cor: branco amarelado. Odor: agradável não rançoso semelhante a leite fluido. Sabor: agradável não rançoso semelhante a leite fluido. Embalagem de 01 kg.

LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE	Leite integral, enzima lactase. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e/ou naturais, açúcar e edulcorantes artificiais e/ou naturais. Características: pó uniforme, deverá ter boa solubilidade, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata com tampa e lacre de proteção intacto ou em sachê atóxico, com quantidade de 200 a 400 gramas. Embalagem secundária: embalagem que permita o armazenamento adequado do produto, atóxica e resistente.
LEITE EM PÓ DESNATADO	Leite em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca mediante processos tecnológicos adequados, com no máximo 0,6% de teor de gordura. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite desnatado. Envasados assepticamente em embalagem hermética, aluminizada que não permita a passagem de ar e luz e assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Sem adição de açúcar, aditivos químicos como corantes, estabilizantes ou outras substâncias artificiais ou estranhas ao produto de origem. O produto não deverá apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, odor e sabor de ranço, mofo ou outras alterações não características do alimento. Serão recusadas embalagens violadas ou danificadas. Embalagem de 500 g.
LEITE UHT INTEGRAL	Leite UHT integral. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá conter 3% de gordura, composição nutricional 100g: máximo de 3g de lipídios/5g de carboidratos/ mínimo de 3g de proteína/ valor calórico de 60 Kcal. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura
MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN, SEM OVOS E SEM SOJA	Massa alimentícia de arroz tipo fusili ou outros; com 0% de gordura trans, sem colesterol, sem glúten, sem ovos e sem soja, em embalagem 500 g
MACARRÃO COM OVOS (tipos: parafuso, penne, gravatinha)	Sêmola ou farinha de trigo tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, contendo 500 g.
MACARRÃO DE SEMOLA SEM OVOS (tipos: parafuso, penne, gravatinha)	Sêmola ou farinha de trigo tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais urucum e cúrcuma, sem ovo; As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, contendo 500 g.
MACARRÃO INTEGRAL SEM OVOS (tipo: parafuso)	Sêmola ou farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Pode conter farelo de trigo e corantes naturais urucum e cúrcuma., sem ovos. Embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, contendo 500 g
MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva. Grãos selecionados oriundos de plantas saudáveis, sem sujidades, parasitas e larvas. Obtidos através de processo industrial e tratamento térmico adequado. Acondicionado em filme aluminizado tipo stand up pouch ou lata metálicas litografadas com tampas, resistentes e atóxicas. As latas deverão estar intactas, sem ferrugem, amassados ou qualquer outro defeito. O produto deverá conter registro no ministério da agricultura. Peso drenado 170 g.

MILHO DE PIPOCA	Milho para pipoca tipo I, isenta de matérias estranhas e impurezas, grãos que tenham sofrido variação da sua cor natural, que se apresentam atacados por insetos em qualquer de suas fases evolutivas; que se apresentem chochos ou imaturos, fermentados, germinados, gessados e detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros; Embalagem primária: de polietileno transparente, atóxica limpa, não violada, resistente, lacrada, resistente, que garante a integridade do produto até o momento do consumo contendo 500 g.
ÓLEO DE GIRASSOL	Óleo comestível vegetal, de girassol, 100% natural. A embalagem não poderá estar amassada, violada e/ou furada. Isento de ranço e substâncias estranhas. Não pode conter traços de soja. Embalagem de 900 ml.
ÓLEO DE SOJA	Produto constituído principalmente de glicérides de ácidos graxos de espécie vegetal (soja) Óleo de soja refinado, 100% natural. Não poderá estar amassadas, furada, violada, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica transparente de 900 mL.
OREGANO (DESIDRATADO)	Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem com 10 g.
SAL REFINADO IODADO	Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não devendo estar pegajoso ou empedrado. Acondicionado em saco plástico transparente Dentro dos padrões da legislação vigente. Embalagem de 1 kg.
TRIGO PARA QUIBE	Trigo para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo e materiais terrosos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. Embalagem de 500 g.
VINAGRE DE ÁLCOOL	Composto de Fermentado Acético de Álcool, água e conservante; Com Acidez Volátil Mínima de 4%; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária hermeticamente Fechada e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 55/02, Decreto 6.871/09, Instrução Normativa 06/12; Rdc 259/02 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa. Embalagem de 750 ml.

#### GÊNEROS PERECÍVEIS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
CREME VEGETAL SEM SAL	Creme vegetal sem sal, elaborado com óleos vegetais líquidos e interesterificados, com ou sem adição de corantes naturais. Sem lactose, 0% de gordura trans. Produto com registro obrigatório no MAPA. O produto deve atender às seguintes legislações vigentes: Portaria MAPA nº 372/1997 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Cremes Vegetais); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Nutricional e de Alimentos Embalados). Embalagem plástica resistente, atóxica, inviolada, com rótulo impresso contendo identificação do produto, lista de ingredientes, validade, lote e demais informações exigidas pela legislação. Peso líquido: 250 g a 500 g.

<p>MANTEIGA COM SAL</p>	<p>Manteiga com Sal; de primeira qualidade; embalagem primária hermeticamente fechada; acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10 °C. O produto deve atender às seguintes legislações vigentes: Portaria MAPA nº 146/1996 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Manteiga e suas alterações); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Nutricional e de Alimentos Embalados). Produto sujeito à verificação no ato da entrega, conforme procedimentos administrativos do MAPA e da ANVISA. Embalagem em polipropileno, atóxica, não violada, resistente, com rótulo impresso que contenha todas as especificações exigidas pela legislação vigente. Peso líquido: pote plástico de 500 g.</p>
<p>REQUEIJÃO CREMOSO</p>	<p>Requeijão cremoso, sem adição de amido. Produto de primeira qualidade, com sabor, odor e cor característicos, de textura cremosa. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado e concentrado proteico de leite. Produto com registro obrigatório no MAPA. O produto deve atender às seguintes legislações vigentes: Portaria MAPA nº 359/1997 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requeijão e Requeijão Cremoso); IN MAPA nº 68/2006 (Métodos analíticos oficiais); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Nutricional e de Alimentos Embalados). Embalagem de polipropileno, atóxica, não violada, resistente, com rótulo impresso contendo todas as especificações exigidas. Peso líquido: 200 g a 400 g.</p>
<p>REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE</p>	<p>Requeijão cremoso sem lactose, sem adição de amido. Produto de primeira qualidade, com sabor, odor e cor característicos, de textura cremosa. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, concentrado proteico de leite e enzima lactase. Produto com registro obrigatório no MAPA. O produto deve atender às seguintes legislações vigentes: Portaria MAPA nº 359/1997 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requeijão e Requeijão Cremoso); IN MAPA nº 68/2006 (Métodos analíticos oficiais); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Nutricional e de Alimentos Embalados). Embalagem de polipropileno, atóxica, não violada, resistente, com rótulo impresso contendo todas as especificações exigidas. Peso líquido: 200 g.</p>
<p>QUEIJO MUÇARELA FATIADO</p>	<p>Queijo muçarela fatiado de primeira qualidade, elaborado a partir de leite pasteurizado, com cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento lácteo e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto e sejam declarados no rótulo. Proibida a presença de gordura trans. O produto deverá ser entregue fatiado, com espessura uniforme, fatias pesando aproximadamente 20 g cada. Deve permanecer refrigerado e ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmica, mantendo temperatura controlada entre 4 °C e 10 °C, ou conforme recomendação do fabricante. Características: massa semidura, cor branco-creme homogênea, odor e sabor suaves, levemente salgados. Legislação vigente: Portaria MAPA nº 364/1997 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos); IN MAPA nº 68/2006 (Métodos analíticos oficiais); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Nutricional e de Alimentos Embalados). Embalagem: plástica a vácuo ou sob atmosfera modificada, resistente, atóxica, inviolada, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 150 g a 500 g.</p>
<p>CARNE BOVINA - PATINHO EM CUBOS</p>	<p>Carne bovina (patinho) in natura, sem osso, em cubos com dimensões aproximadas de 1x1x1 cm, com no máximo 5% de gordura, devidamente aparada, sem pele, sem cartilagem e aponevrose. Produto congelado a -18 °C ou inferior, sem adição de outros ingredientes. Deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante, mantendo características organolépticas próprias da espécie. Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Portaria MAPA nº 365/1997 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Bovina); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem). Embalagem: saco de polietileno transparente atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>

<p>CARNE BOVINA - PATINHO EM CUBOS (IQF)</p>	<p>Carne bovina (patinho) in natura, sem osso, em cubos com dimensões aproximadas de 1x1x1 cm, com no máximo 5% de gordura, devidamente aparada, sem pele, sem cartilagem e aponevrose. Congelada individualmente por tecnologia IQF, garantindo temperatura de -18 °C ou inferior. Livre de parasitas, sujidades, larvas e contaminantes, mantendo características organolépticas próprias da espécie. Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Portaria MAPA nº 365/1997 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Bovina); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem). Embalagem: saco de polietileno transparente atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>
<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO</p>	<p>Carne bovina (patinho) in natura, moída, com no máximo 10% de gordura, devidamente aparada durante o processamento (remoção de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). Congelada a -18 °C ou inferior. Livre de parasitas, sujidades, larvas e contaminantes, mantendo características organolépticas próprias da espécie. Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Portaria MAPA nº 365/1997 (RTIQ de Carne Bovina); IN MAPA nº 83/2003 (Métodos analíticos); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem). Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>
<p>CARNE BOVINA - PATINHO MOÍDO (IQF)</p>	<p>Carne bovina (patinho) in natura, moída, com no máximo 10% de gordura, aparada durante o processamento (remoção de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). Congelada individualmente por tecnologia IQF, garantindo temperatura de -18 °C ou inferior. Livre de parasitas, sujidades, larvas e contaminantes, mantendo características organolépticas próprias da espécie. Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Portaria MAPA nº 365/1997 (RTIQ de Carne Bovina); IN MAPA nº 83/2003 (Métodos analíticos); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem). Embalagem: saco de polietileno transparente atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>
<p>CARNE SUÍNA - PERNIL EM CUBOS</p>	<p>Pernil suíno in natura, limpo, sem osso, em cubos com dimensões aproximadas de 1x1 cm, devidamente aparados, sem pele e com lipídios totais de no máximo 5%. Produto congelado a -18 °C ou inferior, sem adição de outros ingredientes. Deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e contaminantes, mantendo características organolépticas próprias da espécie. Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carnes Suínas (MAPA); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Nutricional). Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>
<p>CARNE SUÍNA - PERNIL EM CUBOS (IQF)</p>	<p>Pernil suíno in natura, limpo, sem osso, em cubos com dimensões aproximadas de 1x1 cm, devidamente aparados, sem pele e com lipídios totais de no máximo 5%. Congelado individualmente por tecnologia IQF, a -18 °C ou inferior. Deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e contaminantes, mantendo características organolépticas próprias da espécie. Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carnes Suínas (MAPA); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Nutricional). Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>

<p>FRANGO -FILÉ DE COXA E SOBRECOXA</p>	<p>Filé de coxa e sobrecoxa de frango, desossado, sem pele, limpo e congelado a -18 °C ou inferior. Produto deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas, isento de sujidades e larvas. Proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária oficial, manipuladas sob condições higiênico-sanitárias adequadas. Proibido o uso de substâncias com efeito tireostático, androgênico, estrogênico, gestagênico ou β-agonistas para estímulo de crescimento.</p> <p>Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Portaria MAPA nº 210/1998 (Regulamento Técnico da Inspeção de Produtos de Origem Animal – aves e derivados); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Nutricional).</p> <p>Embalagem: saco de polietileno transparente atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>
<p>FRANGO - FILÉ DE PEITO</p>	<p>Peito de frango em filés, desossado, sem pele, congelado a -18 °C ou inferior. Produto deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas, isento de sujidades e larvas. Proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária oficial, manipuladas sob condições higiênico-sanitárias adequadas. Proibido o uso de substâncias com efeito tireostático, androgênico, estrogênico, gestagênico ou β-agonistas para estímulo de crescimento.</p> <p>Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Portaria MAPA nº 210/1998; RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019; RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno transparente atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>
<p>PEITO DE FRANGO DESSOSSADO CONGELADO EM CUBOS (IQF)</p>	<p>Peito de frango em cubos (tecnologia IQF), desossado, sem pele, congelado a -18 °C ou inferior. Produto deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas, isento de sujidades e larvas. Proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária oficial, manipuladas sob condições higiênico-sanitárias adequadas. Proibido o uso de substâncias com efeito tireostático, androgênico, estrogênico, gestagênico ou β-agonistas para estímulo de crescimento.</p> <p>Legislação vigente: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); Portaria MAPA nº 210/1998; RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019; RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno transparente atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>
<p>PEIXE - CAÇÃO EM CUBOS (IQF)</p>	<p>Carne de cação (espécies do tipo Squalus acanthias ou similares) em cubos, sem pele, espinhos, ossos, cartilagens, vísceras ou parasitas. Cubos com peso unitário entre 35g e 50g. Congelado individualmente por tecnologia IQF, garantindo temperatura de -18 °C ou inferior. Livre de contaminantes, manchas, hematomas, incisões, rupturas ou qualquer evidência de decomposição, mantendo cor, odor, sabor e textura frescos característicos da espécie. Legislação vigente: Instrução Normativa MAPA nº 128/2024 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Pescado Congelado); Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); IN MAPA nº 83/2003 (Métodos analíticos); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem). Embalagem: saco de polietileno transparente atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>

<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO EM ISCAS – PIRAMUTABA (IQF)</p>	<p>Filé de piramutaba (<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>) cortado em iscas, com dimensões de 3-5 cm de largura por 8-10 cm de comprimento. Produto de primeira qualidade, sem pele, espinhas, escamas ou couro. Congelado individualmente por tecnologia IQF, garantindo temperatura de conservação de -18°C ou inferior, isento de cristais de gelo (sinérese) e sinais de descongelamento. Apresenta textura firme, odor, sabor e coloração característicos e agradáveis da espécie. Legislação vigente: Instrução Normativa MAPA nº 128/2024 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Pescado Congelado); Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); IN MAPA nº 83/2003 (Métodos analíticos); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem). Embalagem: saco de polietileno transparente atóxico, resistente, fechado a vácuo, inviolado, com rótulo impresso contendo todas as informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg (ou 2 kg, conforme especificado).</p>
--	--

#### POLPA DE FRUTAS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
<p>POLPA DE FRUTAS</p>	<p>Polpa de frutas 100% natural, obtida pela trituração da parte comestível da fruta madura, sadia e fresca, congelada por tecnologia de túnel de ar forçado ou placas, garantindo temperatura de -18°C ou inferior. Isenta de cascas, sementes, corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, livre de matérias estranhas, sujidades e contaminantes. Legislação vigente: Instrução Normativa MAPA nº 49/2018 (Regulamento Técnico para Polpa de Frutas) e suas alterações; Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Geral); RDC ANVISA nº 481/2021 (Lista de Aditivos e Coadjuvantes - para verificação de isenção). Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, resistente, inviolado, lacrado, com rótulo impresso contendo informações obrigatórias. Peso líquido: 1 kg.</p>

#### SUCOS INTEGRAIS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
<p>SUCO DE FRUTA INTEGRAL, SABOR UVA</p>	<p>Suco de uva 100% integral, obtido da fruta madura, sadia e fresca, por processo tecnológico adequado. Não reconstituído, sem adição de água, açúcares, conservantes, corantes ou outros aditivos alimentares. Isento de fermentação, matérias estranhas e contaminantes. Apresenta cor que varia do vinho rosado à translúcida, aroma e sabor característicos da uva. Legislação vigente: Instrução Normativa MAPA nº 76/2023 (Regulamento Técnico para Sucos); Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Geral); RDC ANVISA nº 481/2021 (Lista de Aditivos). Embalagem: garrafa de vidro vedada com tampa ou embalagem cartonada tipo Tetra Pak, inviolada, contendo rótulo impresso com informações obrigatórias. Volume: 1 litro.</p>
<p>SUCO DE FRUTA INTEGRAL, SABOR LARANJA</p>	<p>Suco de laranja 100% integral (NFC - Not From Concentrate), obtido da fruta madura, sadia e fresca, por processo tecnológico adequado. Não reconstituído, sem adição de água, açúcares, conservantes, corantes ou outros aditivos alimentares. Isento de fermentação, matérias estranhas e contaminantes. Apresenta cor amarela, aroma e sabor característicos da laranja. Legislação vigente: Instrução Normativa MAPA nº 76/2023 (Regulamento Técnico para Sucos); Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA); RDC ANVISA nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos); RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem Geral); RDC ANVISA nº 481/2021 (Lista de Aditivos). Embalagem: Embalagem: garrafa plástica hermeticamente fechada, resistente, inviolada, contendo rótulo impresso com informações obrigatórias. Volume: 1 a 2 litros.</p>

#### PÃES

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
----------------------	-------------------------

<p>MINI PÃO TIPO “HOT DOG”</p>	<p>Mlni pão tipo “tipo hot dog” de 25 grs, formato alongado, superfície macia, lisa, com miolo consistente e sedoso. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Composição básica: farinha de trigo, leveduras, água e sal. Isento de ovo, leite, soro de leite e/ou lactose na composição. Não deverá conter gordura hidrogenada, gordura TRANS, aromatizantes e corantes artificiais. Embalado em saco plástico atóxico, lacrado. A rotulagem das embalagens deverão estar de acordo com a legislação vigente, e deverão conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto Embalagem com aproximadamente 30 unidades.</p>
<p>MINI PÃO INTEGRAL TIPO “HOT DOG”</p>	<p>Mlni pão integral “tipo hot dog” 25 grs, formato alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Composição básica: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, farinha e/ou farelo integral (trigo e/ou centeio e/ou aveia e/ou linhaça e/ou girassol e/ou gergelim e/ou quinoa), e/ou outra fonte de fibra alimentar, açúcar, gordura vegetal e outros ingredientes que o caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Pode conter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isento de ovo, leite, soro de leite e/ou lactose na composição. Não deverá conter gordura hidrogenada, gordura TRANS, aromatizantes e corantes artificiais. Embalado em saco plástico atóxico, lacrado, aproximadamente 30 unidades.</p>
<p>PÃO DE FORMA</p>	<p>Pão tipo forma, não quebradiço, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, fatiado. Com odor e sabor agradável característico, sem a adição de farelos e decorantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de fungos, parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Preferencialmente sem leite, soro de leite e/ou lactose na composição. Isento de corantes e aromas artificiais, sem gorduras trans. Embalado em saco plástico atóxico, com aproximadamente 500g.</p>
<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL</p>	<p>Pão de forma integral, isento de gordura trans, preparado com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha e/ou farelo integral (trigo e/ou centeio e/ou aveia e/ou linhaça e/ou girassol e/ou gergelim e/ou quinoa), e/ou outra fonte de fibra alimentar, açúcar, gordura vegetal e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação declarados no rótulo. Pode conter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isento de ovo, leite, soro de leite e/ou lactose na composição. Não deverá conter gordura hidrogenada, gordura TRANS, aromatizantes e corantes artificiais. Com odor e sabor agradável e característico. Isento de fungos, parasita, sujidade): larvas e material estranho. Cortado verticalmente em fatias de aproximadamente 25g. Embalagem de aproximadamente 500g.</p>
<p>PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LEITE</p>	<p>Pão de forma sem glúten, sem leite, 0% de gorduras trans. Embalagens com aproximadamente 300 g. Não deverá conter gordura hidrogenada, gordura TRANS, aromatizantes e corantes artificiais. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Embalagens com aproximadamente 300 g.</p>

PÃO TIPO "HOT DOG" (50G)	Pão tipo hot-dog, formato alongado, superfície macia, lisa, com miolo consistente e sedoso. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Não deverá conter gordura hidrogenada, gordura TRANS, aromatizantes e corantes artificiais. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Composição básica: farinha de trigo, leveduras, água e sal. Isento de ovo, leite, soro de leite e/ou lactose na composição. Embalado em saco plástico atóxico, lacrado, com no máximo 30 unidades.
PÃO TIPO "HOT DOG" INTEGRAL (50G)	Pão tipo hot-dog integral, formato alongado, superfície macia, lisa, com miolo consistente e sedoso. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Não deverá conter gordura hidrogenada, gordura TRANS, aromatizantes e corantes artificiais. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Composição básica: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, farinha e/ou farelo integral (trigo e/ou centeio e/ou aveia e/ou linhaça e/ou girassol e/ou gergelim e/ou quinoa), e/ou outra fonte de fibra alimentar, açúcar, gordura vegetal e outros ingredientes que caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Pode conter adição de vitaminas e mineral dentro dos padrões da legislação. Isento de ovo, leite, soro de leite e/ou lactose na composição. Embalado em saco plástico atóxico, lacrado, com aproximadamente 30 unidades.
PÃO DE MILHO (50 G)	Pão de milho, formato alongado, superfície macia, lisa, com miolo consistente e sedoso. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Não deverá conter gordura hidrogenada, gordura TRANS, aromatizantes e corantes artificiais. Composição básica: farinha de trigo, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, água e sal. Embalado em saco plástico atóxico, lacrado, com no máximo 30 unidades.

**GÊNEROS HORTIFRUTIGRANJEIROS ( Frutas, Legumes e Hortaliças)**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
ABACATE	Frutos de espécimes vegetais genuínas e sãs, frescos, de tamanho médio a grande (400 g a 600 g), coloração e formato uniformes, com polpa intacta e firme, casca lisa e brilhante sem sinais de rupturas ou machucados. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservações em condições adequadas para o consumo.

<p>ABACAXI</p>	<p>Pérola ou Havaí, com coroa, peso mínimo de 1,5 a 1,8 kg. Coloração e formato uniformes. Ausência de defeitos. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem defeitos de natureza física ou mecânica que afetem a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Isento de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, com polpa firme e intacta. Livre de defeitos graves com lesão, sem coroa, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, polpa escurecida e danificado por baixa temperatura.</p>
<p>ABÓBORA</p>	<p>Abóbora madura, variedade paulista. De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeada; danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>
<p>ABOBRINHA</p>	<p>Abobrinha variedade Brasileira, Extra, com coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de atrito com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 g a 700 g, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeito: graves que alterem a tamanho e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>
<p>ACELGA</p>	<p>Tipo extra. Peso mínimo de 1,5 kg, sãs, frescas, sem manchas ou descoloração, sem defeito nas folhas, sem folhas meladas com perfurações. Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros insetos.</p>
<p>AGRIÃO</p>	<p>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Deverão ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>

ALFACE	De Primeira. Extra. Grupo: Crespa/lisa/americana; Subgrupo: Verde; Peso médio da planta variando de 400 g a 450 g. Deverá ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidades e material terroso. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.
ALHO BRANCO INTEIRO	Branco; Inteiro; Classe 7, Com Diâmetro do Bulbo Maior Que 70mm; Apresentando Coloração do Catafilo Externo Branca/ Listras Roxas; Coloração Da Película do Bulbilho Branca e Baixo Poder de Condimentação; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Brotado, Chocho, Podridão, Murcho, Ferimento; Passado Ou Quebrado Grave (ausência de Mais de 50%dos Bulbilhos); Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,inmetro), Rdc 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Obedecer As Informações Contidas Em Normas e Padrões do Site Wwww.bec.sp.gov.br.
BANANA NANICA	Climatizada, em pencas com maturação grau 4 (mais amarelo que verde) ou 5 (amarelo com as pontas verdes), classe 12 (12 a 15 cm de comprimento) ou classe 15 (15 a 18 cm de comprimento) ou classe 18 (18 a 22 cm de comprimento). Em caixas plásticas com 20 Kg cada. Cor e tamanho uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livre de defeitos graves como: podridão, amassada, dano por sol, passada, etc.
BANANA PRATA	Climatizada, em pencas (10 ou mais frutos), com maturação grau 4 (mais amarelo que verde) ou 5 (amarelo com as pontas verdes), classe 12 (comprimento maior que 12 cm). Cor e tamanho uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livre de defeitos graves como: podridão, amassado, dano por sol, passada, etc.
BATATA DOCE	Batata doce in natura, classificação extra A (peso maior que 300 g), lavada, de 1ª qualidade, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, parasitos e larvas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo.

<p>BATATA INGLESA</p>	<p>Batata inglesa, da variedade monalisa, lavada. Classe II (Calibre de 42 a 70 mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa desprovidas de odor estranho ao produto, não brotada e sem esverdeamento. Sem apresentar danos mecânicos deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, deverão se apresentar intactos e firmes.</p>
<p>BERINJELA</p>	<p>Suficientemente desenvolvida, são, limpa, de tamanho médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem danos por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e polpa, causando a fermentação dos tecidos. Livres de enfermidades. Isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Sem rachaduras ou cortes na casca. Polpa intacta e livre de parasitas ou larvas.</p>
<p>BETERRABA</p>	<p>Extra, de primeira qualidade, são, de tamanho médio a grande, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, sem rama, fresca, compacta e firme, isenta de materiais terrosos, coloração uniforme e intensa, sem rachaduras e lesões de insetos, devendo ser bem desenvolvida, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e/ou cortes.</p>
<p>BROCOLIS NINJA</p>	<p>Maços graúdos, de primeira, coloração verde escura, tenros, fresco, sem ataques de pragas e doenças, sem danos mecânico contendo apenas uma camada de folhas não amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver deverão se apresentar intactos e firmes. Serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.</p>
<p>CAQUI</p>	<p>Caqui fuyu, da época, fruta fresca. Apresentando tamanho, cor, aroma, sabor próprios da espécie e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p>
<p>CEBOLA</p>	<p>De Primeira, nacional, tamanho médio e uniforme, compacta e firme. Sem defeitos graves como: broto visível, mancha negra, deformação ou podridão, apresentando aparência fresca, bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e matéria estranhos. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos, livres de ataques de pragas e de doenças.</p>

CENOURA	Cenoura com 90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, pele lisa, cor (laranja escura) e formato uniforme (comprimento mínimo 14 cm e máximo 18 cm e 2,5 cm de diâmetro), pescoço pequeno, porte médio, de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes) e sem radicelas. Grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sãs, inteiras, limpas e livre de umidade. Sem colorações esverdeadas, deformações e deterioração, sem ataque de pragas e doenças. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.
CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)	Salsa e cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração (sem folhas amareladas), turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, serem frescas, terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau máximo de maturação tal que lhes permitam suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estarem livres de enfermidades, sujidades e insetos, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física e mecânica que afetem suas aparências.
CHUCHU	Chuchu in natura, de primeira qualidade, cor verde claro, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho e cor uniformes, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, podridão, descoloração, espinhos, parasitos e larvas, ausente de danos mecânicos e doenças. Pesando de 350 g até 450 g. Serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.
COUVE	Couve variedade manteiga, maço, especial. De primeira qualidade, com coloração verde, com odor e sabor característico: Apresentando tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e mecânicas oriundas de manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidade, material terroso, perfurações ferrugem, folhas amareladas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. De colheita recente. Cada maço pesando no mínimo 350 g, com acondicionamento e transporte em caixas plásticas vazadas e higienizadas.
COUVE-FLOR	De primeira, sã, fresca, tamanho médio, íntegra, não amarelada ou murcha, em perfeita condição de apresentação, ser podridão ou ferimento, cor branca a creme, com apenas uma camada de folhas. Bem desenvolvida, bem formada, limpa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, que afetem sua aparência e polpa. Livre de parasitas, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
ESCAROLA	Extra, classe B (peso da unidade maior que 500 g), tipo 18, constituída de escarola de ótima qualidade, frescas, sem defeito: com folhas verdes sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresenta coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos manchas, descoloração ou defeitos nas folha: bem como folhas meladas ou com perfurações que afetem sua aparência e qualidade. Deverá estar livre de enfermidades insetos e pragas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Deverão ser transportadas em caixa plásticas e limpas.

ESPINAFRE	Espinafre especial (peso do maço entre 500 g e 700 g). Constituído de espinafre de ótima qualidade, sem defeitos, com folha de coloração verde (sem traços de descoloração), turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças que afetem a sua formação e a sua aparência (amarelados e murchos), estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física e mecânica.
GOIABA	Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Peso de aproximado de 120 g.
INHAME	Extra 2A classe B (peso de 50 a 100 g) de aparência fresco, de safra atual, compacto e firme de tamanho e coloração uniformes, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos firmes; grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte Produto selecionado consistente ao toque e e isento de partes amassadas ou batidas, sem parasitas, substâncias tóxicas, ou quaisquer outras substâncias ou elementos que prejudiquem sua qualidade e a saúde humana, livre de sujidades e corpos estranhos aderentes a superfície externa.
LARANJA PERA	Laranja pera in natura, de primeira qualidade, frutos frescos e são, de tamanho médio (caixas plásticas contendo de 11 a 13 dúzias), com peso de 130 g a 180 g, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Com ausência de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca, umidade externa anormal, parasitos e larvas, rachaduras e cortes na casca; Com ausência de defeitos graves como podridão e dano profundo.
LIMÃO TAITI	Limão taiti in natura, deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde-escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.
MAÇÃ	Fuji ou Gala: inteiras, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos, sem danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Firme com coloração vermelha e sem deformação. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Peso de aproximado de 150 g.

MAMÃO FORMOSA	<p>Porte médio, pesando aproximadamente de 1,5 Kg a 2 Kg cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livres de defeitos graves como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação e manchas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
MANDIOCA PROCESSADA	<p>Mandioca processada; branca; picada, resfriada, higienizada; transportada e conservada a uma temperatura entre 2 e 5°C; isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primaria filme plastico hermeticamente fechado e atoxico; embalagem secundaria caixa plastica apropriada para alimentos; com validade minima de 04 dias na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao rdc 218/05, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela anvisa.</p>
MANDIOQUINHA	<p>Raiz de cor amarela intensa e formato cilíndrico. Classe: 12 (comprimento variando de 12 cm a 18 cm). Subclasse 4 (diâmetro variando de 4 cm a 5 cm). Categoria I. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguinte: condições mínimas: -serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinal de mofo. Deverá ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas, coroa esverdeada e deformidade, ausência de ataque de pragas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Transportadas em caixas de polietileno vazadas e limpas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
MANGA	<p>PALMER - 1a qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livres de defeitos graves como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação e manchas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
MARACUJÁ AZEDO	<p>Maracujá azedo in natura, categoria extra, grupo amarelo, classe 4, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro com polpa intacta e firme, livres de enrugamento, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas larvas, sem danos físicas e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>
MELANCIA	<p>Melancia in natura, classe extra, redonda, graúda, sã, fresca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de danos, sujidades, parasitos e larvas. Padrão de 10 a 12 kg.</p>

MELÃO	Grupo amarelo, categoria extra, sem deformação e com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitas e larvas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência e polpa. Livres de podridão. Tamanho médio de (1,5 kg a 1,9 kg).
MEXERICA PONKAN	Mexerica ponkan in natura, de primeira qualidade, com peso médio de 200 g a 220 g. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado}, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. A fruta deverá ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papeia ou plástico reciclado.
OVO DE GALINHA	Produto fresco de ave galinácea, tipo Médio. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender às exigências que são: a) não ter sido submetido qualquer processo de conservação; b) ser limpo, sem ter sido lavado; c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco poroso, resistente, com classificação uniforme e formato característico; d) ter peso de no mínimo 50 g ou 600 g por dúzia. Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1) alteração de gema e clara; 2) ovo seco; 3) podridão; presença de fungos interna ou externamente; 5) cor, odor ou sabor anormais; 6) ovos sujos externamente por matérias estercoreais; 7) rompimento da casca. As bandejas de papelão atóxico, resistente e não reutilizado, deverão conter unidades de ovos e serem embaladas individualmente, com plástico atóxico transparente e conter rótulo com todas as informações exigidas pela legislação. A embalagem deverá conter rótulo com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no MAPA (SIF) e demais exigências da legislação pertinente. Ovos deverão apresentar, no mínimo, 70% da validade na data de entrega.
PEPINO	Tipo Japonês/comum. Os pepinos deverão estar frescos e são, inteiros, limpos, livres de umidade externa anormal, sua coloração deve estar na cor verde escura ou verde escura brilhante. Deverão ser livres de podridão, dano profundo desidratação, dano superficial que ocupe mais de 10% da superfície do fruto, defeitos provocados por doenças, "passado nível 2-amarelecimento" avançado, maior ou igual a 5 cm a partir do ápice do fruto, e pelo ocaimento e endurecimento das sementes.

PERA	Pera do tipo Portuguesa ou Williams, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 150 g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitas e larvas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. As frutas deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver), deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.
PIMENTÃO	Verde/vermelho. Extra A, classe B (12 a 15 cm) deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, fresco, inteiro sem sinal de brotação, sem virose, sem fermentos, sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinal de mofo, no ponto de maturação adequado para consumo, sem terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isenta de enfermidades e não deverá estar danificados por lesões que afetem a sua aparência. Deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Transportadas em caixas de polietileno vazadas e limpas, alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
QUIABO	Quiabo de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
RABANETE	1ª qualidade, variedade redondo, categoria extra, classe A, tamanho médio (tipo 24), diâmetro equatorial de 45 a 55mm, com raiz redonda, casca de cor vermelha uniforme e polpa branca, consistência firme, lisa e íntegra. Limpo, isento de folhas, terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, traço de descoloração, manchas, rachaduras e em estado de decomposição. Não deve estar completamente maduro. Embalagem deve ser plástica ou nylon de 20kg
REPOLHO VERDE LISO	Liso: Extra, Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Peso da cabeça variando entre 1.000 g a 1.500 g. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, devendo estar frescas, não poderão estar golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua aparência e utilização, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes, a hortaliça deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens e odor e sabor estranhos. Deverão ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

<p>REPOLHO ROXO LISO</p>	<p>Liso: Extra, Coloração das folhas: Roxo; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Peso da cabeça variando entre 1.000 g a 1.500 g. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, devendo estar frescas, não poderão estar golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua aparência e utilização, as folha deverão se apresentar intactas e firmes, a hortaliça deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens e odor e sabor estranhos. Deverão ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
<p>RÚCULA</p>	<p>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Deverão ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
<p>TOMATE</p>	<p>Extra, diâmetro variando de 70 mm a 80 mm, de porte médio/grande, firme e intacto, fresco, tamanho uniforme, livre de enfermidades e defeitos graves que alterem seu tamanho e aparência. Isento de sujidades, parasitas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças Coloração rosada, subgrupo II Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). A polpa e o peduncúlo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>
<p>VAGEM</p>	<p>De primeira qualidade. Frutos de coloração verde clara, sãs e frescas, tenras e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem manchas, sem ataque de pragas e doenças e sem rachaduras. Sem danos por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado).</p>

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO I.V – ESPECIFICAÇÕES DE MATERIAIS DE HIGIENE, SANITIZAÇÃO E DESCARTÁVEIS

#### MATERIAIS DE HIGIENE E SANITIZAÇÃO

Material	Especificações
Água sanitária	Água sanitária solução aquosa princípio ativo: hipoclorito de sódio, embalagem plástica contendo 1 litro. Composição: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio e água, teor ativo entre 2% e 2,5% p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Álcool	Álcool, tipo etílico hidratado, líquido, concentração 70% (p/p). Frasco de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde /ANVISA.
Balde plástico	Balde plástico resistente, para limpeza, com capacidade de 10 litros.
Borrifador plástico	Borrifador plástico resistente, para aplicação de líquidos sanitizantes com bico regulador.
Detergente líquido	Detergente líquido para lavar louça, neutro, biodegradável, em embalagem plástica de aprox. 500 mL. Deve garantir a remoção de resíduos gordurosos e sujidades em geral, enxágue rápido e inocuidade à pele. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Esponja de limpeza dupla face	Esponja de limpeza dupla face, resistente, um dos lados em fibra sintética abrasiva, outro lado em espuma de poliuretano, medidas aproximadamente de 110 X 75 X 23 mm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Fibra multiuso	Fibra multiuso, de material resistente, à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo unidos

	por resina à prova d'água, usada para limpeza em geral. Dimensões aproximadas: 10 x 26 cm
Fósforo de segurança	Fósforo de segurança, em palito de madeira extralongo (aprox. 9,5 cm de comprimento), com selo do INMETRO. Cada caixa contendo 50 unidades de fósforos. Em maços contendo 10 caixas cada.
Hipoclorito em pó	Hipoclorito em pó para higienização para hortifrutículas. A embalagem com peso mínimo de 1 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, diluição; procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Pá de lixo	Pá de lixo plástica com cabo longo revestido com capa plástica (80 cm)
Paleta	Paleta confeccionado em plástico reforçado, com medidas de 50 x 50 x 4,5 cm aproximadamente. (Obs.: na determinação das quantidades fornecidas às unidades escolares poderá haver variação devido tamanho da cozinha e do estoque).
Pano de chão branco	Pano de chão branco, 100% algodão, alvejado, medindo no mínimo 40 x 70 cm.
Pano multiuso descartável	Pano multiuso fabricado com fibras de poliéster e viscose, resistente e absorvente, dimensões aproximadas de 30 x 50 cm, em bobina, picotado com no mínimo 50 unidades.
Ralo japonês	Ralo móvel para pias modelo japonês, com arame em rede, a fim de evitar a queda de resíduos e restos de alimentos, para impedir o entupimento de canos. Em material de aço inoxidável. O diâmetro do ralo japonês deverá ser de tamanho adequado às pias e sifões das cozinhas e lactários.
Rodo para pia	Rodo para pia, resistente, cabo de plástico, medindo, no mínimo 14 cm, com borracha fixa.
Rodo	Rodo secador com lâmina de borracha medindo, aproximadamente, 30 cm de largura,

	fixada a estrutura metálica ou plástica, cabo de madeira revestido em material sintético, medindo, no mínimo, 120 cm de comprimento.
Sabonete líquido antisséptico	Sabonete líquido antisséptico de alto rendimento para a limpeza e higienização das mãos, neutro, sem aroma, biodegradável. Em galões de 5 Litros cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Saboneteira para sabonete líquido antisséptico	Saboneteira em material plástico resistente, para sabonete líquido antisséptico, de bancada/ mesa, com válvula dosadora. Capacidade de 500 ml a 1000 ml.
Vassoura	Vassoura doméstica, com cerdas em polipropileno, medindo, no mínimo 9 cm, injetadas a uma base plástica revestida com capa externa plástica, com cabo em madeira, plastificado, encaixado na base através de rosca plástica, medindo, no mínimo, 120 cm de comprimento.

#### MATERIAIS DESCARTÁVEIS

MATERIAL	ESPECIFICAÇÕES
Bobina plástica tipo açougue	Rolo de bobina plástica transparente de 40 cm, rolo plástico contínuo, sem cortes, sem picote, modelo açougue, peso aproximado de 5 kg. Material 100% virgem, próprio para alimentos.
Luvras descartáveis	Luvras descartáveis, tamanho único, confeccionadas em plástico resistente transparente, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos, próprias para manipulação de alimentos. Embalagem contendo 100 unidades cada.
Papel toalha interfolhado	Papel toalha interfolhado, branco, não reciclado, 100%; celulose, de dimensões aproximadas de 20 x 22 cm, com 2 dobras, contendo 1.000 folhas em cada pacote.

Saco plástico cristal	Saco plástico transparente, atóxico, inodoro e incolor. Produzidos em polietileno com medidas aproximadas a 40 x 60 cm, com espessura de 0,10 mm. Deverá ser embalado em pacotes com 100 unidades, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, e estar em conformidade com as normas da ABNT NB 9190/9191/13055/13056.
Saco estéril para coleta de amostra	Saco plástico cristal reforçado, estéril, com tarja branca, lacrado, dimensões aproximadas de 25 x 12 cm, para coleta de amostra de alimentos líquidos sólidos. Embalagem com 500 unidades cada.
Saco de lixo de 60 litros	Saco plástico para lixo, capacidade: 60 litros e 5 kg, resistente, com fundo reforçado, na cor preta, medidas aproximadas 70 x 80 cm, com espessura mínima de 0,09 mm, de polipropileno. Deverá ser embalado em pacotes com 10 unidades cada, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, estar em conformidade com as normas da ABNT NBR 9190/9191/13055/13056.
Saco de lixo de 100 litros	Saco plástico para lixo, capacidade: 100 litros e 20 Kg, resistente, com fundo reforçado, na cor preta, medidas aproximadas 75 x 85 cm, com espessura mínima de 0,09 mm, de polipropileno. Deverá ser embalado em pacotes com 10 unidades cada, devidamente identificados através de etiqueta do fabricante, estar em conformidade com as normas da ABNT NBR 9190/9191/13055/13056.
Saco plástico picotado	Saco plástico bobina picotado, virgem, translúcido, atóxico e inodoro. Com medidas aproximadas de 40 x 60 cm, com espessura de 0,15 mm. Bobina com no mínimo 300 unidades cada.
Touca descartável	Touca descartável, tamanho único e unissex, confeccionada em TNT. Pacote com 100 unidades.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO I.VI – ESPECIFICAÇÕES E PADRÃO MÍNIMO NECESSÁRIO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

#### 1. UTENSÍLIOS PARA PRÉ PEPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

Para cálculo da quantidade de utensílios do pré-preparo e preparo dos alimentos, considerar número de alunos de cada unidade educacional.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR UNIDADE ESCOLAR
Abridor de lata reforçado	Calcular qtd de acordo com número de alunos de cada unidade escolar
Assadeira de alumínio, nº5 (45 X 32 X 6 cm)	
Bacia plástica 5 litros, cor branca	
Bacia plástica 20 litros, cor branca	
Bacia plástica 30 litros, cor branca	
Balde plástico, capacidade 12 litros graduado	
Caçarola de alumínio nº 38. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	
Caçarola de alumínio nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	
Caldeirão de alumínio nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	
Caixa organizadora, branca, com tampa, para armazenar canecas ( medidas aproximadas 50 cm x 30 cm x 30 cm )	
Caneca de alumínio, nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo plástico	
Colher de altileno (45 x 55 x 10 cm)	
Conjunto de potes plásticos para mantimento, cor branca	
Descascador de legumes manual com lâmina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox	
Escorredor de arroz em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	
Escorredor para macarrão de alumínio, nº 40, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	
Escorredor de pratos em inox (tamanho de acordo com quantidade pratos utilizados por período)	
Espremedor de batata em alumínio reforçado	
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo plástico de alta resistência	
Faca de serra (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	
Frigideira de alumínio Nº 28, linha Hotel, reforçada, com alças laterais (altura de 8 cm aproximadamente).	
Garfo tridente para arroz, com 60 cm de comprimento	

Jarra medidora para líquidos	Calcular qtd de acordo com número de alunos de cada unidade escolar
KIT de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa)	
Leiteira nº 18, 4 litros	
Lixeira plástica, capacidade 100 litros, com tampa lisa, rodinhas e pedal de metal	
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca	
Pá de altileno, com 30 cm de comprimento	
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento	
Palet plástico medindo 49,5 X 24,5 cm	
Panela de pressão, capacidade 07 litros	
Panela de pressão, capacidade 12 litros	
Panela de pressão, capacidade 20 litros	
Peneira plástica com alça, 18 cm de diâmetro e 33,5cm de comprimento	
Placa de altileno (50 x 30 x 15 cm) – cor branca	
Ralador reforçado de inox – 04 faces	
Termômetro digital espeto para fins alimentícios -50º a 300º C	
Tesoura multiuso 8 polegadas	

## 2. UTENSÍLIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR UNIDADE ESCOLAR	UND
Bandeja de polietileno (51 x 30 x 9cm), empilhável, cor branca	8	und
Caneca de plástico reforçado, com alça, em polipropileno, 330 ml	O número de refeições do maior período + 5%	und
Cumbuca de plástico reforçado, com aba, em polipropileno, 350 a 400 ml	O número de refeições do maior período + 5%	und
Colher de arroz, em inox, para servir	2	und
Colher inox de sobremesa	O número de refeições do maior período + 5%	und
Concha de alumínio, tipo Hotel nº 10 – 10 cm de diâmetro x 37 cm de comprimento	2	und
Escumadeira de alumínio, tipo Hotel nº 11 – 11 cm de diâmetro x 35 cm de comprimento	2	und
Jarra plástica (02 litros), com tampa	4	und
Pegador de salada com garra	2	und

Prato de vidro temperado, transparente e incolor, fundo, com aproximadamente 19 cm de diâmetro e 3,7 de altura, resistente e com superfície lisa.	O número de refeições do maior período + 5%	und
Monobloco com tampa, cor branca para servir alimentos	6	und
Monobloco para pães, cor branca.	3	und

### 3. EQUIPAMENTOS

- 01 und de fogão industrial, com 04 ou 06 queimadores duplos (dependendo do número de alunos) e grelhas de 40 cm, com 1 forno inferior, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo), com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 28 cm;
- 01 und de freezer horizontal 2 portas, capacidade de 410 a 510 L;
- 01 und de refrigerador tipo duplex, frost free, capacidade de 400 a 500 L;
- 01 und de Refrigerador industrial vertical, com 4 portas, em aço inox, capacidade útil mínima de 1000 L, compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), com 8 prateleiras ajustáveis (para escolas com número superior a 400 alunos matriculados);
- 01 und de liquidificador industrial, com capacidade de 10 L, com alta rotação, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do trabalho e Emprego NR 12 – Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos
- 01 und de extrator de suco, industrial em aço inox reforçado;
- 01 und de liquidificador doméstico com lâminas em aço inox, jarra em polietileno com capacidade de 1,5 L e potência mínima de 500 W. (Apenas em caso de atendimento a alunos com dietas especiais, mediante solicitação da Divisão de Alimentação Escolar);
- 01 und de picador de legumes grande, com tripé, corpo em alumínio fundido, lâminas em aço inox de 10 mm, colunas em aço maciço. Com duas molas. Dimensões aproximadas: 35 cm x 73 cm x 53 cm;
- Estantes de Inox ou PVC (Prateleiras reforçadas suportando no mínimo 50 kg cada) para unidades educacionais que não possuam prateleiras de alvenaria no estoque.
- Mesas ou bancadas de inox para apoio na cozinha e apoio na distribuição das refeições.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO I.VII – INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS POR UNIDADE ESCOLAR - PATRIMÔNIO PREFEITURA

ESCOLAS	Fogão industrial 6 bocas com forno	Fogão industrial 6 bocas sem forno	Geladeira doméstica 1 porta	Geladeira domestica duplex	Geladeira industrial duplex	Refrigerad or inox 4 portas	Freezer horizontal 1 porta	Freezer horizontal 2 portas	Freezer vertical industrial	Liquidifica dor industrial	Espremed or de frutas	Forno industrial á gas	Prateleira	Picador de legumes	Balcão térmico	Batedeira doméstica	Armario de Aço	Mesa Apoio
EMEF Profª. Carmem Lucia B. Carvalho de Brito						1 * P(71197)						1 *						
EMEF Prof. Euclides de Oliveira						1 * P(71206)	1 P(84889)	1 *				1 P(71182) *			1			1 **
EMEF Profª. Iracema Villaça						1 P(71208)									1			
EMEF José Luiz Pinto		1 * P(089385)				1 ** P(71207)									1			
EMEF Profª. Maria Aparecida de Oliveira Ribeiro				1 P(68887)	1 P(85311)							1 *			1			1 **
EMEF Profª. Maria Aparecida de Oliveira Ribeiro - ANEXO												1 * P(71183)						1 **
EMEF Profª. Maria José Ferraz Schoenacker							2 1P(68970)		1 P(71188)						1			2 **
EMEF Paulo Ricardo da Silveira Santos				1 P(69059)	1 * P(71196)									1				2 **
EMEF Prof. Roque Verani												1 *	1 **					
EMEF Sônia Maria Abreu Ghisardi						1 * P(71203)		1P(25834)		1		1 *			1 *			1 **
EMEF Tetsu Chinone						1 P(71200) *					1 P(76677)				2			
EMEF TI Prof.ª Sônia Regina Nunes de Godoy									1 P(84619)						1			
EMEF Prof. Tibério Justo da Silva	1 ** P(18893)				1					1 P(74815)					1		8 **	
EMEF Escola do Futuro - Distrito de Maylasky								1 ** P(025832)									1 **	1 **
EMEF Prof. Antonio Cavaglieri						1 ** P(71164)	1P(85153) **	1P(025825)										1 **
EMEIF Benedito dos Santos Rocha																		1 **
EMEIF Leônidas Antonio de Moraes					1 ** P(71188)									2 **	1			
EMEIF Paulino Pereira Figueiredo																		
EMEIF Rutte Rodrigues de Carvalho				1 ** P(012732)		1 ** P(71205)												

ESCOLAS	Fogão industrial 6 bocas com forno	Fogão industrial 6 bocas sem forno	Geladeira doméstica 1 porta	Geladeira domestica duplex	Geladeira industrial duplex	Refrigerad or inox 4 portas	Freezer horizontal 1 porta	Freezer horizontal 2 portas	Freezer vertical industrial	Liquidifica dor industrial	Espremed or de frutas	Forno industrial á gas	Prateleira	Picador de legumes	Balcão térmico	Batedeira doméstica	Armario de Aço	Mesa Apoio
EMEIF Prof. Joaquim Silveira Santos			1			1 * P(71165)		1 * P(71217)		1P(76651)		1						1 **
EMEF Barão de Piratininga	P 84617/ P 84454 **					1 ** P(71198)	1					1 * P(71181)/ 1 **			1			
EMEF Profª Olga de Toledo Farias																		1 **
EMEF Rabindranath T. dos S. Pires	1 ** P(84444)				1 * P(84613)				1									1 **
EMEI Adelina de Castro Boccato																		1 **
EMEI Profª. Aparecida Leite Dias					1 ** P(71159)		1											1 **
EMEI Profª. Aparecida Leite Dias 2	4 bocas P(0386)/ P(0387) **																	1 **
EMEI Donaldo Lopes																		1 **
EMEI Profª. Ivonne Tagliassachi Godinho	1 P(84456)								1 ** P(84622)									
EMEI Linneu Raphael Judica				1 ** P(34520)										3 ** P(63330)				2 **
EMEI Mario Pinto Duarte																		
EMEI Profª. Marlene Ferreira Barbosa																		1 **
EMEI Dona Renné Santiago				1 * P(63760)	1 ** P(71193)		1 P(85157)						2 ** P(63267) P(63267)				1 ** P(62807)	1 **
EMEI Roque de Moraes Góes				1 ** P(63758)														3 **
EMEI São João Novo										1								1 **
EMEI Prof. Euclides Costa Filho					1 P(71192)													
EMEI Joaquim Silveira Santos					P 71187/P71158													2 **

Equipamento precisando de reforma/manutenção \*  
 Equipamento necessita de reposição \*\*  
 Equipamento em bom de conservação - sem asterisco  
 P (número patrimônio)

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO I.VIII – TABELA DE REFERÊNCIA MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA

MANUTENÇÃO CONTRATADA X PREFEITURA		
ITEM	RESPONSABILIDADE CONTRATADA	RESPONSABILIDADE PREFEITURA
Adequação de Tomada		X
Balcão Térmico	X	
Fechadura das Portas		X
Danos na Cozinha ocasionados por problemas de utensílios / equipamentos / Falha de Procedimento da <b>Contratada</b>	X	
Encanamento Entupido/Vazamento		X
Ligação nova de Gás (Mangueira Do Gás /conexões/ Registros interno e externo)	X	
Ligação nova de Gás (parte estrutural - Paredes, piso e abrigo do gás)		X
Troca de Mangueira do Gás /conexões/ Registros (interno e externo)	X	
Limpeza de Exaustor		X
Limpeza de Luminária		X
Manutenção de Equipamentos E Utensílios	X	
Manutenção do Teto		X
Parte Elétrica da Cozinha		X
Pia com vazamento(Sifão)		X
Pia com vazamento(Descolamento Da Cuba)		X
Pintura parede/ Porta e Teto		X
Reforma Parte Estrutural Cozinha e Estoque		X
Rodinho nas portas		X
Tela milimétrica		X
Torneira Fluxo de Água		X
Torneira (vazamento/troca)		X
Instalação filtro na cozinha		X
Troca elemento filtrante (filtro cozinha)	X	
Troca de Lâmpada Queimada Cozinha E Estoque		X
Troca de Porta Cozinha e Estoque		X
Troca de Pisos		X
Troca de Ralos		X





**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO LXI – MODELO DE PLANILHA DE REFEIÇÕES**

ESCOLA: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

PERÍODO DE FORNECIMENTO:

SERVIÇOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	TOTAL
CARDÁPIO A - DESJEJUM																
CARDÁPIO B - REFEIÇÃO EMEF/EMEIF																
CARDÁPIO C - REFEIÇÃO EMEI																
CARDÁPIO D - LANCHE EMEF/EMEIF																
CARDÁPIO E - LANCHE EMEI																
TOTAL																
OCORRÊNCIAS (SIM/NÃO)																

Assinatura e carimbo emitente  
(nutricionista contratada)

Assinatura e carimbo Diretor da unidade



ESCOLA: \_\_\_\_\_ MÊS/ANO: \_\_\_\_\_

DATA	Descrição de Ocorrências	Diretor
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo emitente  
(nutricionista contratada)

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo Diretor da unidade



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO I.XII – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PROPOSTA COMERCIAL – PREGÃO Nº \_\_\_\_/20\_\_\_\_

PROCESSO Nº \_\_\_\_/20\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

À

Prefeitura do Município da Estância Turística de São Roque/SP

### PROPOSTA COMERCIAL

**Objeto:** Contratação de empresa para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas unidades escolares da rede pública municipal da Estância Turística de São Roque (EMEI, EMEF, EMEIF, EJA) por um período de 12 (doze) meses.

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

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



**PROPOSTA**

<b>CARDÁPIO</b>	<b>QUANTIDADE/DIA</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO</b>	<b>PREÇO TOTAL</b>
<b>CARDÁPIO A</b> - Desjejum Ensinos: EMEF, EMEIF e EMEI	2400	R\$	R\$
<b>CARDÁPIO B</b> - Refeição manhã/tarde/noite Ensino: EMEF e EMEIF parcial e integral	8700	R\$	R\$
<b>CARDÁPIO C</b> - Refeição manhã/tarde Ensino: EMEI parcial e integral	1500	R\$	R\$
<b>CARDÁPIO D</b> - Lanche manhã/Tarde Ensino: EMEF E EMEIF integral	1400	R\$	R\$
<b>CARDÁPIO E</b> - Lanche manhã/Tarde Ensino: EMEI integral	950	R\$	R\$
<b>PREÇO TOTAL DIA</b>			<b>R\$</b>
<b>PREÇO TOTAL PARA 12 (DOZE) MESES (200 DIAS LETIVOS)</b>			<b>R\$</b>

\*\*O valor global estimado da contratação poderá apresentar variação mínima em razão do arredondamento dos valores unitários, decorrente do ajuste de casas decimais.

\_\_\_\_\_ (localidade), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**ANEXO I.XIII – PLANILHA COMPOSIÇÃO DE CUSTO**

<b>EDITAL Nº:</b>				
<b>PREGÃO PRESENCIAL Nº:</b>				
<b>Empresa:</b>				
<b>CNPJ:</b>				
<b>Data da apresentação da proposta:</b>				
<b>Município/UF:</b>				
<b>Registro no MTE:</b>				
<b>Prazo de Execução Contratual:</b>				
<b>1. MÃO DE OBRA (conforme Planilha de Mão de Obra)</b>				
<b>1.1 SALÁRIOS</b>				
<b>Cargo</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor mensal</b>	<b>Mês</b>	<b>Ano</b>
Cozinheira Escolar		R\$ -	R\$ -	R\$ -
Cozinheira Escolar Volante		R\$ -	R\$ -	R\$ -
Nutricionista RT		R\$ -	R\$ -	R\$ -
Nutricionista Supervisor		R\$ -	R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
<b>2. INSUMOS</b>				
<b>Serviços</b>		<b>Valor unitário</b>	<b>Qtd/dia</b>	<b>Valor 200 dias</b>
<b>CARDÁPIO A - Desjejum</b> <b>Ensinos: EMEF, EMEIF e EMEI</b>		R\$ -	2400	R\$ -

<b>CARDÁPIO B - Refeição manhã/tarde/noite</b> Ensino: EMEF e EMEIF parcial e integral	R\$	-	8700	R\$	-
<b>CARDÁPIO C - Refeição manhã/tarde</b> Ensino: EMEI parcial e integral	R\$	-	1500	R\$	-
<b>CARDÁPIO D - Lanche manhã/Tarde</b> Ensino: EMEF E EMEIF integral	R\$	-	1400	R\$	-
<b>CARDÁPIO E - Lanche manhã/Tarde</b> Ensino: EMEI integral	R\$	-	950	R\$	-
<b>VALOR TOTAL INSUMOS</b>				R\$	-
<b>3. OUTRAS DESPESAS</b>					
<b>Despesa</b>			<b>Custo mensal</b>	<b>Custo Anual</b>	
Água/esgoto					
Aluguel imóvel					
Análise química/Alimentos					
Combustível e lubrificantes					
Condomínio/IPTU					
Dedetização e desratização					
Energia Elétrica					
Fretes					
Gás de cozinha (GLP)					
Impostos e taxas (descrever detalhado)					
Informática (Manutenção, Internet, Aquisição, Cartuchos)					
Manutenção preventiva e corretiva					
Material Escritório / Xerox / Encadernação					

Telefone					
Materiais de Higiene e Sanitização					
Outros (descrever)					
Outros (descrever)					
Outros (descrever)					
Outros (descrever)					
Outros (descrever)					
<b>TOTAL</b>				<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
				-	-
<b>4. INVESTIMENTO - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS</b>					
<b>Descrição</b>					<b>Custo Anual</b>
Utensílios					
Equipamentos					
<b>TOTAL</b>					<b>R\$</b>
					-
<b>TOTAL DE CUSTOS DIRETOS (1+2+3+4)</b>					<b>R\$</b>
					-
<b>5. BDI</b>					
<b>Descrição</b>			<b>%</b>	<b>Custo Mensal</b>	<b>Custo Anual</b>
Despesas Administrativas e Operacionais					
Lucro Operacional					
Despesas Fiscais (descrever)	ICMS				
	PIS				
	COFINS				

	ISS			
<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
			-	-
<b>Descrição</b>			<b>Mês</b>	<b>Ano</b>
<b>- Mão de Obra</b>			<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
			-	-
<b>- Insumos</b>			<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
			-	-
<b>- Outras despesas</b>			<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
			-	-
<b>- Investimento</b>			<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
			-	-
<b>- Total de Custos Diretos (1+2+3+4)</b>				<b>R\$</b>
				-
<b>- BDI</b>				
<b>Valor Total</b>				<b>R\$</b>
				-
<b>6. PREÇO DOS CARDÁPIOS</b>				
<b>CARDÁPIO</b>		<b>QUANTIDADE/DIA</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO</b>	<b>PREÇO TOTAL</b>
<b>CARDÁPIO A - Desjejum</b> Ensinos: EMEF, EMEIF e EMEI		2400		<b>R\$</b>
				-
<b>CARDÁPIO B - Refeição</b> manhã/tarde/noite Ensino: EMEF e EMEIF parcial e integral		8700		<b>R\$</b>
				-
<b>CARDÁPIO C - Refeição</b> manhã/tarde Ensino: EMEI parcial e integral		1500		<b>R\$</b>
				-
<b>CARDÁPIO D - Lanche</b> manhã/Tarde Ensino: EMEF E EMEIF integral		1400		<b>R\$</b>
				-

<b>CARDÁPIO E - Lanche manhã/Tarde</b> <b>Ensino: EMEI integral</b>	<b>950</b>		<b>R\$</b> -
<b>PREÇO TOTAL DIA</b>			<b>R\$</b> -
<b>PREÇO TOTAL PARA 12 (DOZE) MESES (200 DIAS LETIVOS)</b>			<b>R\$</b> -

### 1. MÃO DE OBRA

<b>MÃO DE OBRA COZINHEIRA ESCOLAR</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>Quantidade total a contratar</b>	
Cozinheira escolar	85	
<b>I – MÓDULOS</b>		
<b>Mão de obra</b>		
<b>Mão de obra vinculada à execução contratual</b>		
<b>Dados para composição dos custos referentes a mão de obra</b>		
<b>1</b>	<b>Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)</b>	<b>Cozinheira Escolar</b>
<b>2</b>	<b>Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)</b>	
<b>3</b>	<b>Salário Normativo da Categoria Profissional</b>	
<b>4</b>	<b>Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)</b>	
<b>5</b>	<b>Data-base da Categoria (dia/mês/ano)</b>	
<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Salário-base</b>	
<b>B</b>	<b>Adicional de Periculosidade</b>	
<b>C</b>	<b>Adicional de Insalubridade</b>	
<b>D</b>	<b>Adicional Noturno</b>	
<b>E</b>	<b>Adicional de Hora Noturna Reduzida</b>	
<b>F</b>	<b>DSR</b>	
<b>Total</b>		<b>R\$</b> -
<b>Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>		

<b>Submódulo 2.1 – 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias</b>			
<b>2.1</b>	<b>13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de férias</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>13º (décimo terceiro) Salário</b>		
<b>B</b>	<b>Férias e Adicional de Férias</b>		
	<b>Subtotal</b>		
<b>C</b>	<b>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o 13º salário, férias e adicional de férias</b>		
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições</b>			
<b>2.2</b>	<b>GPS, FGTS e outras contribuições</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>INSS</b>		
<b>B</b>	<b>SALÁRIO EDUCAÇÃO</b>		
<b>C</b>	<b>SAT</b>		
<b>D</b>	<b>SESC ou SESI</b>		
<b>E</b>	<b>SENAI – SENAC</b>		
<b>F</b>	<b>SEBRAE</b>		
<b>G</b>	<b>INCRA</b>		
<b>H</b>	<b>FGTS</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -

<b>Submódulo 2.3 – Benefícios Mensais e Diários</b>			
<b>2.3</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	<b>Vale-transporte</b>		
<b>B</b>	<b>Cesta Básica</b>		
<b>C</b>	<b>Auxílio Creche</b>		
<b>D</b>	<b>Seguro de Vida</b>		
<b>E</b>	<b>Assistência Médica</b>		
<b>F</b>	<b>Vale refeição</b>		
<b>G</b>	<b>PLR (PARTICIPAÇÃO NOS LUCROS E/OU RESULTADOS)</b>		
<b>Total</b>		<b>R\$</b> -	
<b>Quadro-Resumo do Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>			
<b>2</b>	<b>Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>2.1</b>	<b>13º (décimo terceiro) Salário, Férias, Adicional de Férias</b>		
<b>2.2</b>	<b>GPS, FGTS e outras contribuições</b>		
<b>2.3</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Módulo 3 – Provisão para Rescisão</b>			
<b>3</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Aviso Prévio Indenizado</b>		
<b>B</b>	<b>Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado</b>		

<b>C</b>	<b>Aviso Prévio Trabalhado</b>		
<b>D</b>	<b>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado</b>		
<b>E</b>	<b>Multa do FGTS (CONTRIBUIÇÃO SOCIAL EXTINTA) sobre o Aviso Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4</b>	<b>Substituto nas Ausências Legais</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Substituto nas Ausências Legais</b>		
<b>B</b>	<b>Substituto na Licença Paternidade</b>		
<b>C</b>	<b>Substituto na Ausência por Acidente de Trabalho</b>		
<b>D</b>	<b>Substituto no Afastamento Maternidade</b>		
<b>E</b>	<b>Outros (especificar)</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Submódulo 4.2 – Intraornada</b>			
<b>2</b>	<b>Intraornada</b>		<b>Valor (R\$)</b>
<b>Intervalo para Repouso e Alimentação</b>			
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -

<b>Quadro-Resumo do Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4</b>	<b>Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Ausências Legais</b>		
<b>B</b>	<b>Intrajornada</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Módulo 5 – Insumos Diversos</b>			
<b>5</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Uniformes</b>		
<b>B</b>	<b>Materiais</b>		
<b>C</b>	<b>Equipamentos</b>		
<b>D</b>	<b>Outros (especificar)</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>II – QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO</b>			
	<b>Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	<b>R\$</b> -	
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>R\$</b> -	
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Provisão para Rescisão</b>	<b>R\$</b> -	
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>R\$</b> -	

<b>E</b>	<b>Módulo 5 – Insumos Diversos</b>	<b>R\$</b>
		-
<b>Total (A + B +C+ D+E) =&gt;</b>		<b>R\$</b>
		-

<b>MÃO DE OBRA – NUTRICIONISTA COORDENADORA DE CONTRATO</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>Quantidade total a contratar</b>	
<b>Nutricionista Coordenadora</b>	<b>1</b>	
<b>I – MÓDULOS</b>		
<b>Mão de obra</b>		
<b>Mão de obra vinculada à execução contratual</b>		
<b>Dados para composição dos custos referentes a mão de obra</b>		
<b>1</b>	<b>Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)</b>	<b>Nutricionista Coordenadora</b>
<b>2</b>	<b>Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)</b>	
<b>3</b>	<b>Salário Normativo da Categoria Profissional</b>	
<b>4</b>	<b>Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)</b>	
<b>5</b>	<b>Data-base da Categoria (dia/mês/ano)</b>	
<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Salário-base</b>	
<b>B</b>	<b>Adicional de Periculosidade</b>	
<b>C</b>	<b>Adicional de Insalubridade</b>	
<b>D</b>	<b>Adicional Noturno</b>	
<b>E</b>	<b>Adicional de Hora Noturna Reduzida</b>	

<b>F</b>	<b>DSR</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>			
<b>Submódulo 2.1 – 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias</b>			
<b>2.1</b>	<b>13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de férias</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>13º (décimo terceiro) Salário</b>		
<b>B</b>	<b>Férias e Adicional de Férias</b>		
	<b>Subtotal</b>		
<b>C</b>	<b>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o 13º salário, férias e adicional de férias</b>		
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições</b>			
<b>2.2</b>	<b>GPS, FGTS e outras contribuições</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>INSS</b>		
<b>B</b>	<b>SALÁRIO EDUCAÇÃO</b>		
<b>C</b>	<b>SAT</b>		
<b>D</b>	<b>SESC ou SESI</b>		
<b>E</b>	<b>SENAI – SENAC</b>		
<b>F</b>	<b>SEBRAE</b>		

G	INCRA		
H	FGTS		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Submódulo 2.3 – Benefícios Mensais e Diários</b>			
<b>2.3</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
A	Vale-transporte		
B	Cesta Básica		
C	Auxílio Creche		
D	Seguro de Vida		
E	Assistência Médica		
F	Vale refeição		
G	PLR (PARTICIPAÇÃO NOS LUCROS E/OU RESULTADOS)		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Quadro-Resumo do Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>			
<b>2</b>	<b>Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias, Adicional de Férias		
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições		
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -

<b>Módulo 3 – Provisão para Rescisão</b>			
<b>3</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Aviso Prévio Indenizado</b>		
<b>B</b>	<b>Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado</b>		
<b>C</b>	<b>Aviso Prévio Trabalhado</b>		
<b>D</b>	<b>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado</b>		
<b>E</b>	<b>Multa do FGTS (CONTRIBUIÇÃO SOCIAL EXTINTA) sobre o Aviso Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4</b>	<b>Substituto nas Ausências Legais</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Substituto nas Ausências Legais</b>		
<b>B</b>	<b>Substituto na Licença Paternidade</b>		
<b>C</b>	<b>Substituto na Ausência por Acidente de Trabalho</b>		
<b>D</b>	<b>Substituto no Afastamento Maternidade</b>		
<b>E</b>	<b>Outros (especificar)</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -

<b>Submódulo 4.2 – Intraornada</b>			
<b>2</b>	<b>Intraornada</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>Intervalo para Repouso e Alimentação</b>			
<b>Total</b>		<b>R\$</b> -	
<b>Quadro-Resumo do Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4</b>	<b>Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	<b>Ausências Legais</b>		
<b>B</b>	<b>Intraornada</b>		
<b>Total</b>		<b>R\$</b> -	
<b>Módulo 5 – Insumos Diversos</b>			
<b>5</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Uniformes</b>		
<b>B</b>	<b>Materiais</b>		
<b>C</b>	<b>Equipamentos</b>		
<b>D</b>	<b>Outros (especificar)</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>II – QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO</b>			
	<b>Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	<b>R\$</b> -	

<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>R\$</b> -
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Provisão para Rescisão</b>	<b>R\$</b> -
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>R\$</b> -
<b>E</b>	<b>Módulo 5 – Insumos Diversos</b>	<b>R\$</b> -
<b>Total (A + B +C+ D+E) =&gt;</b>		<b>R\$</b> -

<b>MÃO DE OBRA – NUTRICIONISTA SUPERVISORA</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>Quantidade total a contratar</b>	
<b>Nutricionista Supervisora</b>	<b>4</b>	
<b>I – MÓDULOS</b>		
<b>Mão de obra</b>		
<b>Mão de obra vinculada à execução contratual</b>		
<b>Dados para composição dos custos referentes a mão de obra</b>		
<b>1</b>	<b>Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)</b>	<b>Nutricionista Supervisora</b>
<b>2</b>	<b>Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)</b>	
<b>3</b>	<b>Salário Normativo da Categoria Profissional</b>	
<b>4</b>	<b>Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)</b>	
<b>5</b>	<b>Data-base da Categoria (dia/mês/ano)</b>	
<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Salário-base</b>	
<b>B</b>	<b>Adicional de Periculosidade</b>	
<b>C</b>	<b>Adicional de Insalubridade</b>	
<b>D</b>	<b>Adicional Noturno</b>	
<b>E</b>	<b>Adicional de Hora Noturna Reduzida</b>	
<b>F</b>	<b>DSR</b>	
<b>Total</b>		<b>R\$</b> -
<b>Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>		
<b>Submódulo 2.1 – 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias</b>		

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de férias	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário		
B	Férias e Adicional de Férias		
	<b>Subtotal</b>		
C	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o 13º salário, férias e adicional de férias		
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições</b>			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SALÁRIO EDUCAÇÃO		
C	SAT		
D	SESC ou SESI		
E	SENAI – SENAC		
F	SEBRAE		
G	INCRA		
H	FGTS		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Submódulo 2.3 – Benefícios Mensais e Diários</b>			
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)	
A	Vale-transporte		
B	Cesta Básica		

C	Auxílio Creche		
D	Seguro de Vida		
E	Assistência Médica		
F	Vale refeição		
G	PLR (PARTICIPAÇÃO NOS LUCROS E/OU RESULTADOS)		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Quadro-Resumo do Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>			
<b>2</b>	<b>Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias, Adicional de Férias		
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições		
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Módulo 3 – Provisão para Rescisão</b>			
<b>3</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado		
C	Aviso Prévio Trabalhado		
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado		
E	Multa do FGTS (CONTRIBUIÇÃO SOCIAL EXTINTA) sobre o Aviso		

	<b>Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4</b>	<b>Substituto nas Ausências Legais</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Substituto nas Ausências Legais</b>		
<b>B</b>	<b>Substituto na Licença Paternidade</b>		
<b>C</b>	<b>Substituto na Ausência por Acidente de Trabalho</b>		
<b>D</b>	<b>Substituto no Afastamento Maternidade</b>		
<b>E</b>	<b>Outros (especificar)</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Submódulo 4.2 – Intraornada</b>			
<b>2</b>	<b>Intraornada</b>		<b>Valor (R\$)</b>
<b>Intervalo para Repouso e Alimentação</b>			
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>Quadro-Resumo do Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4</b>	<b>Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Ausências Legais</b>		
<b>B</b>	<b>Intraornada</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -

<b>Módulo 5 – Insumos Diversos</b>			
<b>5</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Uniformes</b>		
<b>B</b>	<b>Materiais</b>		
<b>C</b>	<b>Equipamentos</b>		
<b>D</b>	<b>Outros (especificar)</b>		
<b>Total</b>			<b>R\$</b> -
<b>II – QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO</b>			
	<b>Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>		<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>		<b>R\$</b> -
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>		<b>R\$</b> -
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Provisão para Rescisão</b>		<b>R\$</b> -
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		<b>R\$</b> -
<b>E</b>	<b>Módulo 5 – Insumos Diversos</b>		<b>R\$</b> -
<b>Total (A + B +C+ D+E) =&gt;</b>			<b>R\$</b> -

## 2. INSUMOS

### CARDÁPIO A - DESJEJUM

	GÊNEROS	UND	PREÇO UNITÁRIO	INCIDÊNCIA MENSAL (4 SEMANAS-20 DIAS)	PER CAPT A kg	PREÇO PERCAPT A	VALOR TOTAL
	Pão "Tipo Hot dog"	und		8	1		
	Manteiga	kg		4	0,01		
	Requeijão	Kg		4	0,01		
	Biscoito salgado	kg		4	0,025		
Leite com banana, maçã aveia	Leite em pó integral	kg		4	0,02		
	Banana	und			0,1		
	Maçã	Und			0,1		
	Aveia	kg			0,005		
Leite com banana e cacau	Leite em pó integral	kg		8	0,02		
	Banana	und			0,2		
	Cacau em pó 100 %	kg			0,003		
Leite com banana	Leite em pó integral	kg		8	0,02		
	Banana	und			0,2		
Fruta	Banana	und		1	1		
	Maçã	Und		1	1		
	Melão	kg		1	0,1		
	Mamão	kg		1	0,08		
Ovos mexidos	Ovos	kg		4	0,075		
	Oleo de soja	lt			0,002		
<b>TOTAL</b>							
<b>CUSTO CARDÁPIO (valor total dividido por 20 dias)</b>							

**CARDÁPIO TIPO B - REFEIÇÃO EMEF E EMEIF (PARCIAL E INTEGRAL)**

GÊNEROS		UND	PREÇO UNITÁRIO	INCIDÊNCIA MENSAL (4 SEMANAS-20 DIAS)	PER CAPT A kg	PREÇO PERCAPT A	PREÇO TOTAL
	Arroz agulhinha	kg		16	0,045		
	Feijão carioca	kg		14	0,02		
	Feijão preto	kg		2	0,02		
	Macarrão parafuso/pene	kg		4	0,05		
Extrato de tomate (com carne/polenta)	Extrato de tomate	kg		3	0,01		
Extrato de tomate (macarrão)	Extrato de tomate	kg		3	0,02		
	Carne bovina cubos	kg		2	0,05		
	Pernil suino em cubos	kg		3	0,05		
	Carne bovina moída	kg		5	0,05		
	Filé de peito de frango	kg		5	0,05		
	Filé de coxa e sobrecoxa desossada	kg		2	0,06		
	Ovos	kg		2	0,05		
	Peixe	kg		1	0,06		
Polenta	Fubá	kg		1	0,01		
Verdura refogada	Couve manteiga	kg		1	0,04		
Legumes refogados	Batata doce	kg		1	0,04		
	Cenoura	kg		1	0,03		

<b>Legumes com carne/macarrão</b>	Batata	kg		4	0,03		
	Tomate	kg		1	0,01		
	Cenoura	kg			0,02		
	Batata doce	kg		1	0,03		
	Espinafre	kg		2	0,01		
	Tomate	kg			0,02		
	Abobrinha	kg		1	0,03		
	Tomate	kg		1	0,01		
	Chuchu	kg			0,02		
	Ervilha	kg		1	0,01		
	Tomate	kg			0,01		
	Cenoura	kg			0,01		
	Abobora paulista	kg		1	0,03		
	Mandioca	kg		1	0,03		
	Berinjela	kg		1	0,03		
	Abobrinha	kg		1	0,015		
	Tomate	kg			0,015		
	Batata	kg		1	0,01		
	Tomate	kg			0,01		
	Cebola	kg			0,01		
<b>Farofa</b>	Farinha de milho	kg		1	0,01		
	Cenoura	kg			0,01		
<b>Virado de legumes ou folha ou cuscuz</b>	Farinha de milho	kg		1	0,01		
	Couve manteiga	kg			0,02		
<b>Salada</b>	Acelga	kg		3	0,02		
	Cenoura ralada	kg			0,01		
	Beterraba ralada	kg		1	0,02		

	Beterraba cozida	kg	1	0,03		
	Berinjela	kg	1	0,03		
	Pepino	kg	3	0,015		
	Tomate	kg		0,015		
	Tomate	kg	1	0,015		
	Cebola	kg		0,015		
	Abobrinha	kg	1	0,03		
	Alface	kg	4	0,03		
	Escarola	kg	2	0,03		
	Repolho Branco	kg	1	0,03		
	Alface	kg	1	0,015		
	Escarola	kg		0,015		
	Repolho Branco	kg	1	0,02		
	Repolho Roxo	kg		0,01		
Frutas	Banana	und	2	1		
	Maçã	und	1	1		
	Melão	kg	2	0,1		
	Mamão	kg	1	0,08		
	Abacaxi	kg	2	0,1		
	Melancia	kg	2	0,2		
	Laranja	und	1	1		
	Mexerica	und	1	1		
Temperos para preparações do dia	Sal	kg	20	0,002		
	Vinagre	lt	20	0,002		
	Óleo de soja	lt	20	0,005		
	Salsa/cebolinha	kg	20	0,002		
	Cebola	kg	20	0,005		

	Alho triturado	kg		20	0,003		
<b>TOTAL</b>							
<b>CUSTO CARDÁPIO (valor total dividido por 20 dias)</b>							

### CARDÁPIO TIPO C - REFEIÇÃO EMEI REGULAR e EMEI INTEGRAL

	GÊNEROS	UND	PREÇO UNITÁRIO	INCIDÊNCIA MENSAL (4 SEMANAS-20 DIAS)	PER CAPT A kg	PREÇO PERCAPT A	PREÇO TOTAL
	Arroz agulhinha	kg		20	0,04		
	Feijão carioca	kg		14	0,02		
	Feijão preto	kg		2	0,02		
	Macarrão parafuso/pene	kg		4	0,04		
Extrato de tomate (com carne/polenta)	Extrato de tomate	kg		3	0,01		
Extrato de tomate (macarrão)	Extrato de tomate	kg		3	0,02		
	Carne bovina cubos	kg		2	0,04		
	Pernil suino em cubos	kg		3	0,04		
	Carne bovina moída	kg		5	0,04		
	Filé de peito de frango	kg		5	0,04		
	Filé de coxa e sobrecoxa desossada	kg		2	0,05		
	Ovos	kg		2	0,05		
	Peixe	kg		1	0,05		
Polenta	Fubá	kg		1	0,01		
Verdura refogada	Couve manteiga	kg		1	0,04		

<b>Legumes refogados</b>	<b>Batata doce</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,04</b>		
<b>Legumes com carne/ macarrão</b>	<b>Cenoura</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,03</b>		
	<b>Batata</b>	<b>kg</b>		<b>4</b>	<b>0,03</b>		
	<b>Tomate</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,01</b>		
	<b>Cenoura</b>	<b>kg</b>			<b>0,02</b>		
	<b>Batata doce</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,03</b>		
	<b>Espinafre</b>	<b>kg</b>		<b>2</b>	<b>0,01</b>		
	<b>Tomate</b>	<b>kg</b>			<b>0,02</b>		
	<b>Abobrinha</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,03</b>		
	<b>Tomate</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,01</b>		
	<b>Chuchu</b>	<b>kg</b>			<b>0,02</b>		
	<b>Ervilha</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,01</b>		
	<b>Tomate</b>	<b>kg</b>			<b>0,01</b>		
	<b>Cenoura</b>	<b>kg</b>			<b>0,01</b>		
	<b>Abobora paulista</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,03</b>		
	<b>Mandioca</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,03</b>		
	<b>Berinjela</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,03</b>		
	<b>Abobrinha</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,015</b>		
	<b>Tomate</b>	<b>kg</b>			<b>0,015</b>		
	<b>Batata</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,01</b>		
	<b>Tomate</b>	<b>kg</b>			<b>0,01</b>		
<b>Cebola</b>	<b>kg</b>		<b>0,01</b>				
<b>Farofa</b>	<b>Farinha de milho</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,01</b>		
	<b>Cenoura</b>	<b>kg</b>			<b>0,01</b>		
<b>Virado de legumes ou folha ou cuscuz</b>	<b>Farinha de milho</b>	<b>kg</b>		<b>1</b>	<b>0,01</b>		
	<b>Couve manteiga</b>	<b>kg</b>			<b>0,02</b>		

Salada	Acelga	kg	3	0,02		
	Cenoura ralada	kg		0,01		
	Beterraba ralada	kg	1	0,02		
	Beterraba cozida	kg	1	0,03		
	Berinjela	kg	1	0,03		
	Pepino	kg	3	0,015		
	Tomate	kg		0,015		
	Tomate	kg	1	0,02		
	Cebola	kg		0,01		
	Abobrinha	kg	1	0,03		
	Alface	kg	4	0,03		
	Escarola	kg	2	0,03		
	Repolho Branco	kg	1	0,03		
	Alface	kg	1	0,015		
	Escarola	kg		0,015		
	Repolho Branco	kg	1	0,02		
Repolho Roxo	kg	0,01				
Frutas	Banana	und	2	1		
	Maçã	und	1	1		
	Melão	kg	2	0,1		
	Mamão	kg	1	0,08		
	Abacaxi	kg	2	0,1		
	Melancia	kg	2	0,2		
	Laranja	und	1	1		
	Mexerica	und	1	1		
	Sal	kg	20	0,002		
	Vinagre	lt	20	0,002		

	Óleo de soja	lt		20	0,005			
Temperos para preparações do dia	Salsa/cebolinha	kg		20	0,002			
	Cebola	kg		20	0,005			
	Alho triturado	kg		20	0,003			
<b>TOTAL</b>								
<b>CUSTO CARDÁPIO (valor total dividido por 20 dias)</b>								

### CARDÁPIO TIPO D - LANCHE EMEF INTEGRAL E EMEIF INTEGRAL

	GÊNEROS	UND	PREÇO UNITÁ RIO	INCIDÊNCIA A MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)	PER CAPT A kg	PREÇO PERCAPT A	PREÇO TOTAL
Quibe de assadeira com carne moida	Trigo para quibe	kg		1	0,015		
	Carne bovina moida	kg			0,03		
	Hortelã	kg			0,002		
Cuscuz de frango	Farinha de milho	kg		1	0,02		
	Filé de peito de frango	kg			0,03		
	Cenoura	kg			0,01		
	Tomate	kg			0,01		
	Extrato de tomate	kg			0,01		
Torta de frango com legumes e farinha de arroz	Farinha de arroz	kg		1	0,02		
	Ovos	kg			0,01		
	Leite em pó integral	kg			0,005		
	Óleo de soja	kg			0,01		
	fermento químico	kg			0,002		
	Amido de milho	kg			0,002		
	Filé de peito de frango	kg			0,02		

	Abobrinha	kg			0,005		
	Cenoura	kg			0,005		
	Tomate	kg			0,01		
Crepioça de assadeira	Tapioca	kg		1	0,02		
	Ovos	kg			0,01		
	Leite em pó integral	kg			0,005		
	Amido de milho	kg			0,01		
	Requeijão	kg			0,01		
	fermento químico	kg			0,001		
	Pão de milho	und		2	1		
	Pão de forma	fatia		2	2		
	Pão "Tipo Hot dog"	und		12	1		
Requeijão para pão	Requeijão	kg		8	0,01		
Queijo muçarela para pão	Queijo muçarela	Kg		2	0,02		
Carne bovina moída ao molho para pão	Carne bovina moída	kg		2	0,03		
	Extrato de tomate	kg		2	0,01		
Patê de frango com requeijão para pão	Filé de peito de frango	kg		2	0,03		
	Requeijão	kg		2	0,01		
Pernil ao vinagrete para pão	Pernil suino em cubos	kg		1	0,03		
	Tomate	kg		1	0,005		
	Cebola	kg		1	0,005		
Ovos ao molho de tomate para pão	Ovos	kg		1	0,03		
	Extrato de tomate	kg		1	0,01		
Suco de frutas	Laranja	und		3	2		

	Beterraba	kg		0,01		
	Abacaxi	kg	1	0,09		
	Hortelã	kg		0,001		
	Melão	kg	1	0,1		
	Limão	und		0,3		
	maracujá	kg	1	0,04		
	Banana	und		0,2		
	Melancia	kg	4	0,2		
	Goiaba	kg	2	0,08		
	Laranja	und	1	2		
	Abacaxi	kg		0,02		
	Mamão	kg	1	0,03		
	Laranja	Und		2		
	Laranja	Und	2	2		
	Manga	Kg	1	0,08		
	Maracujá	kg	1	0,04		
	Melão	kg		0,02		
	Abacaxi	kg	2	0,09		
	Maçã	und		0,2		
Frutas	Banana	und	1	1		
	Melancia	kg	1	0,2		
Temperos para preparações dos lanches	Sal	kg	10	0,002		
	óleo de soja	lit	12	0,005		
	Salsa/cebolinha	kg	12	0,002		
	Alho triturado	kg	12	0,003		
<b>TOTAL</b>						
<b>CUSTO CARDÁPIO (valor total dividido por 20 dias)</b>						

**CARDÁPIO TIPO E - LANCHE EMEI INTEGRAL**

GÊNEROS		UND	PREÇO UNITÁRIO	INCIDÊNCIA MENSAL (4 SEMANAS-20 DIAS)	PER CAPT A kg	PREÇO PERCAPT A	PREÇO TOTAL
Quibe de assadeira com carne moida	Trigo para quibe	kg		1	0,015		
	Carne bovina moida	kg			0,03		
	Hortelã	kg			0,002		
Bolo de maçã	Farinha de trigo	kg		1	0,035		
	Maçã	und			0,3		
	Açúcar	kg			0,015		
	óleo de soja	lt			0,005		
	Ovos	kg			0,01		
	Canela em pó	kg			0,001		
	fermento químico	kg			0,002		
Bolo de laranja	Farinha de trigo	kg		1	0,035		
	laranja	und			0,3		
	Açúcar	kg			0,015		
	óleo de soja	lt			0,005		
	Ovos	kg			0,01		
	Canela em pó	kg			0,003		
	fermento químico	kg			0,002		
Cuscuz de frango	Farinha de milho	kg		1	0,02		
	Filé de peito de frango	kg			0,03		
	Cenoura	kg			0,01		
	Tomate	kg			0,01		
	Extrato de tomate	kg			0,01		

Torta de frango com legumes e farinha de arroz	Farinha de arroz	kg		1	0,02		
	Ovos	kg			0,01		
	Leite em pó integral	kg			0,005		
	óleo de soja	kg			0,01		
	fermento químico	kg			0,002		
	Amido de milho	kg			0,002		
	Filé de peito de frango	kg			0,02		
	Abobrinha	kg			0,005		
	Cenoura	kg			0,005		
	Tomate	kg			0,01		
Crepioca de assadeira	Tapioca	kg		1	0,02		
	Ovos	kg			0,01		
	Leite em pó integral	kg			0,005		
	Amido de milho	lt			0,01		
	Requeijão	kg			0,01		
	fermento químico	kg			0,001		
	Pão de milho	und		2	1		
	Pão de forma	fatia		2	2		
	Mini pão	und		10	2		
Requeijão para pão	Requeijão	kg		6	0,01		
Queijo muçarela para pão	Queijo muçarela	Kg		2	0,02		
Carne bovina moída ao molho para pão	Carne bovina moída	kg		2	0,03		
	Extrato de tomate	kg		2	0,01		
	Filé de peito de frango	kg		2	0,02		

Patê de frango com requeijão para pão	Requeijão	kg		2	0,01		
Pernil ao vinagrete para pão	Pernil suino em cubos	kg		1	0,03		
	Tomate	kg		1	0,005		
	Cebola	kg		1	0,005		
Ovos ao molho de tomate para pão	Ovos	kg		1	0,03		
	Extrato de tomate	kg		1	0,01		
Suco de frutas	Laranja	und		3	2		
	Beterraba	kg			0,01		
	Abacaxi	kg		1	0,09		
	Hortelã	kg			0,002		
	Melão	kg		1	0,1		
	Limão	und			0,3		
	Maracujá	kg		1	0,04		
	Banana	und			0,2		
	Melancia	kg		4	0,2		
	Goiaba	kg		2	0,08		
	Laranja	und			2		
	Abacaxi	kg		1	0,02		
	Mamão	und		1	0,03		
	Laranja	und			2		
	Laranja	und		2	2		
	Manga	Kg		1	0,08		
	Maracujá	kg		1	0,04		
	Melão	kg			0,02		
	Abacaxi	kg		2	0,09		

	Maçã	und			0,2			
Fruta	Banana	und		1	1			
	Melancia	kg		1	0,2			
Temperos para preparações dos lanches	Sal	kg		10	0,002			
	óleo de soja	lt		10	0,005			
	Salsa/cebolinha	kg		10	0,002			
	Alho triturado	kg		10	0,003			
<b>TOTAL</b>								
<b>CUSTO CARDÁPIO (valor total dividido por 20 dias)</b>								



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO I.XIV – MODELO DE INDICAÇÃO DE EQUIPE TÉCNICA

São Roque, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

**PREGÃO PRESENCIAL N.º \_\_\_\_/2025, Processo N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ - DESTINADO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO) PARA AS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE/SP.**

**À PREFEITURA DE SÃO ROQUE / DIVISÃO DE LICITAÇÕES**

**Prezados Senhores,**

Eu \_\_\_\_\_, representante legal da empresa \_\_\_\_\_, CNPJ/MF nº \_\_\_\_\_, interessada em participar da licitação em epígrafe, indico abaixo o Nutricionista responsável técnico pelo serviço, comprometendo-se a desempenhar essa função a contento.

\_\_\_\_\_  
(Nome, Qualificação, N° Registro CRN)

\_\_\_\_\_  
(carimbo e assinatura do representante)



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I.XV - DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA**

(INDICAR MODALIDADE) Nº \_\_\_\_\_/20\_\_\_\_ - PROCESSO Nº \_\_\_\_\_/20\_\_\_\_ - DESTINADO À

\_\_\_\_\_

**Declaro que vistoriei** minuciosamente os locais para a prestação dos serviços constantes do objeto da licitação em epígrafe e tomei conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletei informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial.

**Ou**

**Optamos pela não realização da vistoria**, assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por esta omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_

**CNPJ:** \_\_\_\_\_

**REPRESENTANTE LEGAL:** \_\_\_\_\_

**RG e CPF:** \_\_\_\_\_

**ASSINATURA REPRESENTANTE LEGAL:** \_\_\_\_\_

**ANEXO II**  
**MINUTA DE CONTRATO**  
**PROCESSO N.º 174/2025**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2025**

A \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada \_\_\_\_\_, doravante denominado CONTRATANTE, e a \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_, município de \_\_\_\_\_, doravante designada CONTRATADO, neste ato representada por \_\_\_\_\_ (*nome e função no contratado*), conforme procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **Processo nº 174/2025** e em observância às disposições da **Lei nº 14.133/2021**, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Presencial nº 02/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)**

**1.1. O objeto da presente licitação é a Contratação de empresa para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas unidades escolares da rede pública municipal da Estância Turística de São Roque, de acordo com as especificações e plantas, conforme condições, quantidades e especificações pormenorizadas, as quais constam do Termo de Referência que integra o anexo I do instrumento convocatório.**

**1.2. Objeto da contratação:**

Item	Qtd e	Unid	Descrição do serviço	P.unit	P.total
XX	XX	XX	XX	XX	XXX
XX	XX	XX	XX	XX	XXX
<b>VALOR GLOBAL</b>				<b>R\$</b> _____	

**1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: O Termo de Referência que embasou a contratação, o Edital da licitação; a Proposta do Contratado; e eventuais anexos dos documentos supracitados.**

## **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.**

**2.1.** O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da última assinatura digital, podendo ser prorrogado, a critério da CONTRATANTE, respeitando as condições prescritas na Lei Federal nº 14.133/21.

**2.1.1.** A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

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

**3.1.** O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato e Decreto Municipal nº 10.235/2024.

## **CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO**

**4.1.** Os serviços não poderão ser subcontratados no seu todo, podendo, contudo, para determinados serviços como manutenção de equipamentos, serviços de logística, fornecimento de gás e insumos entre outros, fazê-lo parcialmente, mantendo, porém, sua responsabilidade integral e direta perante a Prefeitura.

**4.1.1.** Os serviços subcontratados deverão ter a anuência expressa desta municipalidade.

**4.1.2.** A subcontratada deverá comprovar sua idoneidade perante o órgão, bem como regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme habilitação exigida neste edital.

**4.1.3.** Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

**4.1.4.** É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro

ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

## **CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

**5.1.** Os Critérios de Medição e Pagamentos são os constantes no **Item 8 do Termo de Referência**, parte integrante do Anexo I do edital.

### **5.2. PREÇO**

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

**5.2.1.1.** O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados ou bens fornecidos.

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

### **5.2. FORMA DE PAGAMENTO**

**5.2.1.** O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

### **5.3. PRAZO DE PAGAMENTO**

**5.3.1.** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

**5.3.2.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

**5.3.3.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

## **5.4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**5.4.1.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

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

**5.4.3.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

**5.4.3.1.** Previamente a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;

**5.4.4.** Caberá ainda ao contratado apresentar, juntamente com a Nota Fiscal e sempre que solicitado pela Administração, sob pena de multa, as seguintes comprovações:

**5.4.4.1.** no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis Trabalhistas:

- a) o recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição Federal, sob pena de rescisão contratual;
- b) o recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
- c) o pagamento de salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;
- d) o fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível;
- e) o pagamento do 13º salário;
- f) a concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- g) a realização de exames admissionais e demissionais e periódicos, quando for o caso;
- h) os eventuais cursos de treinamento e reciclagem;

- i) o encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação;
- j) o cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho; e
- k) o cumprimento das demais obrigações dispostas na CLT em relação aos empregados vinculados ao contrato.

**5.4.4.2. No caso de cooperativas:**

- a) recolhimento da contribuição previdenciária do INSS em relação à parcela de responsabilidade do cooperado;
- b) recolhimento da contribuição previdenciária em relação à parcela de responsabilidade da Cooperativa;
- c) comprovante de distribuição de sobras e produção;
- d) comprovante da aplicação do FATES – Fundo Assistência Técnica Educacional e Social;
- e) comprovante da aplicação em fundo de reserva;
- f) comprovação de criação do fundo para pagamento do 13º salário e férias; e
- g) eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as sociedades cooperativas.

**5.4.5.** Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

**5.4.5.1.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**5.4.5.2.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

**5.4.5.3.** Quando o contratado não comprovar sua regularidade fiscal mediante apresentação das competentes certidões, havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

**5.4.5.4.** Quando o contratado não comprovar sua regularidade fiscal mediante apresentação das competentes certidões, havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

**5.4.5.4.1.** Quando a irregularidade constatada for quanto a falta de pagamento dos encargos previdenciários e trabalhistas, por força do disposto no art. 121, §3º, II da Lei n.º 14.133/2021, não haverá pagamento ao contratado até que haja a regularização da situação.

**5.4.5.5.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**5.4.5.6.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**5.4.5.7.** As condições para pagamento previstas no presente contrato não excluem outras estabelecidas no termo de referência.

## **CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE (art. 92, V)**

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

**6.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

**6.5.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**6.6.** O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - REACTUAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS (art. 92, V e X)**

**7.1.** Os preços contratados serão reactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da parcela relativa à mão de obra, após o interregno de um ano da convenção coletiva, mediante solicitação do contratado.

**7.2.** O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira reactuação será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato.

**7.3.** Nas reactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última reactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

**7.3.1.** Entende-se como última reactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

**7.4.** A reactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).

**7.5.** Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021)

**7.6.** É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

**7.7.** Na repactuação, o contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.(art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133/2021).

**7.8.** A contratado efetuará a comprovação da variação dos custos de mão de obra por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

**7.8.1.** A repactuação do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

**7.9.** Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

**7.10.** Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

- 7.11.** Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 7.12.** O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.
- 7.13.** Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao contratante ou ao contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 7.14.** A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.
- 7.15.** O contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços no prazo 30 (trinta) dias, contado da data do fornecimento, pelo contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados. (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º)
- 7.16.** O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo contratante para a comprovação da variação dos custos.
- 7.17.** A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.
- 7.18.** As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.19.** Caso tenha sido prestada, o contratado deverá complementar a garantia contratual, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.
- 7.20.** A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.
- 7.21.** A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

## **CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)**

### **8.1. São obrigações do Contratante:**

**8.1.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato, termo de referência e seus anexos;

**8.1.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e Decreto Municipal nº 10.235/2024.

**8.1.3.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

**8.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

**8.1.5.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto ou prestação dos serviços, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

**8.1.6.** Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

**8.1.7.** Cientificar a procuradoria do município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

**8.1.9.** Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

**8.1.10.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, se for o caso.

**8.1.11.** Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/21, se for o caso.

**8.1.12.** Não praticar atos de ingerência na administração do contratado, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133/2021):

**8.1.12.1.** indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

**8.1.12.2.** fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;

**8.1.12.3.** estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do contratado;

**8.1.12.4.** definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

**8.1.12.5.** demandar a funcionário do contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

**8.1.12.6.** prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.

**8.2.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**8.3.** As obrigações previstas no presente contrato não excluem outras estabelecidas no termo de referência.

## **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)**

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

**9.1.1.** Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

**8.1.2.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

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

**9.1.5.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

**9.1.6.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

**9.1.7.** Quando não for possível a verificação da regularidade fiscal, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- a)** prova de regularidade perante a Fazenda Municipal (mobiliários), especialmente quando o proponente possuir domicílio ou sede no município;
- b)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- c)** prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.

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

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

**9.1.10.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

**9.1.11.** Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

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

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

**9.1.14.** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

**9.1.15.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

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

**9.1.18.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere à cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

**9.1.19.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

**9.1.20.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

**9.1.21.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança e saúde do Contratante;

**9.1.22.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência,

no prazo determinado;

**9.1.23.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

**9.1.24.** Disponibilizar ao contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

**9.1.25.** Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

**9.1.26.** Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte;

**9.1.27.** Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador.

**9.1.28.** Autorizar o contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;

**9.1.29.** Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

**9.1.30.** Atender às solicitações do contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

**9.1.31.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

**9.1.32.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o contratado relatar ao contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

**9.1.33.** Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações

de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

**9.1.34.** Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

**9.1.35.** Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

**9.1.36.** Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional, a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art. 17, XII, art. 30, §1º, II, e do art. 31, II, todos da Lei Complementar nº 123/2006, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 do mesmo diploma legal;

**9.1.37.** Para efeito de comprovação da comunicação, a contratado deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

**9.1.38.** As obrigações previstas no presente contrato não excluem outras estabelecidas no termo de referência.

## **9.2. DAS QUANTIDADES, DA EXECUÇÃO, DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

**9.2.1.** As condições gerais de execução do objeto, incluindo os prazos de execução e recebimento, as obrigações da Administração e da **CONTRATADA**, bem como demais condições do ajuste, estão definidas neste contrato, no instrumento convocatório, no termo de referência e seus respectivos anexos.

**9.2.2.** Os recebimentos provisório e definitivo dos serviços serão conforme dispostos no art. 140 da Lei nº 14.133/2021, bem como no capítulo XVIII, do Decreto Municipal nº 10.235/2024, e em consonância com as regras definidas no edital, no contrato e no termo de referência.

**9.2.3.** As obrigações da **CONTRATADA** são as definidas neste contrato, no instrumento convocatório e no termo de referência decorrente da presente contratação e nos seus respectivos anexos.

**9.2.4.** A contratada será exclusivamente responsável pelo cumprimento das normas éticas e profissionais, aplicáveis aos serviços objeto desta licitação.

**9.2.5.** A contratada será a única responsável por eventuais danos causados a terceiros, seja por ato próprio, de seus empregados ou prepostos, não cabendo à Prefeitura nenhuma responsabilidade ou ônus por indenizações ou ressarcimentos devidos.

**9.2.6.** A contratada será responsável pelo cumprimento integral da Legislação Trabalhista, bem como pelo cumprimento de convenções ou acordos coletivos que tenham incidência no município de São Roque. A contratada deverá adotar todas as medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos ou prejuízos à Prefeitura e a terceiros, sem quaisquer responsabilidades ou ônus para a Prefeitura por indenizações ou ressarcimentos devidos. Todo e qualquer prejuízo que a contratada vier a causar à Prefeitura e a terceiros, em decorrência da execução dos serviços contratados, seja por ato próprio ou de seus prepostos, gerará para ela a obrigação de ressarcimento.

**9.2.7.** Caberá à contratada o registro do contrato na instituição competente, na forma da Lei, se for o caso.

**9.2.8.** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

**9.2.9.** A tolerância diante de qualquer atraso na execução do serviço não importará, de forma alguma, em alteração ou renovação contratual, sendo permitido ao CONTRATANTE exercer os controles e penalizações descritas neste termo de referência, edital e seus anexos;

**9.2.10.** A CONTRATADA deve se responsabilizar-se integral e exclusivamente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, bem como pelo material necessário à sua execução, assim como quaisquer taxas e emolumentos que recaiam sobre o objeto.

**9.2.11.** Durante a vigência do contrato, é obrigação da Contratada manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, independente de pedidos, avisos ou comunicações da Prefeitura.

**9.2.12. Além de outras previsões no edital, a Contratada deverá cumprir todas as demais exigências do edital, do contrato e todas as demais exigências do Termo de Referência integrantes do Anexo I deste edital.**

## **CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

**10.1.** As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII).**

**11.1.** O contratado apresentará, no ato da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em valor de R\$ \_\_\_\_\_, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

**11.2.** Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

**11.3.** A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

**11.4.** Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.5 deste contrato.

**11.5.** Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

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

**11.6.1.** Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

**11.6.2.** Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

**11.6.3.** Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não

adimplidas pelo contratado, quando couber.

**11.7.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.6 observada a legislação que rege a matéria.

**11.8.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica a ser informada, com correção monetária.

**11.9.** 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.

**11.10.** 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.

**11.11.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

**11.12.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

**11.13.** O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

**11.13.1.** O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

**11.13.2.** Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

**11.14.** Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a

liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

**11.15.** A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

**11.16.** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

**11.17.** O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

**11.18.** A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista no Edital.

**11.19.** A contratada prestou garantia no valor de R\$ \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_

**11.20.** Em caso de aditamento de contrato, a garantia ofertada deverá ser renovada pelo mesmo prazo do aditamento, se for o caso, sob pena de não renovação contratual e demais penalidades contratuais do edital.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV).**

**12.1.** Comete infração administrativa, o Contratado que praticar qualquer uma das condutas elencadas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

**12.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

**12.2.1.** Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

**12.2.2.** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

**12.2.3.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 bem como nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei);

**12.2.4.** Multa:

**a)** moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias. O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/2021.

**b)** compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**12.2.5.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

**12.2.6.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

**12.2.7.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

**12.2.8.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

**12.2.9.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para competente.

**12.3.** . A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**12.4.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competentes definidos na referida Lei (art. 159)2.

**12.5.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

**12.6.** Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX).**

**13.1.** O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes;

**13.1.1.** O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

**13.1.2.** A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato.

<sup>2</sup> Lei Federal nº 12.846/2013, art. 5º:

Constituem atos lesivos à administração pública, nacional ou estrangeira, para os fins desta Lei, todos aqueles praticados pelas pessoas jurídicas mencionadas no parágrafo único do art. 1º, que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil, assim definidos:

- I - prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- II - comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei;
- III - comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- IV - no tocante a licitações e contratos:
  - a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
  - b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
  - c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
  - d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
  - e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
  - f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
  - g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- V - dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

**13.2.** O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes, do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da NLLC, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**13.2.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

**13.3.** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos e indenizações e multas.

**13.4.** O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do contratante e à aplicação das penalidades cabíveis.

**13.5.** O contratante poderá conceder prazo para que o contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

**13.6.** Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

**13.7.** Até que o contratado comprove o disposto no item anterior, o contratante reterá:

**13.7.1.** A garantia contratual - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei n.º 14.133/2021); e

**13.7.2.** os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

**13.8.** Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte do contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao contratado (art. 121, §3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

**13.9.** O contratante poderá ainda:

**13.9.1.** nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, “c”, da Lei n.º 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria; e

**13.9.2.** nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do contratado decorrentes do contrato.

**13.10.** O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII).**

**14.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento:

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III).**

**15.1.** Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.097, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES**

**16.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

**16.2.** O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato. As supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.

**16.3.** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

**17.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º).**

**18.1.** É eleito o Foro da Comarca de São Roque/SP para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

, de de .

Identificação e assinaturas:

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

**ANEXO III**  
**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:** PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE  
**CONTRATADA:**

**PROTOCOLO Nº (DE ORIGEM):** 174/2025 – **PREGÃO PRESENCIAL:** 02/2025

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES) NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE TRICO, conforme condições, quantidades e especificações pormenorizadas, as quais constam do Termo de Referência que integra o anexo I do instrumento convocatório.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

**a)** O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos à análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

**b)** Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

**c)** Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>) em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

**d)** As informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

**e)** É de exclusiva responsabilidade de o contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

**a)** O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

**b)** Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES):**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*): FISCAIS/OUTROS**

Tipo de ato sob sua responsabilidade:

Nome:

Cargo:

CPF:

Departamento:

Assinatura: \_\_\_\_\_

---

**(\*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável (is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica.**



**ANEXO IV**  
**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**  
**(PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA)**

**PROPOSTA COMERCIAL – PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2025**

**PROCESSO Nº 174/2025**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

À  
Prefeitura do Município da Estância Turística de São Roque/SP

**PROPOSTA COMERCIAL**

**Objeto:** Contratação de empresa para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas unidades escolares da rede pública municipal da Estância Turística de São Roque (EMEI, EMEF, EMEIF, EJA) por um período de 12 (doze) meses.

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

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



## PROPOSTA

CARDÁPIO	QUANTIDADE/DIA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
<b>CARDÁPIO A</b> - Desjejum Ensinos: EMEF, EMEIF e EMEI	2400	R\$	R\$
<b>CARDÁPIO B</b> - Refeição manhã/tarde/noite Ensino: EMEF e EMEIF parcial e integral	8700	R\$	R\$
<b>CARDÁPIO C</b> - Refeição manhã/tarde Ensino: EMEI parcial e integral	1500	R\$	R\$
<b>CARDÁPIO D</b> - Lanche manhã/Tarde Ensino: EMEF E EMEIF integral	1400	R\$	R\$
<b>CARDÁPIO E</b> - Lanche manhã/Tarde Ensino: EMEI integral	950	R\$	R\$
<b>PREÇO TOTAL DIA</b>			<b>R\$</b>
<b>PREÇO TOTAL PARA 12 (DOZE) MESES (200 DIAS LETIVOS)</b>			<b>R\$</b>

\*\*O valor global estimado da contratação poderá apresentar variação mínima em razão do arredondamento dos valores unitários, decorrente do ajuste de casas decimais.

\_\_\_\_\_ (localidade), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

**ANEXO V  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**PROCESSO N.º 174/2025  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2025**

**1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei 14.133/2021)**

- a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);
  - b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
  - c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;
  - d)** Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
  - e)** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 1.1. Os documentos acima deverão ser apresentados com todas as suas alterações, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados.*

**2. HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei 14.133/2021)**

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais de Tributos correspondente ao objeto da licitação;

- e) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos mobiliários e incidentes sobre o objeto desta licitação;
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

### **3. HABILITAÇÃO TÉCNICA - (Lei Federal nº 14.133/2021)**

- a) Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Nutricionistas – CRN;
- b) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) ou Certidão(ões), expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, no(s) qual(ais) se indique(m) a realização de no mínimo 50% da execução pretendida do contrato e que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação por um prazo mínimo de 3 (três) anos.
  - b.1) Serão considerados como similares com o objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, compreendida esta pelos serviços de alimentação escolar e/ou de alimentação para coletividades sadias ou enfermas
  - b.2) Os serviços referidos no subitem **b.1)**, acima, englobam o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários e o fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e/ou lactários;
  - b.3) Os atestados deverão comprovar que os serviços prestados ocorreram de forma descentralizada, ou seja, nos quais a Contratada se responsabilizou pela produção e distribuição de refeições, ambas realizadas nas instalações da Contratante
- c) Capacidade Técnica Profissional (pessoa física): O responsável técnico (pessoa física) deve comprovar, por intermédio de documento (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, experiência na execução de serviços compatíveis com o presente objeto.

**d)** A licitante poderá realizar visita técnica, examinando os locais dos serviços e suas dependências para obter as informações necessárias para atender ao objeto deste edital, especialmente equipamentos e utensílios.

**d.1.)** A vistoria técnica é facultativa e poderá ser realizada até 01 (um) dia útil anterior a abertura do certame com agendamento prévio. O agendamento deverá ser realizado, com no mínimo 3 dias de antecedência, na **Divisão de Alimentação Escolar, telefone (011) 4784 - 8585.**

**d.2.)** A licitante deverá apresentar **Declaração de Vistoria ou Renuncia**, conforme **Anexo I.XV.**

**e)** Alvará sanitário emitido pela autoridade competente, válido na data da sessão pública, relativo à atividade de manipulação de alimentos, conforme determina a Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA e legislação municipal pertinente.

#### **4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei 14.133/2021)**

**a)** Comprovação da boa situação financeira da empresa, na forma da Lei e pelos índices contábeis, observadas as disposições do Art. 69 da Lei Federal nº 14.133 de 2021, será realizada por meio do Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balanço ou balancetes provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta. Serão considerados como na forma da Lei, o Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações Contábeis assim apresentados: Na sociedade empresarial regida pela Lei nº 6.404 de 1976, 11.638 de 2007, 11.941 de 2009, mediante documento publicado em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação.

**b)** As empresas desobrigadas a adotar a ECD - Escrituração Contábil Digital e que não tenham optado por esse meio, deverão apresentar o Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, extraídos do Livro Diário, contendo Termo de Abertura e de Encerramento, comprovando-se que as cópias apresentadas correspondem aos livros devidamente autenticados no órgão de registro competente.

**c)** Para as empresas obrigadas a adotar, ou que optaram por utilizar, a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar a impressão do arquivo gerado pelo SPED Contábil constando o Termo de Abertura e Encerramento com o termo de autenticação eletrônica gerada pelo sistema, recibo de

entrega do Livro Digital e a Demonstração de Resultado do Exercício, além de Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

**d)** Para empresas declaradas como ME ou EPP, comprovar o enquadramento conforme Lei Complementar 123/2006.

**e)** . Demonstração em folha isolada, datada e assinada, pelo contador e responsáveis pela empresa, de que a licitante possui Índice de Liquidez Corrente (IRC), Índice de Liquidez Geral (ILG) e Índice de Solvência Geral (ISG), maior ou igual a 1,00, calculados a partir do balanço patrimonial do último exercício social, onde:

• ILC - Índice de Liquidez Corrente =  $\text{Ativo circulante} / \text{Passivo circulante}$

• ILG - Índice de Liquidez Geral =  $\frac{\text{Ativo circulante} + \text{Realizável a longo prazo}}{\text{Passivo circulante} + \text{Passivo não circulante}}$

• ISG - Índice de Solvência Geral =  $\frac{\text{Ativo total}}{\text{Passivo circulante} + \text{Passivo não circulante}}$

**f)** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

**g)** Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 1 (um) ano;

**h)** Caso a empresa licitante apresente resultado inferior a 1,0 (um) em qualquer dos índices (ILC, ILG ou ISG), poderá ser exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação, conforme previsão do artigo 62, §2º da Lei nº 14.133/2021;

**i)** O atendimento dos índices econômicos previstos deverá ser atestado mediante declaração em folha isolada, datada e assinada por profissional habilitado da área contábil (contador) e pelos responsáveis legais pela empresa.

**j)** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

**k)** Fazer prova de possuir capital social registrado e não inferior a 10% (dez por cento) do valor total

estimado, comprovado através da apresentação da cópia do Certificado de Registro Cadastral, Contrato Social ou da alteração contratual devidamente registrada na Junta Comercial.

**I)** Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991. A Declaração será objeto de diligência a fim de se verificar a sua comprovação, mediante a obtenção de certidão expedida pelo Ministério do Trabalho

## **5. OUTRAS COMPROVAÇÕES**

Declaração subscrita pelo representante legal do licitante, conforme modelo **Anexo V–A**, elaborada em papel timbrado, atestando que:

**a)** Atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);

**b)** 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 (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);

**c)** 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 conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);

**d)** Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68 VI da Lei nº 14.133/2021);

**e)** Não possuem empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**f)** Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em <https://www.saoroque.sp.gov.br/portal/diario-oficial>.

**g)** No caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda,

declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**h)** No caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declaram conhecer na íntegra;

**i)** Não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

**j)** Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

**k)** Não celebrou, no ano-calendário de realização da licitação, contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**ANEXO V-A**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO**

Ref.: **PROCESSO N.º 174/2025**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 02/2025**

, inscrita no CNPJ sob o n.º , sediada na , por meio de seu representante legal abaixo identificado, DECLARA, sob as penas da Lei, que atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei n.º 14.133/2021) e declara ainda que:

- a)** Atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei n.º 14.133/2021);
- b)** 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 (art. 63, IV da Lei n.º 14.133/2021);
- c)** 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 conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, §1º da Lei n.º 14.133/2021);
- d)** Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68 VI da Lei n.º 14.133/2021);
- e)** Não possuem empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- f)** Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em <https://www.saoroque.sp.gov.br/portal/diario-oficial>.

**g)** No caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**h)** No caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declaram conhecer na íntegra;

**i)** Não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

**j)** Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

**k)** Não celebrou, no ano-calendário de realização da licitação, contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

, de de .

\_\_\_\_\_  
(Identificação e assinatura do representante legal da proponente)



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 0C10-0EDA-B3AE-E80E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ MARCOS AUGUSTO ISSA HENRIQUES DE ARAUJO (CPF 144.XXX.XXX-59) em 07/11/2025 16:30:22 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://saoroque.1doc.com.br/verificacao/0C10-0EDA-B3AE-E80E>