



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO – Art. 28, I, da Lei Federal nº 14.133/2021

Processo Administrativo nº 27.601/2025

1

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), com vistas a atender a demanda da rede municipal de ensino do município de São Carlos/SP.

- a) Os bens e serviços do objeto desta contratação são caracterizados como **comuns e contínuos decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas para o fornecimento contínuo de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.**
- b) **Ramo de Atividade predominante da contratação**
Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) do objeto:
56.20-1-01 (Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas).
- c) **Quantitativos estimados**
Os quantitativos foram previstos com base no levantamento do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar (DANE) da Secretaria Municipal de Educação (SMEdU).
- d) **Prazo do contrato**
O contrato terá vigência de um ano, máximo cinco anos, a partir da assinatura do CONTRATO, nos termos dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.
O contrato estabelece, de forma expressa, as condições para eventual prorrogação de sua vigência, dispondo sobre critérios objetivos de reajuste, a serem aplicados mediante a variação do IPCA ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se detalhada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual para 2026.

2.1. Justificativa da contratação

A Secretaria Municipal de Educação do Município de São Carlos/SP é responsável por assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, serviço essencial à efetivação do direito fundamental à educação e ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos. A alimentação escolar, além de atender às necessidades nutricionais, desempenha relevante papel social, contribuindo para a permanência do aluno no ambiente escolar e para a redução de vulnerabilidades.

A execução do serviço envolve atividades técnicas e operacionais complexas, tais como planejamento de cardápios, preparo das refeições, controle de qualidade e segurança alimentar, atendimento às normas sanitárias e logística de distribuição, exigindo estrutura adequada, mão de obra qualificada e gestão especializada. Verifica-se que a execução direta pela Administração não se mostra suficiente para atender a tais exigências com o nível de eficiência, regularidade e controle necessários.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada revela-se medida necessária e adequada, ao permitir a mitigação de riscos operacionais, sanitários e administrativos, bem como assegurar a continuidade e a qualidade do serviço prestado. Sob o aspecto econômico-financeiro, tal solução possibilita a otimização dos recursos públicos, a previsibilidade de custos e a adequada alocação de responsabilidades, em consonância com



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

os princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e com as orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

Dessa forma, a contratação pretendida atende a necessidade pública permanente e devidamente caracterizada, mostrando-se indispensável para garantir a regularidade e a qualidade do fornecimento de alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino de São Carlos/SP, em estrita observância ao interesse público e ao ordenamento jurídico vigente.

2.2. Enquadramento da contratação

A contratação fundamenta-se no artigo 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 872/2024 e nas demais normas legais e regulamentares aplicáveis à matéria.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto da contratação compreende a prestação de serviços para o fornecimento de alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições nas unidades escolares da rede pública municipal de São Carlos, com validade de 60 meses, a partir da assinatura do CONTRATO, nos termos dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021. O contrato estabelece, de forma expressa, as condições para eventual prorrogação de sua vigência, dispondo sobre critérios objetivos de reajuste, a serem aplicados mediante a variação do IPCA ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

A empresa contratada deverá preparar e distribuir refeições nas unidades escolares da rede pública do Município de São Carlos, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de acordo com este Termo de Referência, seus apêndices, os padrões nutricionais estabelecidos e a legislação higiênico-sanitária vigente.

Para a execução do objeto, a empresa contratada deverá fornecer:

- Mão de obra devidamente paramentada, com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
- Gêneros alimentícios;
- Gás de cozinha;
- Materiais de limpeza e higienização;
- Materiais descartáveis;
- Utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços.

Também será de responsabilidade da contratada a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como sua reposição em razão de depreciação. A mão de obra deverá ser qualificada e supervisionada por nutricionistas.

O objeto será executado conforme as atividades a serem desenvolvidas em cada unidade escolar. Algumas unidades, todavia, serão enquadradas no regime de “**SERVIÇO INTEGRAL**”, enquanto outras serão atendidas apenas sob o regime de “**SERVIÇO PARCIAL**”, conforme a seguir especificado:

- a) **SERVIÇO PARCIAL**: A contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios e dos demais insumos necessários à execução do serviço, compreendendo materiais de limpeza e itens descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, bem como pelo fornecimento de gás GLP. Compete-lhe, ainda, realizar o transporte e a distribuição dos insumos às Unidades Escolares, assumindo integralmente a logística operacional, inclusive treinamentos, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios empregados, a limpeza e a conservação das áreas abrangidas pelo contrato, o apoio técnico à Gerência de Alimentação Escolar e a implantação e observância do Manual de Boas Práticas. À Prefeitura caberá a disponibilização das merendeiras responsáveis pelo preparo das refeições, permanecendo tais servidoras subordinadas exclusivamente à Administração Pública Municipal.
- b) **SERVIÇO INTEGRAL**: A contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios e dos demais insumos necessários à execução do objeto, compreendendo materiais de limpeza e itens



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, bem como pelo fornecimento de gás GLP. Compete-lhe, ainda, realizar o transporte e a distribuição dos insumos às Unidades Escolares, assumindo integralmente a logística operacional, inclusive a realização de treinamentos, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios empregados, a limpeza e a conservação das áreas abrangidas pelo contrato, o apoio técnico à Gerência de Alimentação Escolar e a implantação e observância do Manual de Boas Práticas. Neste modelo de execução, a contratada será responsável pela disponibilização das merendeiras encarregadas do preparo das refeições, permanecendo tais profissionais subordinadas exclusivamente à empresa contratada.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos necessários à presente contratação estão elencados a seguir e deverão ser apresentados pela licitante, juntamente com os demais documentos exigidos para a fase de habilitação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

- a) As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 60 (sessenta) dias da data de emissão.
- b) Os documentos apresentados deverão ser, **obrigatoriamente**, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.
- c) Fica estabelecido que as especificações técnicas, termos, condições e demais documentos que compõem o presente procedimento licitatório possuem caráter complementar entre si, de modo que qualquer exigência, detalhe ou informação constante em um dos documentos e omitida em outro será considerada como integrante, especificada e plenamente válida para todos os fins, devendo ser observada pela licitante/contratada, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.
- d) Se houver alteração nos endereços de entrega antes da expedição da Ordem de Serviço (OS), a empresa deverá entregar os produtos ou executar os serviços, no endereço indicado pela SMEdu, desde que o mesmo seja dentro do município de São Carlos.
- e) A execução dos serviços deverá seguir rigorosamente as especificações fornecidas. No caso de dúvidas, a **Fiscalização** da Prefeitura Municipal de São Carlos deverá ser consultada.
- f) A licitante deverá indicar obrigatoriamente e fazer constar de sua proposta, o **Sindicato Representativo da Categoria Profissional** envolvida nos serviços contratados.
- g) A licitante deverá ainda, encaminhar juntamente com a proposta, a cópia da **CONVENÇÃO COLETIVA DA CATEGORIA DE TRABALHO** de 2025 e posteriores da respectiva categoria utilizada a ser utilizada na prestação dos serviços. Atentar-se a territorialidade do local de prestação dos serviços.
- h) Apresentação do alvará de funcionamento ou documento equivalente, expedido pelo município sede da empresa contratada, devidamente atualizado.
- i) A CONTRATADA obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material fornecido ou serviço executado que venha a ser impugnado pelo CONTRATANTE, em razão de desconformidade com as especificações técnicas, vícios ou defeitos constatados, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados do recebimento da notificação formal de impugnação, nos termos dos arts. 137, 138 e 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

4.1. Subcontratação

Os serviços não poderão ser subcontratados em sua totalidade. Contudo, será permitida a subcontratação parcial para determinados serviços, como manutenção de equipamentos, serviços de logística, fornecimento de gás e insumos, entre outros, desde que mantida a responsabilidade integral e direta da CONTRATADA perante a



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Prefeitura. A realização de serviços por meio de subcontratação dependerá de anuência expressa desta Municipalidade.

A empresa subcontratada deverá comprovar sua idoneidade junto ao órgão competente, bem como apresentar regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme as exigências de habilitação previstas neste edital.

4.2. Garantia da contratação

Nos termos dos artigos 96 a 100 da Lei Federal nº 14.133/2021, será exigida garantia da contratação, a ser prestada pelo valor fixado no edital ou contrato, com o objetivo de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas. A adoção da garantia visa resguardar a Administração contra o inadimplemento das obrigações assumidas pela contratada, assegurando maior segurança jurídica e a efetiva execução dos serviços, considerando a complexidade, a extensão e a natureza continuada das atividades envolvidas no objeto.

A garantia poderá ser apresentada sob uma das seguintes modalidades, conforme escolha da contratada:

- caução em moeda corrente nacional;
- seguro garantia;
- fiança bancária.

Em qualquer hipótese, a garantia deverá ser prestada pelo seu valor nominal, não podendo estar onerada com cláusulas de impenhorabilidade, inalienabilidade ou incomunicabilidade.

No caso de garantia da proposta ou contratual realizada por meio de documento bancário ou instrumento similar que não seja honrado pela instituição emissora, a empresa licitante será suspensa de participar de licitações e impedida de contratar com o Município de São Carlos pelo prazo de 2 (dois) anos, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.

Ao término do contrato, ou na ocorrência de sua extinção antecipada, o contratado deverá realizar a transição contratual de forma estruturada, incluindo a transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, de modo a evitar a perda de informações essenciais à continuidade dos serviços. Poderá ser exigida, inclusive, a capacitação dos técnicos do órgão contratante ou da nova empresa que assumirá a execução contratual, conforme orientação da Administração.

4.3. Vistoria

Para participação da licitação é facultativo a realização de visita técnica aos locais, com a finalidade de tomar conhecimento das condições das instalações, equipamentos e demais condições preexistentes.

Para o agendamento da visita técnica, a interessada deverá entrar em contato com a SMEd, por meio do **Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar - DANE**, exclusivamente em dias úteis, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, no horário das 08h às 12h e das 13h às 16h.

O contato poderá ser realizado **por telefone:** (16) 3373-3222 - ramal 244 ou 245, com a diretora **Flávia** ou a Nutricionista **Renata**; ou **por e-mail:** dep.alimentacaoescolar@educacao.saocarlos.sp.gov.br.

A visita técnica deverá ser realizada por profissional formalmente designado pela empresa interessada, o qual deverá apresentar, no ato da visita, credencial específica emitida pela empresa, devidamente identificada.

Após a realização da visita técnica, a licitante deverá apresentar, no momento oportuno (fase de habilitação), o Atestado de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do **APÊNDICE I**, devidamente preenchido e assinado. A não apresentação do referido documento acarretará a inabilitação da licitante.

Alternativamente, a licitante que optar pela não realização da visita técnica deverá apresentar, também na fase de habilitação, a Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do **APÊNDICE II**, devidamente assinada. A ausência deste documento igualmente acarretará a inabilitação da licitante.

4.4. Das amostras



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

A empresa arrematante deverá encaminhar, **no mínimo, uma amostra de cada produto solicitado**, conforme **APÊNDICE VII**, devidamente acondicionada em sua embalagem original e em estrita conformidade com as especificações técnicas do objeto licitado. As amostras, acompanhadas da documentação exigida no edital, serão analisadas e avaliadas por uma comissão composta por, no mínimo, três (3) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Educação (SMEd), sendo obrigatória a participação de, pelo menos, um (1) profissional graduado em Nutrição. As referidas amostras serão submetidas a testes sensoriais de aceitabilidade, considerando parâmetros como cor, sabor, consistência e textura.

As amostras e a documentação correlata deverão ser entregues no Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, localizado na Rua Treze de maio, nº 2000, Centro, São Carlos/SP – CEP 13.560-647, **no prazo máximo de dez (10) dias úteis contados da convocação do pregoeiro**. As amostras permanecerão retidas para fins de comparativo de qualidade e não serão contabilizadas no total do quantitativo a ser fornecido.

Será desclassificado o produto cuja embalagem apresentar qualquer não conformidade em relação às especificações estabelecidas no edital, ainda que encaminhado exclusivamente para fins de amostragem.

Não serão aceitas amostras desprovidas de identificação. Todas as amostras deverão estar claramente identificadas, contendo, no mínimo, o nome do licitante, o número do processo licitatório, o número do processo administrativo e o número do item correspondente, de modo a evitar qualquer dúvida na análise.

A amostra deverá, ainda, ser acompanhada da respectiva relação de entrega, emitida em papel timbrado da empresa licitante.

A apresentação da amostra deverá ser acompanhada dos documentos conforme especificados no **APÊNDICE VII**.

Serão reprovados os produtos que não forem entregues, que não tiverem seus respectivos documentos ou que não atenderem às especificações técnicas solicitadas.

5. DESCRIÇÃO E EXECUÇÃO DO OBJETO

A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica, mantendo, durante toda a vigência do Contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, utilizando mão de obra capacitada e ciente de todos os termos contratuais.

Os locais de prestação dos serviços e de entrega dos gêneros alimentícios e insumos pela CONTRATADA serão as dependências das cozinhas das unidades escolares listadas no **APÊNDICE IV** deste Termo de Referência, bem como o quantitativo de alunos por unidade escolar.

A critério da CONTRATANTE, poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no **APÊNDICE IV** deste Termo de Referência, respeitado o limite previsto no artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

Para o bom andamento dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar os utensílios e equipamentos faltantes, em conformidade com o estabelecido no **APÊNDICE IX** deste Termo de Referência, bem como outros que julgar necessários.

A CONTRATANTE poderá enviar às unidades escolares gêneros alimentícios adquiridos por meio da Agricultura Familiar ou de outros programas governamentais.

Os serviços deverão ser iniciados pela CONTRATADA em até 5 (cinco) dias após a emissão da competente Ordem de Início de Serviços pela Secretaria Municipal de Educação.

Os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados adequadamente, sendo obrigatório o uso de crachá de identificação contendo, no mínimo, o nome completo e a função exercida pelo colaborador durante toda a execução dos serviços.

O fornecimento parcial ou incompleto da alimentação escolar, compreendendo o preparo e a distribuição de refeições nas unidades escolares da rede pública municipal de São Carlos, será considerado como inexecução parcial dos serviços, podendo resultar na retenção proporcional do pagamento até a regularização da situação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Os equipamentos fornecidos devem possuir selo do INMETRO ou certificação da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, sendo vedada a aceitação de itens de baixa qualidade que possam ocasionar riscos à integridade física dos empregados e, consequentemente, responsabilizar a CONTRATANTE por danos decorrentes.

A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente todas as normas e direitos previstos na Convenção Coletiva vigente da categoria profissional territorialmente competente, responsabilizando-se integralmente pelo atendimento a tais disposições.

5.1. Especificações do objeto

5.1.1. Mão de obra

5.1.1.1. Quanto à responsabilidade com pessoal

A CONTRATADA deverá selecionar, contratar e capacitar pessoal em quantidade compatível com o dimensionamento descrito no **APÊNDICE IV** (quantidade de mão de obra) 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.

A CONTRATADA deverá garantir que os salários pagos aos funcionários não sejam inferiores aos estabelecidos em convenção coletiva da categoria.

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

A CONTRATADA deverá apresentar, 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 ser apresentada Certidão de Regularidade expedida pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN), contendo o número de inscrição.

A CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, até o dia 10 (dez) do mês subsequente, a relação nominal de todos os funcionários, por unidade escolar.

A CONTRATADA deverá apresentar o controle de saúde admissional, periódico e demissional de seu pessoal, com a realização dos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e pela 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 dessa documentação à CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter funcionários zelosos e respeitosos, de bons antecedentes, substituindo, por outro profissional de mesma categoria, aqueles que apresentarem comportamento incompatível ou faltas injustificadas, arcando com quaisquer ônus decorrentes dessa substituição.

A CONTRATADA deverá manter equipe volante para substituições, sendo vedado o desfalque das equipes fixas das unidades escolares para atender ausências em outras unidades. O gestor da unidade escolar (diretor, vice-diretor ou orientador pedagógico) deverá ser informado sempre que houver alteração no quadro de cozinheiras escolares.

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

A CONTRATADA deverá manter afixada, na porta da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, indicando a jornada de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, o horário de almoço, a escala de serviço, bem como o nome e número de registro no CRN do nutricionista supervisor. Deverá constar, ainda, a relação de telefones da empresa para contato em casos de atendimento emergencial relacionado ao serviço.

A CONTRATADA deverá priorizar o cumprimento das atribuições técnicas por parte dos supervisores nutricionistas, garantindo a plena execução do Contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

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

A CONTRATADA deverá garantir o atendimento por equipe capacitada nas instituições educacionais que mantiverem funcionamento durante as férias escolares, bem como em todos os dias letivos do calendário, incluindo sábados letivos.

Os funcionários da CONTRATADA deverão manter boas relações com os servidores da CONTRATANTE, acatando as instruções da fiscalização.

A CONTRATADA deverá fazer cumprir, por seu pessoal, as recomendações, normas e procedimentos de segurança do trabalho previstos na legislação trabalhista.

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

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

5.1.1.2. Quanto ao dimensionamento do pessoal

A CONTRATADA deverá manter, em caráter permanente, no município de São Carlos, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais capacitada, conforme segue:

- 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 por outros profissionais sob sua supervisão.
- b) **1 (um) Coordenador Nutricionista**, com experiência profissional comprovada na área, com poderes suficientes para representação em tudo o que se relacionar aos serviços contratados, sendo substituído, em seu período de férias, por outro de igual capacitação. O Coordenador poderá acumular a função de RT.
- c) **1 (um) 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 o preparo e distribuição da alimentação nas unidades escolares, em todos os períodos de atendimento, conforme dimensionamento descrito no Anexo I.I deste Termo de Referência. O número de cozinheiras poderá ser alterado pela CONTRATADA, para mais ou para menos, de acordo com a atualização do atendimento das unidades, mediante solicitação e autorização da CONTRATANTE.
- e) No caso de inauguração de nova unidade escolar, o dimensionamento de cozinheiras será definido pela nutricionista do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, com base no quantitativo de alunos, na estrutura da cozinha e no cardápio.

5.1.1.3. Quanto ao treinamento de pessoal

A CONTRATADA será responsável pela orientação e capacitação dos nutricionistas para o serviço de alimentação escolar desta municipalidade, devendo a primeira capacitação ser realizada imediatamente após a assinatura do contrato. Semestralmente, deverão ser promovidos treinamentos com temas pertinentes, que poderão ser propostos pela CONTRATANTE.

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, abordando os seguintes temas:

- a) Higiene pessoal, de alimentos, do ambiente, equipamentos e utensílios, conforme legislação vigente e 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

- e) Atendimento a alunos com necessidades alimentares específicas, incluindo produtos e receitas substitutivas;
- f) Outros temas pertinentes, conforme necessidade.

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

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 suas funções nas unidades escolares. Após a capacitação teórica, deverão realizar treinamento prático na unidade escolar, sob orientação da nutricionista da CONTRATADA.

5.1.1.3. Quanto às atribuições dos nutricionistas

Realizar visitas técnicas semanais a todas as unidades escolares sob sua responsabilidade, a fim de supervisionar o trabalho das cozinheiras escolares e fornecer orientações sobre procedimentos operacionais — tais como recebimento, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros — conforme o Manual de Boas Práticas, garantindo o atendimento adequado, inclusive para necessidades nutricionais especiais dos alunos.

Reportar-se à direção escolar em todas as visitas realizadas.

Registrar todas as visitas efetuadas nas unidades escolares em livro com páginas numeradas, fornecido pela CONTRATADA, anotando o acompanhamento da rotina diária. O livro deverá permanecer arquivado na unidade até o término do contrato, sendo entregue à CONTRATANTE após seu encerramento.

Efetuar, mensalmente — ou com maior frequência, se necessário —, *check-list* operacional e tomar providências imediatas quanto aos problemas identificados.

Elaborar relatório de ocorrências sempre que forem detectadas inconformidades no fornecimento de refeições, informando os fatos e as providências adotadas, com ciência à direção escolar.

Fornecer, sempre que solicitado, à CONTRATANTE, a relação das visitas técnicas realizadas, acompanhada de documento comprobatório digitalizado, assinado, datado e carimbado pelo Diretor ou Responsável da unidade escolar, bem como os relatórios de ocorrências e *check-lists* mensais.

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

Promover treinamentos *in loco* sempre que houver necessidade ou por solicitação da CONTRATANTE, registrando-os em formulário próprio da CONTRATADA, com assinatura dos participantes.

Orientar e acompanhar os manipuladores no preparo de refeições e novas receitas, observando o per capita estabelecido pela CONTRATANTE e o porcionamento a ser servido a cada aluno.

Fornecer ao Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, quando solicitado, quaisquer informações sobre o atendimento e os serviços executados, incluindo consumo de gêneros alimentícios e controle de estoque das cozinhas sob sua responsabilidade.

Verificar, durante as visitas, se a planilha de controle de temperatura dos equipamentos e alimentos está sendo devidamente preenchida, mantendo os registros na unidade escolar conforme a legislação vigente.

Desenvolver Projeto de Educação Nutricional, em conjunto com o Responsável Técnico da CONTRATANTE, para alunos da educação infantil e do ensino fundamental da rede pública, com embasamento pedagógico, conforme Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. O projeto deverá ter caráter anual e somente será executado após análise e aprovação da Secretaria de Educação.

5.1.1.3. Quanto às atribuições das cozinheiras escolares



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e à distribuição de refeições, obedecendo às recomendações de higiene e manipulação de alimentos (Portaria CVS-5, de 09/04/2013, 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) e a outras determinações estabelecidas pela CONTRATANTE.

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

No recebimento, conferir a qualidade e a quantidade dos gêneros alimentícios e insumos, bem como aferir a temperatura de alimentos resfriados e congelados, registrando as informações em planilha própria, conforme estabelecido no Manual de Boas Práticas, e armazená-los de acordo com os procedimentos nele previstos.

Registrar diariamente o cumprimento do cardápio, o número de alunos atendidos e a utilização dos gêneros, zelando para que não haja desperdício ou falta de alimentos.

Zelar pela higiene e conservação dos locais de armazenamento e preparo das refeições, bem como dos equipamentos, utensílios e materiais utilizados no trabalho, conforme o Manual de Boas Práticas.

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

Registrar os procedimentos operacionais de higienização dos locais de armazenamento e preparo das refeições, bem como dos equipamentos. O registro deverá permanecer na unidade escolar.

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

Realizar a distribuição e o porcionamento das refeições previstas nos cardápios, nas unidades escolares, dentro dos horários estabelecidos, observando as quantidades e temperaturas exigidas, sendo permitida a repetição das refeições para todos os segmentos escolares.

Durante a distribuição, acompanhar todo o processo e realizar a reposição de alimentos, pratos e talheres, mantendo a higiene e a qualidade dos alimentos. Não é permitido que os alimentos permaneçam expostos durante a distribuição. Para esse procedimento, a equipe deverá fazer rodízio de funções previamente determinado pelo nutricionista supervisor da CONTRATADA.

Servir as refeições nos refeitórios das unidades escolares nos períodos estabelecidos. É vedado às cozinheiras escolares executar atividades não relacionadas à alimentação escolar ou fora do ambiente escolar.

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

Apresentar-se na unidade escolar no horário determinado pela empresa, sendo vedada a ausência do local de trabalho sem autorização.

Quando houver necessidade de ausentar-se da escola por quaisquer motivos, solicitar autorização ao nutricionista supervisor da CONTRATADA e informar à direção da unidade escolar.

Registrar diariamente, em planilha própria, a temperatura dos equipamentos e das refeições preparadas, conforme o Manual de Boas Práticas.

Além das atribuições acima, observar os seguintes critérios no desempenho das funções:

- a) Utilizar uniforme completo, limpo e em bom estado de conservação, restrito à cozinha e suas dependências;
- b) Utilizar todos os EPIs fornecidos pela CONTRATADA, tais como calçados fechados, botas, avental de PVC, avental antichamas, luvas para forno, entre outros;
- c) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- d) Não utilizar adornos (anéis, alianças, pulseiras, colares, brincos e similares);
- e) Lavar as mãos ao chegar ao local de trabalho, ao iniciar cada tarefa e sempre que necessário, conforme as normas e procedimentos do Manual de Boas Práticas;
- f) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
- g) Não comercializar objetos ou alimentos no ambiente de trabalho;
- h) Não fumar na cozinha ou em suas dependências, bem como durante o uso do uniforme;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

- i) Cumprir integralmente as normas do Manual de Boas Práticas.

5.1.1.4. Quanto ao uniforme e aos equipamentos de proteção individual (EPIs)

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

Assegurar que uniformes e EPIs estejam sempre em bom estado, realizando reposição semestral ou sempre que necessário, mediante apresentação à CONTRATANTE de documentos que comprovem a entrega.

É vedada a lavagem de uniformes e EPIs nas unidades escolares.

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

A CONTRATADA deverá fornecer uniformes completos para inverno e verão (inclusive para funcionárias gestantes) e EPIs de acordo com as especificações técnicas e quantidades por funcionário, providenciando reposição imediata sempre que necessário. Todos os itens deverão ser novos, em perfeito estado de conservação e limpeza, conforme segue:

- a) Calça de tecido resistente, não transparente, sem bolsos – mínimo de 2 (duas) trocas por funcionário;
- b) Camiseta branca de malha de algodão, não transparente, sem bolsos e sem botões – mínimo de 2 (duas) trocas por funcionário;
- c) Avental de PVC reforçado, com forro, sem bolsos, com alça para o pescoço e tiras laterais para amarração – mínimo de 1 (uma) unidade por funcionário;
- d) Avental de frente em tecido de algodão reforçado, com alça para o pescoço e tiras laterais para amarração, para servir as refeições – mínimo de 2 (duas) unidades por funcionário;
- e) Botas de PVC impermeáveis, com solado antiderrapante – mínimo de 1 (um) par por funcionário;
- f) Touca para cozinha (em redinha com aba, de material lavável) – mínimo de 3 (três) unidades por funcionário;
- g) Redinha ou touca descartável para uso sob a touca de aba.

Equipamentos de Proteção Individual – EPIs:

- a) Luvas térmicas tipo “mão de gato” (modelo de dois dedos), confeccionadas com tecido apropriado, lavável, com comprimento até o antebraço – mínimo de 2 (duas) unidades por cozinha escolar;
- b) Luvas de borracha para lavagem de louças – mínimo de 1 (um) par por funcionário, com troca mensal ou sempre que necessário;
- c) Toucas descartáveis para visitantes e fornecedores – quantidade suficiente;
- d) Dedeiras de látex natural para proteção de cortes – quantidade suficiente;
- e) Óculos de proteção visual para diluição de produtos químicos – mínimo de 1 (uma) unidade por cozinha;
- f) Avental térmico confeccionado com tecido especial retardante a chamas e tratamento de silicone, com proteção térmica de até 200 °C – mínimo de 2 (duas) unidades por cozinha escolar.

É obrigatório o uso de luvas térmicas em situações de calor intenso e no manuseio de fornos, devendo estas ser mantidas limpas e em bom estado.

É proibido o uso de luvas descartáveis de borracha, látex ou plástico em procedimentos que envolvam calor, como cozimento e manuseio de equipamentos com risco de acidente.

É obrigatório o uso de luvas nitrílicas (borracha) de cano longo na manipulação de produtos saneantes durante a higienização de ambientes, equipamentos, utensílios, coleta e transporte de lixo, bem como na higienização de contentores de resíduos das cozinhas.

É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O avental de PVC deve ser restrito às atividades com grande volume de água e não pode ser utilizado próximo a fontes de calor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

5.1.2. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)

Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), atendendo aos requisitos da legislação vigente e suas atualizações, em conformidade com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e a Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013, adequando-os ao serviço de alimentação escolar da CONTRATANTE.

Elaborar documentos individualizados para cada instituição de ensino, considerando suas particularidades, como estrutura física. Na contracapa do manual deverão constar: nome da unidade escolar, endereço, tipo de ensino, nome e assinatura da nutricionista responsável técnica.

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

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

Elaborar e manter atualizadas, nas unidades escolares, as planilhas de controle dos procedimentos operacionais previstos no Manual de Boas Práticas.

O Manual de Boas Práticas deverá estar acessível, e os documentos dos POPs deverão estar em local visível aos funcionários envolvidos e disponíveis à fiscalização quando requisitados.

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

As CONTRATADAS deverão implementar e manter atualizados os POPs relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização das instalações, equipamentos e móveis – Descrever os 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, acompanhada da assinatura do responsável;
- b) Higiene e saúde dos manipuladores – Especificar os exames médicos realizados, a periodicidade e as medidas adotadas nos casos de problemas de saúde que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- c) Capacitação dos funcionários em Boas Práticas;
- d) Controle de qualidade na recepção de gêneros alimentícios.

5.1.3. Gêneros Alimentícios

Todos os alimentos entregues deverão estar em conformidade com o padrão de qualidade e a legislação vigente, dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações em suas características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade. No caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos etc.), deverão ser entregues produtos frescos, in natura, conforme especificado no **APÊNDICE VII**.

Caso algum produto apresente problemas após o preparo (sabor, odor, consistência, entre outros) e/ou a CONTRATANTE verifique a necessidade, poderá ser solicitado à CONTRATADA o fornecimento de amostras dos gêneros, em sua embalagem original e/ou preparados, para análise pelas nutricionistas do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar. A finalidade será determinar características de aceitabilidade, composição e qualidade, de acordo com os seguintes critérios:

- a) **Análise sensorial** – avaliação das características organolépticas (cor, odor, aparência e textura), que devem ser próprias ao produto in natura, além da integridade do alimento e da ausência de matéria estranha ou sujidades;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

- b) **Avaliação técnico-culinária** – preparo do produto conforme as instruções da embalagem, verificando-se o tempo de cocção e o rendimento;
- c) **Qualidade operacional** – verificação das condições da embalagem do produto, em conformidade com a legislação vigente.

Todas as amostras solicitadas deverão ser acompanhadas da **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 superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias contados da data de apresentação.

Produtos cujas amostras forem reprovadas pela CONTRATANTE na análise sensorial, na avaliação técnico-culinária e/ou na verificação da qualidade operacional deverão ser substituídos por outra marca no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado 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.

A entrega de produtos reprovados poderá acarretar a aplicação das sanções previstas no edital.

5.1.4. Quanto ao Abastecimento, Transporte e Recebimento de Gêneros

A CONTRATADA deverá manter, no município de São Carlos/SP, estrutura física para funcionamento de escritório administrativo, equipe volante e demais serviços necessários ao atendimento diário das escolas, durante todo o período de funcionamento (segunda a sexta-feira), observando o calendário da Secretaria Municipal de Educação.

A CONTRATADA deverá assegurar que seus fornecedores cumpram as normas pertinentes à sua área de atuação, realizando fiscalização periódica, de modo a garantir a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e dos serviços prestados.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas cozinhas das unidades escolares listadas no **APÊNDICE IV** deste Termo de Referência, conforme as especificações descritas no **APÊNDICE VII**, para atendimento aos cardápios mensais, de acordo com o per capita do **APÊNDICE VI**, e segundo a frequência mínima de entrega definida pela CONTRATANTE.

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

Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão estar adequadamente uniformizados para o transporte de gêneros alimentícios (camiseta, calça, sapato fechado e touca), devidamente identificados e em conformidade com os padrões higiênico-sanitários da legislação vigente.

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

Durante o recebimento, a Cozinha Escolar poderá recusar gêneros alimentícios que apresentem qualquer irregularidade quanto à quantidade, qualidade, data de validade, integridade das embalagens, temperatura, entre outros aspectos, devendo comunicar imediatamente à direção escolar e à nutricionista da CONTRATADA. A reposição ou substituição dos produtos deverá ocorrer em tempo hábil para o cumprimento do cardápio. Entregas que não ocorrerem dentro do prazo estarão sujeitas às sanções previstas no edital.

Caso seja identificado algum problema, o romaneio não deverá ser assinado. Somente será realizada a assinatura após a entrega correta de todos os gêneros necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, conforme as especificações técnicas do **APÊNDICE VII**.

As entregas de gêneros deverão ser realizadas das 7h às 16h30, sem prejudicar a rotina da cozinha escolar. Não serão admitidas entregas após as 16h30.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

A CONTRATADA deverá informar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da data prevista para entrega, qualquer ocorrência que possa impedir o atendimento, apresentando justificativa por escrito para ciência e providências do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.

A omissão da informação prevista no item anterior dentro do prazo estipulado acarretará a aplicação das sanções previstas no edital.

Cada entrega deverá ser acompanhada de um comprovante (romaneio) contendo a relação dos gêneros alimentícios entregues, suas quantidades, a unidade escolar de destino, a data da entrega e os dados da empresa responsável.

Uma via do romaneio deverá permanecer na unidade escolar, devendo conter espaço reservado para assinatura e data pela Cozinha Escolar.

A transferência de gêneros somente poderá ocorrer em situações emergenciais e deverá atender às normas sanitárias vigentes.

A CONTRATADA será responsável pela reposição de gêneros alimentícios extraviados ou danificados por culpa ou dolo de seus empregados, por furto comprovado mediante boletim de ocorrência, por queda de energia elétrica, por infestação de insetos ou roedores, ou por quaisquer outras ocorrências, sem prejuízo para a Prefeitura.

Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, não sendo permitida a entrega de gêneros a granel. As embalagens deverão estar limpas e íntegras, e a rotulagem deverá ser conferida.

As Cozinhas Escolares deverão receber apenas os gêneros que atendam às especificações determinadas pela CONTRATANTE.

Deverão ser recusados, no momento do recebimento, gêneros alimentícios que apresentem:

- a) Prazo de validade vencido;
- b) Embalagens violadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que impeçam seu adequado armazenamento;
- c) Latas ou embalagens tipo “*tetra pack*” com alterações que modifiquem as características físicas, químicas ou organolépticas do produto; não será permitido o recebimento de embalagens furadas, rasgadas, enferrujadas, estufadas, deformadas, amassadas ou com corrosão interna;
- d) Produtos congelados em processo de descongelamento ou com temperatura inadequada, de acordo com a legislação vigente;
- e) Vestígios de contaminação física, química ou biológica;
- f) Rotulagem em desacordo com a legislação vigente; para a embalagem primária, é obrigatória a identificação do produto e da marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade, número do lote, classificação, informação nutricional, modo de preparo e peso líquido; para a embalagem secundária, devem constar a data de fabricação, data de validade e número do lote;
- g) Produtos fora das especificações do **APÊNDICE VII** deste Termo de Referência.

Todos os produtos alimentícios deverão atender aos critérios e padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Frutas e hortaliças processadas ou industrializadas deverão obedecer às normas da RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002.

5.1.5. Quanto aos gêneros perecíveis

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Os produtos cárneos e lácteos deverão ser transportados em veículos adequados e refrigerados, atendendo às legislações vigentes referentes ao transporte de alimentos perecíveis.

Os pães, em caráter de exceção, deverão ser entregues de 2 (duas) a 3 (três) vezes por semana, de acordo com o cardápio utilizado na unidade escolar.

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.

As embalagens primárias deverão atender aos padrões estabelecidos pela legislação vigente, garantindo qualidade e segurança ao produto. O rótulo deverá cumprir as exigências legais em vigor.

5.1.6. Quanto aos gêneros estocáveis

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

Os gêneros estocáveis deverão ser entregues com, no mínimo, 3 (três) dias de antecedência ao uso previsto no cardápio por tipo de atendimento.

Os produtos somente poderão ser recebidos se estiverem em perfeitas condições de conservação, de acordo com as condições ideais para consumo e com as especificações descritas no **APÊNDICE VII** deste Termo de Referência.

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

5.1.7. Quanto aos gêneros hortifrúti e ovos

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

Os produtos somente serão recebidos se estiverem em perfeitas condições de conservação, de acordo com as condições ideais para consumo, e com as especificações descritas no **APÊNDICE VII** deste Termo de Referência.

O transporte deverá ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, garantindo a proteção dos produtos contra chuva, sol e poeira.

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

Não serão permitidas entregas de produtos em caixas de madeira.

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

Em caso de reprovação, os produtos deverão ser retirados após solicitação do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar e substituídos.

A utilização de produtos reprovados acarretará as sanções previstas no Edital.

5.1.8. Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar

Para cumprimento do art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e dos termos da Resolução nº 6/2020, a CONTRATANTE deverá utilizar no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

A CONTRATANTE definirá se parte da verba destinada à Agricultura Familiar será utilizada para a compra de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do cardápio das escolas sob responsabilidade da CONTRATADA (CEMEI, EMEB, EMEJA, EJA).

A aquisição prevista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE será de responsabilidade da CONTRATANTE, por meio de processo de Chamada Pública próprio do Município de São Carlos-SP.

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

Os gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, adquiridos diretamente pela CONTRATANTE, serão incorporados à composição dos cardápios da CONTRATADA. Os itens deverão estar destacados e sublinhados nos cardápios, com observação no rodapé informando que se tratam de produtos oriundos da Agricultura Familiar.

A CONTRATADA deverá aceitar que a Municipalidade promova o fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa de Agricultura Familiar. Caso tais itens integrem o cardápio a ser fornecido pela CONTRATADA, deverá ser aplicada a respectiva glosa nos pagamentos, na devida proporção. Essa glosa não ocorrerá caso o fornecimento seja exclusivamente complementar ao cardápio objeto do presente certame, observada sempre a legislação federal pertinente, especialmente a Resolução nº 26/2013 do FNDE.

As glosas nos pagamentos decorrentes do fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos pelo PNAE deverão ser precedidas de comprovação real do preço dos produtos adquiridos pela CONTRATADA e pela Agricultura Familiar.

Caso sejam identificadas eventuais diferenças nos valores praticados pela CONTRATADA e pelo Programa de Alimentação Escolar por meio da Agricultura Familiar, a glosa deverá ter como base o preço médio efetivamente comprovado pela CONTRATADA, mediante Nota Fiscal ou documento idôneo, com data atual relativa ao período de verificação.

5.1.9. Quanto aos cardápios

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 descritos no **APÊNDICE V**.

Na elaboração dos cardápios mensais, deverão ser consideradas variações decorrentes de feriados, sazonalidade, festividades, calendário escolar, entre outros fatores.

As frutas, legumes e verduras constantes nos cardápios mensais serão definidas conforme a safra, respeitando a frequência estabelecida no **APÊNDICE V**.

Os gêneros utilizados para a composição dos cardápios estão especificados no **APÊNDICE VII**, e seus respectivos *per capita*s definidos no **APÊNDICE VI**.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Os cardápios mensais deverão ser aprovados pelas nutricionistas da CONTRATANTE com, no mínimo, 40 (quarenta) dias de antecedência à data de execução, para possibilitar à CONTRATADA o planejamento, aquisição e abastecimento das unidades escolares.

Os cardápios deverão ser executados e cumpridos integralmente pela CONTRATADA, exceto em casos previamente autorizados pelo Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar. As cozinheiras escolares não poderão realizar alterações sem autorização prévia das nutricionistas da CONTRATANTE.

Os cardápios mensais serão divulgados pela CONTRATANTE por meio dos canais de comunicação adotados por cada unidade escolar, visando à ampla divulgação junto à comunidade escolar.

Os cardápios mensais poderão ser publicados no sítio eletrônico do município.

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

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

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

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

Em casos especiais ou emergenciais que impeçam o preparo e distribuição das refeições (como problemas estruturais, reformas, falta de gás, água, energia elétrica, ou infestações), a CONTRATADA deverá manter a mão de obra necessária para atendimento, conforme adaptação do cardápio definida pela CONTRATANTE.

O preparo de refeições para alunos com necessidades nutricionais especiais deverá seguir o PNAE, a legislação vigente e os critérios da CONTRATANTE. Após notificação da necessidade, a CONTRATADA deverá providenciar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, os gêneros alimentícios específicos. A falta desses gêneros implicará nas sanções previstas no Edital.

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

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidade suficiente para atender a todos os comensais, inclusive para eventuais repetições.

Caso haja necessidade de adequação dos gêneros e/ou preparações para atendimento às diretrizes do PNAE, as alterações poderão ser feitas de comum acordo entre as partes, desde que não haja impacto sobre o valor contratado.

Conforme a Resolução FNDE nº 06/2020, é proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todas as modalidades de ensino, devendo haver restrição no uso de açúcar e alimentos ultraprocessados para alunos maiores de 3 anos. A CONTRATADA deverá seguir as diretrizes dos **APÊNDICES V e VII**.

Em caso de falta de água na cozinha, a CONTRATADA deverá fornecer água mineral para o preparo das refeições até a normalização do abastecimento.

A CONTRATADA deverá elaborar ficha técnica das preparações, contendo nome da preparação culinária, faixa etária e unidade escolar, ingredientes, modo de preparo, *per capita*s bruto e líquido, fator de correção de cada ingrediente e informações nutricionais de energia, macro e micronutrientes prioritários. A ficha técnica deverá ser apresentada ao Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar em até 60 (sessenta) dias após o início do contrato e, posteriormente, entregue em cada unidade escolar, em cópia colorida e encadernada, no prazo de 30 (trinta) dias após a aprovação.

5.1.10. Quanto ao controle de qualidade dos alimentos



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Deverá ser coletada amostra, em saco estéril apropriado, de todos os alimentos servidos, inclusive dos industrializados e daqueles preparados para alunos com necessidades alimentares especiais. O procedimento deverá obedecer às normas estabelecidas na legislação vigente.

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

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, de 09/04/2013, e suas atualizações.

Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a CONTRATADA deverá informar imediatamente à CONTRATANTE. O Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar verificará a necessidade de abertura de protocolo junto à 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 coletadas e apresentar todos os documentos solicitados pela Vigilância Sanitária. As amostras só poderão ser retiradas pela Vigilância Sanitária do Município.

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

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

A CONTRATADA deverá garantir a substituição imediata, em prazo adequado ao uso conforme previsto no cardápio, dos gêneros entregues em condições impróprias para consumo. Os responsáveis pelo recebimento deverão recusar a entrega do item e a assinatura do romaneio, que somente será realizada após a substituição do gênero.

Os alimentos impróprios para consumo, com prazos de validade vencidos ou avariados, serão destinados ao descarte. Após notificação da CONTRATANTE, caberá à CONTRATADA encaminhá-los, após descaracterização, para aterro sanitário licenciado.

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

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

A critério da CONTRATANTE, poderão ser solicitadas análises laboratoriais (físico-químicas, microscópicas, microbiológicas, bromatológicas ou outras consideradas necessárias) de alimentos que apresentem problemas de qualidade. O custo de qualquer análise, quando houver, será de responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.11. Quanto ao armazenamento e controle de estoque

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

Os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza deverão ser armazenados de forma adequada e separada, conforme o Manual de Boas Práticas, garantindo condições ideais para consumo.

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

Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser devidamente reembalados, com aposição ou transcrição do rótulo original, contendo todas as informações necessárias para correta identificação e rastreabilidade.

Os produtos que possam permanecer em suas embalagens originais, após abertas, devem ser identificados com etiqueta contendo a data de abertura e a nova data de validade, conforme o Manual de Boas



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Práticas. Alimentos abertos sem identificação serão considerados vencidos, descartados e sujeitos às sanções previstas no Edital.

Os alimentos impróprios para consumo, avariados ou que necessitem de troca pelo fornecedor poderão permanecer, por no máximo 7 (sete) dias, na unidade escolar, em local segregado, identificado e protegido contra acesso de vetores e pragas. Produtos resfriados e congelados destinados à troca ou descarte deverão permanecer sob refrigeração ou congelamento. Produtos vencidos deverão ser retirados imediatamente e destinados ao descarte.

A CONTRATADA deverá gerir o estoque de forma a evitar a deterioração e/ou o vencimento dos gêneros antes de sua utilização.

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

Alimentos de propriedade de funcionários ou destinados a festividades da unidade escolar poderão, excepcionalmente, ser armazenados na cozinha, mediante autorização do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, devendo estar organizados, segregados e identificados, respeitando os critérios do Manual de Boas Práticas.

Os alimentos deverão ser armazenados em local limpo, organizado, livre de materiais tóxicos e adequado às suas características intrínsecas e recomendações do fabricante.

Os alimentos ou suas embalagens não poderão ter contato direto com o piso, devendo ser dispostos sobre paletes, prateleiras ou estrados apropriados, mantendo distância adequada do forro, paredes e piso, para garantir ventilação e limpeza. Os paletes devem ser de material atóxico, impermeável e lavável, sendo proibido o uso de paletes de madeira.

Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos em um mesmo refrigerador, os prontos para consumo deverão ser colocados nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas intermediárias e os crus nas inferiores, mantendo separação entre eles.

Os ovos devem ser, preferencialmente, armazenados sob refrigeração. É proibido o uso de ovos com casca rachada ou suja na preparação de alimentos.

5.1.12. Quanto ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos

A CONTRATADA deverá executar todos os procedimentos relacionados à higienização, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, com responsabilidade técnica e em conformidade com as orientações contidas neste Termo de Referência, com a legislação vigente e com o Manual de Boas Práticas.

O preparo da alimentação escolar deverá ser realizado nas unidades escolares relacionadas no **APÊNDICE IV** deste Termo de Referência.

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

Os vegetais crus e todas as frutas deverão passar por processo de desinfecção com solução clorada, utilizando apenas produtos aprovados pela ANVISA e em conformidade com as normas vigentes. No local onde ocorre a higienização dos hortifrutigranjeiros, deverão estar afixadas instruções de fácil visualização e compreensão, sobre o correto procedimento a ser seguido.

É permitido o armazenamento de produto pré-preparado cru apenas para utilização no mesmo dia, sob refrigeração e devidamente identificado com etiqueta.

Para o procedimento de higienização das mãos, será permitida somente a utilização de sabonete bactericida com ação antisséptica, aprovado pela ANVISA. Deverão ser afixados cartazes, inclusive nos lavatórios dos banheiros e vestiários, com o procedimento correto para a higienização das mãos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

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

Durante a manipulação dos alimentos é proibido: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palitos ou similares; chupar balas; comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz ou ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou peças da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou outros objetos alheios à atividade; utilizar utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro; ou realizar qualquer ato que possa contaminar o alimento.

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

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

O descongelamento de alimentos perecíveis só será permitido se realizado sob refrigeração. Caso não seja utilizado em sua totalidade, o restante deverá ser descartado.

Após o preparo e até o momento final da distribuição, os alimentos deverão ser mantidos acondicionados em recipientes apropriados, tampados ou cobertos, e em temperatura adequada para a preservação de sua qualidade sanitária.

Deverá ser garantida a qualidade dos alimentos servidos, do início ao fim da distribuição, assegurando o fornecimento de todos os itens previstos no cardápio, em quantidade adequada e uniforme, do primeiro ao último aluno atendido.

As quantidades de alimentos preparados deverão ser ajustadas de forma a evitar faltas, sobras excessivas e desperdícios.

A alimentação deverá ser distribuída com qualidade, boa apresentação e temperatura adequada, de acordo com os horários estabelecidos pela unidade escolar. Os utensílios deverão ser adequados à faixa etária, estar em boas condições de conservação, higienizados e secos.

Todos os alimentos, inclusive aqueles servidos com utensílios, deverão ser distribuídos com as mãos protegidas por luvas descartáveis, observando-se que o uso das luvas não dispensa a higiene e assepsia das mãos.

Nas unidades de Educação Infantil (CEMEI), os alimentos que exijam contato direto com as mãos dos alunos, como bolos, pães, tortas e frutas cortadas ou descascadas, deverão ser servidos em utensílios exclusivos para sobremesa, conforme as especificações do **APÊNDICE IX** deste Termo de Referência.

Ao final da distribuição da refeição, as sobras de alimentos preparados e não distribuídos deverão ser descartadas. É proibida a reutilização de sobras de alimentos manipulados de um período para outro.

É proibida a preparação de alimentos na véspera, exceto para a produção de massa simples de bolos.

5.1.13. Quanto aos demais insumos (gás de cozinha e materiais de limpeza)

A CONTRATADA deverá manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições, incluindo a instalação (cilindros, mangueiras, válvulas, registros e tubulação externa), quando necessário, em conformidade com as legislações pertinentes.

Deverá fornecer material de limpeza e sanitização de qualidade comprovada e adequados para higienização ambiental, pessoal e de utensílios, aprovados pela ANVISA, conforme o **APÊNDICE VIII**.

Deverá fornecer caixa plástica com tampa para armazenamento de descartáveis, materiais de limpeza e higiene, nas unidades escolares que não possuírem local específico para esse fim.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Deverá fornecer os materiais descartáveis necessários à prestação dos serviços, de acordo com o **APÊNDICE VIII**.

Deverá realizar dedetização e desratização das cozinhas, despensas e suas dependências duas vezes ao ano, realizando reforços sempre que necessário.

5.1.14. Quanto aos controles higiênico-sanitários

Todos os ambientes e locais destinados ao armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos deverão ser mantidos sob rigorosa higiene diária.

Deverá ser mantida a limpeza das instalações da cozinha e despensa, dos utensílios e equipamentos, incluindo a parte interna da coifa (tubulação) do fogão, luminárias, telas milimétricas e janelas, em conformidade com as determinações da ANVISA.

Deverão ser utilizados panos descartáveis para higienização de mobiliários, sendo proibida a reutilização.

As lixeiras pertencentes à cozinha deverão ser limpas e higienizadas diariamente. É proibido o uso de lixeiras sem acionamento por pedal.

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

5.1.15. Quanto aos equipamentos e utensílios

Após a assinatura do Contrato, os utensílios, equipamentos e mobiliários de apoio deverão ser inventariados conjuntamente pela CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional, visando à exata identificação das quantidades existentes e à descrição do estado de conservação.

O inventário deverá ser realizado no início, nas renovações e no término da vigência do Contrato, sendo atualizado sempre que houver reposição de equipamentos e utensílios pela CONTRATADA.

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

O **APÊNDICE X** contempla o inventário prévio de equipamentos das unidades escolares, referente ao ano de 2024.

No início do Contrato, caso os utensílios e equipamentos existentes nas unidades escolares não estejam em quantidades adequadas para a execução do serviço e conforme o **APÊNDICE IX**, a CONTRATADA deverá providenciar os itens necessários em até sete dias, desde que não haja interferência na execução do serviço, ou imediatamente, caso contrário, de forma a não interromper o atendimento, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

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

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 pela cozinheira escolar responsável pelo recebimento.

Todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares deverão ser identificados, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

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

A CONTRATADA deverá realizar manutenção corretiva nos equipamentos, inclusive nos de propriedade da CONTRATANTE.

Caso seja necessária a retirada de utensílios e equipamentos das unidades escolares para manutenção, estes deverão ser substituídos imediatamente por outros de características similares, até o retorno do original, sem ônus adicional à CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Toda retirada de equipamentos para manutenção, reforma ou transferência entre unidades deverá, após autorização do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, ser documentada por meio de formulário específico fornecido pela CONTRATANTE, contendo o carimbo da unidade escolar, o carimbo e a assinatura da direção e a data. Nos casos de transferências previamente autorizadas, a CONTRATADA deverá informar a unidade escolar de destino.

Nenhum equipamento ou utensílio patrimoniado poderá ser descartado ou retirado da unidade escolar sem conhecimento e aprovação do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, mediante procedimento formalmente estabelecido.

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

Em caso de criação de novas unidades, estas deverão ser providas, pela CONTRATADA, de equipamentos e utensílios novos, em perfeitas condições de uso, conforme as especificações e quantidades mínimas descritas no **APÊNDICE IX**.

Deverá ser preservada a conservação e correta utilização dos equipamentos e utensílios das unidades escolares.

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

A CONTRATADA deverá arcar com os custos de transporte e instalação de equipamentos e utensílios das cozinhas em situações excepcionais, como reformas de unidades escolares, sempre que solicitado pelo Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.

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 Portaria CVS-5 de 09/04/13 e suas atualizações. Os equipamentos deverão ser aferidos regularmente, conforme legislação vigente.

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 descritas no primeiro inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou substituições, informando previamente à unidade escolar e ao Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.

Ao final do Contrato, os equipamentos fornecidos pela CONTRATADA poderão ser retirados ou doados oficialmente à unidade escolar, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio, mediante termo de doação assinado por ambas as partes.

5.1.15. Quanto aos serviços de reparo e manutenção

A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas e sem ônus à CONTRATANTE, reparos nas cozinhas escolares, conforme a relação abaixo:

- a) Manutenção de todos os equipamentos, dentre eles: freezer, geladeira, fogão, forno, balcão térmico, extrator de suco, liquidificador, picador de legumes, entre outros;
- b) Manutenção de ralos modelo “japonês” em todas as pias das cozinhas, conforme **APÊNDICE VIII**, a fim de evitar entupimento de ralos e caixas de gordura;
- c) Instalação do fogão, reparos no cilindro, mangueiras e válvulas de gás, incluindo a tubulação externa, válvula e registro localizados na área externa das cozinhas;
- d) Execução dos demais serviços de manutenção estrutural listados no **APÊNDICE XI**.

6. ACRÉSCIMOS, SUPRESSÕES E PLANILHA DE CUSTOS E COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

O objeto contratado em decorrência da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições pactuadas, acréscimos ou supressões de seu valor inicial, observados os limites e hipóteses previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Deverão constar, obrigatoriamente, junto à proposta comercial da licitante, no mínimo:

- a) **Planilha composição de custo**, elaboradas de acordo com o modelo constante no **APÊNDICE XIII e XIV** deste termo, devidamente preenchidas e assinadas pelo responsável legal da empresa;
- b) **Preços unitários e total para o período de contratação**, apresentados em algarismos e, no caso do preço mensal, também por extenso, expressos em moeda corrente nacional, tomando como referência o mês de (*inserir mês e ano*), sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, devendo tais valores contemplar, além do lucro, todos os impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos incidentes, bem como todas as despesas diretas e indiretas necessárias à integral execução do objeto licitado, elaboradas de acordo com o modelo constante no **APÊNDICE XV**;
- c) O Pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade do preço proposto e validar as informações constantes da proposta e da respectiva planilha de custos, nos termos do art. 59, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- d) Para análise da exequibilidade do preço, o Pregoeiro poderá pautar-se nas diretrizes contidas no art. 59 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da busca da proposta mais vantajosa, nos termos do art. 5º do mesmo diploma legal;
- e) Não serão admitidas propostas que apresentem preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os custos de mercado para insumos e salários, acrescidos dos respectivos encargos, salvo quando tais valores se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, hipótese em que este renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração equivalente, devendo apresentar justificativa formal para tanto.

7. DO INÍCIO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

O início da prestação dos serviços ocorrerá na data indicada na Ordem de Serviço (**APÊNDICE XII**), emitida pela **Secretaria Municipal de Educação**.

Os serviços efetivamente executados serão recebidos pelas **CHEFIAS DAS UNIDADES COMPETENTES**, que expedirão os respectivos Atestados de Recebimento dos Serviços.

Em caso de descumprimento das obrigações contratuais, a chefia da unidade competente deverá atuar tempestivamente na solução do problema, reportando o fato ao gestor do Contrato para que adote as providências cabíveis, quando a situação ultrapassar sua competência.

Somente serão considerados recebidos os serviços que estiverem em plena conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e no contrato.

O CONTRATANTE, por meio de servidor formalmente designado como gestor ou fiscal do contrato (arts. 117 e 118 da Lei Federal nº 14.133/2021), exercerá a fiscalização da execução dos serviços, podendo solicitar à CONTRATADA, a qualquer tempo, informações e documentos relativos ao andamento da execução.

No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de inspecionar, verificar e avaliar a perfeita execução do ajuste, em todos os seus termos, condições e prazos.

A eventual ação ou omissão, total ou parcial, do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade integral pela execução dos serviços com observância das normas técnicas aplicáveis, da boa prática profissional e das condições pactuadas.

Caberá à fiscalização exercer controle rigoroso sobre o cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade, qualidade e conformidade técnica dos serviços prestados.

Constatada qualquer irregularidade na execução contratual, a fiscalização adotará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive a aplicação das penalidades previstas neste contrato e na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo de outras medidas administrativas ou judiciais que se fizerem necessárias.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Cumprir fielmente o contrato, de modo que os serviços avençados se realizem com profissionalismo e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

- eficiência, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, na forma definida neste termo de referência e demais obrigações previstas no edital e no contrato.
- b) Implantar imediatamente após ao recebimento da autorização de início dos serviços, os respectivos locais relacionados e nos horários definidos, conforme pré-estabelecido com a CONTRATANTE.
 - c) Os veículos deverão estar identificados, além do nome da empresa, como **“A SERVIÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS”**.
 - d) A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução.
 - e) Disponibilizar empregados em quantidade necessária para garantir a operação dos postos contratados, uniformizados e, portanto, crachá com foto recente devidamente registrada em sua Carteira de Trabalho.
 - f) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.
 - g) Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado.
 - h) A CONTRATADA deverá elaborar fichas técnicas das preparações, adequadas ao serviço de alimentação de cada unidade escolar, contendo, no mínimo, identificação da preparação, faixa etária e unidade, ingredientes, modo de preparo, per capita bruto e líquido, fatores de correção e informações nutricionais (energia e macro e micronutrientes prioritários). As fichas deverão ser submetidas à aprovação do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar no prazo de até 60 (sessenta) dias do início do contrato e, após aprovadas, entregues a cada unidade escolar, em cópia colorida e encadernada, no prazo de até 30 (trinta) dias.
 - i) Desenvolver, em conjunto com o Responsável Técnico da CONTRATANTE, Projeto anual de Educação Nutricional destinado aos escolares da educação infantil e do ensino fundamental da rede pública, com embasamento pedagógico, nos termos da Portaria Interministerial nº 1.010/2006, cuja execução ficará condicionada à aprovação da Secretaria de Educação e da Chefia do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar.
 - j) Caso a empresa não tenha sede ou filial no município de São Carlos, a empresa deverá instalar um escritório logístico – administrativo, no município de São Carlos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, para o atendimento de departamento pessoal, de demandas e entregas, todos de responsabilidade da CONTRATADA.
 - k) Os trabalhos deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos - humanos e materiais — com vistas ao aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços à satisfação do CONTRATANTE.
 - l) A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução.
 - m) Tomar as providências relativas aos treinamentos necessários para garantir a execução dos trabalhos dentro dos níveis de qualidade desejados.
 - n) Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as Boas Práticas ou princípios de Nutrição e Dietética.
 - o) Fornecer, às suas expensas, aos seus empregados EPI's, uniformes e crachá de identificação, com foto recente do funcionário, de uso obrigatório para acesso às dependências do CONTRATANTE.
 - p) Os uniformes e os equipamentos de segurança (EPI's) deverão ser fornecidos a cada empregado ao início da execução do contrato, devendo ser substituídos a cada 12 (doze) e 6 (seis) meses, respectivamente, ou quando solicitado pelo CONTRATANTE, em caso de inutilização, sem ônus para os empregados.
 - q) O conjunto de uniforme a ser fornecido a cada um dos seus empregados é de responsabilidade da CONTRATADA. A ausência de qualquer dos itens caracterizará a inexecução parcial dos serviços e retenção do pagamento, e aplicação de sanções.
 - r) Apresentar a relação nominal dos empregados em atividade, oferecendo cópias de suas respectivas



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

carteiras de trabalho.

- s) A supervisão dos serviços será realizada constantemente, bem como todas as vezes que o CONTRATANTE entender necessário para a avaliação da execução dos serviços.
- t) Receber as reivindicações apresentadas pelo CONTRATANTE, procurando dar-lhe o devido retorno quanto aos pleitos formulados.
- u) Repassar aos funcionários todas as orientações necessárias ao correto desempenho de suas funções.
- v) Fazer o controle das folhas de ponto dos profissionais que executarão os serviços, acompanhando diariamente seu correto preenchimento.
- w) Suprir toda e qualquer falta no posto de trabalho por outro profissional que atenda aos requisitos técnicos exigidos, de forma imediata.
- x) Recrutar, em seu nome sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhes todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer solidariedade do Município.
- y) Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e social, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- z) Realizar, às suas expensas, na forma da legislação aplicável, tanto na admissão como durante a vigência do Contrato de Trabalho de seus empregados, os exames médicos exigidos, apresentando-os a fiscalização, quando solicitados.
- aa) Dispor de quadro de pessoal suficiente para garantir a execução dos serviços sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outros análogos, obedecidos às disposições da legislação trabalhista vigente.
- bb) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados, apresentando relatórios mensais de frequência, entregando-os ao CONTRATANTE quando solicitado.
- cc) Relatar toda e qualquer irregularidade observada nos locais de execução dos serviços, 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.
- dd) Apresentar, mensalmente, juntamente com as faturas relativas aos serviços executados, os comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS referentes aos seus empregados que executam o objeto contratado.
- ee) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas dos seus empregados em atividade, quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício das atividades.
- ff) Responder por danos, avarias e desaparecimentos de bens materiais, causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, por seus empregados, durante a execução dos serviços, desde que fique comprovada a responsabilidade, nos termos do Art. 120 da Lei Federal n.º 14.133/21.
- gg) 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.
- hh) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas.
- ii) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração Local.
- jj) Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.
- kk) Responsabilizar-se integralmente pela guarda de material ou equipamentos mantidos nas dependências do Município, ficando estabelecido que não caberá a esta qualquer responsabilidade sobre esses materiais



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

e equipamentos de propriedade da CONTRATADA.

- ll) A CONTRATADA poderá oferecer, às suas expensas, não onerando de forma alguma o contrato, equipamentos que julgar convenientes para a perfeita execução dos serviços ou solicitá-los ao CONTRATANTE, que avaliará a proposta.
- mm) Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação para contratar com a Administração Pública, apresentando, mensalmente, os comprovantes de regularidade fiscal (Trabalhista, Previdenciária, FGTS, INSS, etc.).
- nn) Apresentar, mensalmente, a chefia do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar (DANE), até o 10º (décimo) dia útil do mês, tabulação de *check list* das supervisões realizadas nas unidades escolares no mês anterior, para avaliação e providências necessárias.
- oo) Manter arquivo de todos os documentos durante a vigência do Contrato, os quais poderão ser solicitados pela CONTRATANTE a qualquer momento.
- pp) Responsabilizar-se pela não violação de sigilo dos documentos e assuntos internos do Município.
- qq) Providenciar para que todos os seus empregados em atividade cumpram as normas relativas à segurança dos locais onde serão executados os serviços.
- rr) A CONTRATADA se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução e estiver em desacordo com o estabelecido neste termo, Edital ou Contrato.
- ss) 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 prejuízos de outras penalidades.
- tt) Providenciar para que todos os seus empregados em atividade mantenham disciplina nos locais de execução dos serviços, orientando e instruindo seus subordinados na forma de agir, promovendo a substituição, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a notificação, de qualquer empregado cuja conduta seja considerada inconveniente, por não atender às recomendações ou não cumprir com suas obrigações.
- uu) É vedada a prática de qualquer tipo de jogo, bem como venda de rifas e bilhetes, a circulação de listas e pedidos de qualquer natureza.
- vv) É vedada a permanência dos empregados nas dependências do órgão no qual serão prestados serviços, antes ou depois dos horários de trabalho.
- ww) É vedado o consumo ou guarda de bebidas alcoólicas nas dependências do órgão no qual serão prestados os serviços.
- xx) Utilizar os equipamentos e recursos cedidos pelo CONTRATANTE, exclusivamente, no cumprimento do objeto pactuado.
- yy) Receber e providenciar as determinações do CONTRATANTE quanto aos serviços normais e suplementares.
- zz) Apresentar, quando solicitado pela Secretaria, relação de funcionários e as respectivas funções, necessários à execução dos serviços.
- aaa) Disponibilizar para todas as unidades escolares impressos estabelecidos pela CONTRATANTE, que poderão sofrer adequações durante a execução do Contrato.
- bbb) Realizar o pagamento em dia dos empregados, nos termos da legislação vigente e aplicável.
- ccc) Respeitar o intervalo de uma hora para refeição dos funcionários.
- ddd) A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, as seguintes documentações:
 - I. Guia de recolhimento do FGTS.
 - II. Comprovante de pagamento da guia de recolhimento do FGTS.
 - III. Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeitos de negativa de Débitos relativos aos tributos Federais e à Dívida Ativa da União (válida).



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

- IV. Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado (válida).
- V. Certidão Negativa de Tributos Municipais (válida).
- VI. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (válida).
- VII. Certificado de Regularidade do FGTS-CRF (válida).
- VIII. Lista de funcionários relacionando-os com os postos onde trabalharam na competência analisada e a escala de trabalho realizada. Caso o funcionário não tenha prestado os serviços durante o mês, integralmente, no mesmo local, a CONTRATADA deverá indicar o local e o período complementares.
- IX. Folha de pagamento analítica dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada.
- X. Comprovante de pagamento dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada.
- XI. Comprovante de pagamento do 13º salário dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, quando houver.
- XII. Em caso de desconto incomum em folha de pagamento, apresentar documentação comprovando o desconto.
- XIII. Comprovante de entrega do holerite aos funcionários que prestaram os serviços na competência analisada, devendo estar assinado pelo funcionário e datado.
- XIV. Comprovante de entrega de uniforme, crachá e EPI aos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, devendo estar assinado pelo funcionário e datado, quando houver.
- XV. Folhas de frequência dos funcionários que prestaram os serviços na competência analisada, devendo constar o nome completo e por extenso do funcionário, assinada e datada, sem rasuras na folha ponto.
- XVI. Apresentação das cópias dos atestados, caso haja o apontamento em folha de frequência.
- XVII. Pedido de pagamento de Vale Refeição, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
- XVIII. Comprovante de pagamento do pedido de Vale Refeição, justificando os valores incomuns, isto é, valores maiores ou menores do que estabelecido na Convenção Coletiva da categoria, quando for o caso.
- XIX. Pedido de pagamento de Cesta Básica, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
- XX. Comprovante de pagamento do pedido de Cesta Básica ou Comprovante de entrega da Cesta Básica, justificando o não recebimento do benefício, quando for o caso. Esse comprovante deverá vir em uma lista única mensal, datada e assinada por todos os funcionários que receberam a Cesta Básica.
- XXI. Pedido de pagamento de Vale Transporte, relacionando os funcionários que receberam o benefício e que prestaram os serviços na competência analisada.
- XXII. Comprovante de pagamento do Vale Transporte, justificando os valores incomuns, ou seja, maiores ou menores. Deverá ser encaminhado o recibo do pedido do Vale Transporte contendo a data da solicitação e a data do crédito.
- XXIII. Documento de desistência do recebimento do Vale Transporte, assinado e datado pelo funcionário, quando houver.
- XXIV. Documento, assinado e datado pelo funcionário, autorizando o desconto sindical em folha de pagamento, quando houver.
- XXV. Documentação de rescisão (termo e comprovante de pagamentos, FGTS rescisório), quando houver.
- XXVI. Aviso de férias, recibo de férias e comprovante de pagamento de férias dos funcionários que prestaram serviço na competência analisada, quando houver.
- XXVII. Documentação comprobatória relativa a afastamentos, quando houver.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

XXVIII. Relatório mensal das atividades realizadas pelos supervisores (por exemplo: cronogramas de visitas, de reuniões de orientação com os funcionários, etc.).

A CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória da execução contratual em formato digital, organizando os arquivos em ordem alfabética, incluindo, mas não se limitando a:

- Folhas de pagamento;
- Folhas de frequência;
- Comprovantes de pagamento de salários, benefícios, encargos sociais e tributos;
- Demais documentos exigidos pela fiscalização.

Todos os documentos deverão:

- Conter a identificação da empresa CONTRATADA;
- Estar datados e assinados por representante legal da empresa;
- Indicar claramente o período de competência a que se referem.

Nos documentos que contenham a assinatura de funcionários terceirizados, deverá constar:

- O nome completo por extenso do trabalhador;
- A assinatura;
- A data correspondente à assinatura.

No prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar a relação nominal de todos os empregados que atuarão na execução dos serviços, incluindo, no caso dos nutricionistas, a respectiva certidão de regularidade junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), bem como comunicar à fiscalização qualquer alteração nos profissionais indicados.

No mesmo prazo, deverá ser apresentada a documentação relativa à saúde e segurança do trabalho, compreendendo o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) pertinentes às atividades contratadas e as fichas de entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), devidamente assinadas pelos empregados, em conformidade com as 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.

Ainda no prazo de 15 (quinze) dias, a CONTRATADA deverá apresentar a versão preliminar do Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), observados os requisitos legais e o disposto no Termo de Referência, ficando obrigada, após aprovação da CONTRATANTE, a distribuir cópias impressas do material aprovado às unidades escolares no prazo de até 10 (dez) dias úteis.

As horas extras trabalhadas em caráter emergencial deverão ser compensadas mediante readequação dos serviços ordinários, nos termos deste Termo.

A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitada pelo órgão fiscalizador, da documentação trabalhista e previdenciária comprobatória do vínculo, da regularidade contratual, da jornada, da saúde ocupacional e do pagamento de direitos legais dos trabalhadores envolvidos na execução do objeto.

Na hipótese de rescisão do contrato de trabalho e substituição de empregado, a CONTRATADA deverá apresentar, quando solicitada pela fiscalização, a documentação comprobatória da regular extinção do vínculo, incluindo rescisão contratual homologada, aviso prévio, comunicação de dispensa e seguro-desemprego, recolhimentos rescisórios do FGTS e exame médico demissional.

Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 30 (trinta) dias e quando solicitada pela fiscalização, a relação dos empregados que atuaram na execução do objeto no último mês, bem como a documentação comprobatória das rescisões dos contratos de trabalho dos empregados dispensados e dos registros em CTPS daqueles que permanecerem vinculados à empresa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Para fins de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual, a CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, solicitar informações, relatórios ou documentos adicionais à CONTRATADA, devendo esta atender prontamente às solicitações, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados;
- b) Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela CONTRATADA;
- c) Indicar, formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- d) Disponibilizar os locais destinados à execução dos serviços em condições adequadas de utilização, inclusive no que se refere às instalações elétricas e hidráulicas;
- e) Acompanhar e fiscalizar a fiel execução do Contrato, nas condições pactuadas;
- f) A CONTRATANTE poderá, a seu critério, realizar, a qualquer momento, consulta à direção das unidades escolares para avaliar a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA;
- g) Notificar, formalmente, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- h) Notificar a CONTRATADA sobre a aplicação de eventuais multas, a suspensão do fornecimento e da distribuição, bem como a suspensão do pagamento de quaisquer faturas;
- i) A existência da fiscalização do CONTRATANTE, não exime a fiscalização da CONTRATADA quanto à perfeita execução dos serviços e de nenhum modo diminui ou altera a sua responsabilidade, na prestação de serviços a serem executados;
- j) O CONTRATANTE poderá exigir o afastamento de qualquer funcionário ou preposto da CONTRATADA que venha causar embaraço a fiscalização, ou que adotem procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

10. GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, observando-se as cláusulas avençadas, as disposições do presente Termo de Referência e os preceitos estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021, sendo que cada parte responderá pelas consequências advindas de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre o órgão ou entidade contratante e a CONTRATADA deverão ser realizadas por escrito, sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, para esse fim, o uso de mensagens eletrônicas.

O CONTRATANTE poderá convocar, a qualquer tempo, representante da CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de forma imediata.

A formalização da presente contratação ocorrerá por meio de TERMO DE CONTRATO ou outro instrumento equivalente, conforme a legislação aplicável.

O gestor do Contrato será responsável por coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização, mantendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento contratual, incluindo ordens de serviço, registros de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais. Deverá elaborar relatórios destinados à verificação da necessidade de adequações do contrato para o pleno atendimento da finalidade da Administração.

Compete ao gestor acompanhar os registros realizados pelos fiscais, referentes a todas as ocorrências relacionadas à execução contratual e às medidas adotadas, comunicando à autoridade superior aquelas que ultrapassarem sua competência. Também deverá verificar, de forma contínua, a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de empenho e pagamento, registrando em relatório de riscos eventuais quaisquer situações que impeçam o fluxo normal da liquidação e do pagamento das despesas.

O gestor emitirá documento comprobatório das avaliações realizadas pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, destacando o desempenho na



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

execução contratual com base em indicadores objetiva e previamente definidos e aferidos, bem como em eventuais penalidades aplicadas. Essas informações deverão constar no cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

Quando necessário, o gestor adotará as providências para formalizar processo administrativo de responsabilização, com vistas à aplicação de sanções, o qual será conduzido pela comissão prevista no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021. Ao término do contrato, deverá elaborar relatório final contendo informações sobre a consecução dos objetivos que motivaram a contratação e eventuais medidas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

Nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, será designado representante da Administração para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços contratados, o qual deverá anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução, determinando, sempre que necessário, as providências cabíveis à regularização de eventuais falhas ou defeitos.

Em caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do Contrato nas datas estabelecidas, o fiscal do Contrato deverá comunicar o fato, de imediato, ao gestor do Contrato.

O gestor do Contrato será a **Diretora do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, Flávia Aparecida Moreira**, CPF nº 216.578.198-17, matrícula 26.506.

Para a função de fiscal do Contrato será designada a **Nutricionista Responsável Técnica e Chefe de Seção de Alimentação Escolar, Renata Siqueira Fonseca Neves**, CPF nº 316.246.238-08, matrícula 21.640.

A fiscalização da execução contratual deverá assegurar o fiel cumprimento das condições estabelecidas no TERMO DE CONTRATO, de modo a garantir os melhores resultados para a Administração, nos termos do art. 154, caput, do Decreto Municipal nº 872/2024.

Deverão ser registradas pela fiscalização, no histórico de gerenciamento da contratação, todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, incluindo a descrição das medidas necessárias à correção das falhas ou defeitos constatados, nos termos do §1º do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do inciso I do art. 154 do Decreto Municipal nº 872/2024.

A atuação da fiscalização não exime nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades verificadas na execução contratual, inclusive perante terceiros, ainda que decorrentes de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios. A ocorrência dessas situações não implica corresponsabilidade da Secretaria Municipal de Educação (SMEd), tampouco de seus agentes ou prepostos, conforme estabelecido nos arts. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os representantes da SMEd, designados por ato formal do respectivo Secretário, deverão anotar em registro próprio todas as ocorrências verificadas durante a execução contratual, com a devida identificação de data (dia, mês e ano), nome dos funcionários eventualmente envolvidos, bem como as medidas determinadas para regularização das inconformidades. Os registros deverão ser encaminhados à autoridade competente para adoção das providências cabíveis.

A conformidade dos materiais a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada previamente, com base no documento apresentado pela CONTRATADA contendo a relação detalhada de insumos, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e na proposta contratual, incluindo especificações técnicas como marca, qualidade, forma de uso e respectivas quantidades.

O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação das sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo, conforme a gravidade da infração, resultar na rescisão contratual, nos termos do art. 115 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O fiscal do Contrato deverá comunicar ao gestor do Contrato, em tempo hábil, sobre o término do Contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

Após a assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, destinada à apresentação do plano de fiscalização. Esse plano deverá conter informações sobre as obrigações contratuais, os mecanismos de fiscalização, as estratégias



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

para execução do objeto, o plano complementar de execução da contratada, quando houver, o método de aferição dos resultados, as sanções aplicáveis, entre outros aspectos pertinentes.

Por fim, o gestor encaminhará ao setor de contratos a documentação pertinente à formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão, nos termos estabelecidos no contrato.

11. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A avaliação da execução do objeto utilizará um instrumento para aferição da qualidade dos produtos adquiridos e serviços executados.

Durante a execução contratual, a fiscalização deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do fornecimento, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

A medição do serviço contratado ficará sob a responsabilidade da direção escolar, que poderá designar um servidor público efetivo para realizar o controle, devendo esta ser acompanhada por funcionário da CONTRATADA.

O pagamento será realizado com base em medição diária do serviço contratado, realizada pela unidade escolar, refere-se:

- a) Ao acompanhamento do apontamento diário da quantidade servida de todos os cardápios, os quais deverão ser preenchidos pelo funcionário da CONTRATADA em impresso padrão;
- b) Ao registro, quando houver, de eventuais ocorrências constatadas durante a prestação do serviço, dentro do período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA à aplicação de penalidades ou à necessidade de ajuste de conduta;
- c) À observação de que a medição dos serviços prestados não terá validade para fins de pagamento caso ocorra atraso ou ausência de algum item do cardápio que prejudique o atendimento ao aluno.

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

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

Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar aos alunos a alimentação escolar completa, contendo todos os alimentos previstos no cardápio do dia, conforme o *per capita* constante no **APÊNDICE VI**.

Deverá ser garantido ao aluno o direito à repetição da alimentação escolar, podendo esta ser completa, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, ou apenas do item que o aluno desejar repetir.

A CONTRATADA enviará a medição do serviço executado, a cada fechamento de quinzena, ao **Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar**, por meio de documento físico original, devidamente preenchido, sem rasuras, datado e assinado pelo diretor da unidade escolar e pelo Nutricionista Supervisor da CONTRATADA. Juntamente com a medição, a CONTRATADA deverá apresentar cópias digitalizadas dos romaneios e/ou notas fiscais dos gêneros alimentícios entregues na quinzena em todas as unidades educacionais atendidas.

A medição total do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, por meio do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, que a realizará da seguinte forma:

- a) Observando a medição diária realizada pelas unidades escolares;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

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

A CONTRATANTE autorizará a emissão das notas fiscais para pagamento em até 2 (dois) dias úteis após o recebimento das planilhas de faturamento.

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

Os valores constantes nas notas fiscais deverão ser idênticos ao resultado da soma de todas as refeições servidas na quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado.

Além dos documentos eletrônicos, a CONTRATADA deverá entregar o documento fiscal e toda a documentação de forma impressa no Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, aos cuidados do fiscal do contrato.

A CONTRATADA deverá apresentar, quinzenalmente, junto ao documento fiscal, a seguinte documentação:

- a) Relação nominal dos empregados envolvidos na prestação dos serviços contratados, por unidade escolar, acompanhada de comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, incluindo comprovantes de pagamento de salários, férias, 13º salário, vale-transporte, cesta básica e demais benefícios previstos na Convenção Coletiva da Categoria;
- b) Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) devidamente quitada e autenticada, acompanhada do relatório GFIP, referente ao mês imediatamente anterior;
- c) Comprovantes de recolhimento do FGTS e do INSS dos funcionários envolvidos, relativos ao mês imediatamente anterior.

A ausência, ainda que justificada, de mão de obra, equipamentos, veículos ou utensílios indispensáveis à execução dos serviços, quando notificada pela fiscalização, acarretará desconto proporcional no pagamento, calculado de acordo com o período e/ou a quantidade não disponibilizada.

Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente, devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

11.1. Do recebimento

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, a fiscalização irá apurar o resultado das avaliações do fornecimento do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade do fornecimento. Essa avaliação poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, sendo registrado em relatório.

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os produtos serão **recebidos definitivamente** em até 5 (cinco) dias após o fornecimento, pela fiscalização, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

- Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização. Caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes e solicitar à CONTRATADA, por escrito, as correções necessárias.
- Comunicar à CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- Enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto houver pendências na solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

11.2. Do Faturamento

Após comunicação formal do gestor do contrato, a CONTRATADA deverá, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, apresentar a fatura ou nota fiscal devidamente discriminada, emitida em favor do Município de **<NOME DO MUNICÍPIO>**, inscrito no CNPJ sob o nº **<CNPJ DO MUNICÍPIO>**, acompanhada das comprovações atualizadas de regularidade fiscal e trabalhista, a saber: regularidade perante a Receita Federal e o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS; regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, nos termos do art. 50 da Lei Federal nº 14.133/2021; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440/2011.

A Nota Fiscal deve corresponder ao objeto recebido, bem como os valores e quantitativos apurados pela fiscalização.

No caso de divergência, especialmente quando houver adimplemento parcial, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA a sanar o problema em 2 (dois) dias úteis, com suspensão do prazo de pagamento.

Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal nº 551/2023, de 22 de setembro de 2023.

Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal, será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

Serão deduzidos dos créditos da CONTRATADA os valores relativos a multas e juros de mora de tributos e contribuições sociais, decorrentes de entrega de faturamento em atraso, quando o atraso for inferior a 10 (dez) dias corridos do vencimento da obrigação.

11.3. Das condições de pagamento

O pagamento à CONTRATADA será efetuado pelo(s) fornecimento(s) efetivamente entregue(s), em moeda nacional, no **prazo de até 30 (trinta dias) corridos**, a contar do atesto da Fatura/Nota Fiscal, por meio de depósito em conta corrente, mediante Ordem Bancária.

O pagamento poderá ser efetuado parcialmente na pendência de liquidação de qualquer obrigação financeira que for imposta à CONTRATADA, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

Qualquer atraso acarretado por parte da CONTRATADA na apresentação da fatura, nota fiscal ou dos documentos exigidos como condição para pagamento implicará na interrupção da contagem do prazo de vencimento do pagamento, iniciando-se novo prazo após a regularização da situação.

Para efeito de pagamento, considerar-se-á a fatura como paga na data da emissão da Ordem Bancária.

No pagamento do(s) produto(s)/serviço(s) descrito(s) na Nota Fiscal, será verificada a pertinência da retenção do Imposto sobre a Renda (IR), Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Financiamento da Seguridade Social (CONFINs) e Contribuição para o PIS/PASEP, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023, e do Decreto Municipal nº 551, 22 de setembro de 2023.

Ademais, a retenção do Imposto Sobre Serviços (ISS) ocorrerá desde que esteja prevista em regulamento aplicável ao caso.

12. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CONTRATAÇÃO LICITATÓRIA, por pregão (Art. 28, I, da Lei Federal nº 14.133/2021), sob a forma ELETRÔNICA, com a adoção do **critério de julgamento do tipo MENOR PREÇO GLOBAL** (Art. 33, I, da Lei Federal nº 14.133/2021).

12.2. Exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista

Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, deverão ser observados os seguintes requisitos:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, mediante apresentação das seguintes certidões:
 - I.A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados.
 - II.A certidão acima abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU, conforme portaria conjunta RFB/ PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014.
 - III.Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscrito em dívida ativa, obtida em SP no site www.dividaativa.pge.sp.gov.br, ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.
 - IV.Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pelo Município sede da empresa.
 - V.Certidão de Regularidade de ICMS (Imposto sobre a Circulação de Mercadorias e Serviços), expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado.
- d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), tratando-se de pessoa jurídica, por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.
- e) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) mediante a apresentação da CND (certidão Negativa de Débito) ou CPD-EN (Certidão Positiva de Débitos com Efeitos de Negativa).
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- g) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

12.3. Qualificação Econômico-Financeira



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Para fins de qualificação econômico-financeira, deverão ser observados os seguintes requisitos:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar no documento.
- b) Comprovação de que a licitante possui, de acordo com o seu capital social, os seguintes índices mínimos, de acordo com os dados do seu Balanço Patrimonial, a serem calculados pela Comissão Permanente de Licitações: Liquidez Geral igual ou superior a 1,0; Liquidez Corrente igual ou superior a 1,0 e Solvência Geral igual ou superior a 1,0.
- c) A liquidez geral será calculada pela soma do ativo circulante e do realizável a longo prazo, dividido pela soma do passivo circulante e do passivo não circulante: $(AC + RLP)/(PC + PNC)$.
- d) A liquidez corrente será calculada pela divisão do ativo circulante pelo passivo circulante: $(AC)/(PC)$.
- e) A solvência geral será calculada pelo ativo total, dividido pela soma do passivo circulante e do passivo não circulante: $(AT)/(PC + PNC)$.
- f) Comprovação de que a empresa licitante possui patrimônio líquido com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor ao qual formulará a sua proposta de preços e apresentará sua oferta de lances.

12.4. Qualificação Técnica

Para fins de qualificação técnica, deverão ser observados os seguintes requisitos:

- a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devendo necessariamente estar em nome da contratada, que comprove no **mínimo 50% da execução pretendida do contrato**. Permitido a somatória de atestados concomitantes, desde que sejam no período de execução não inferior a três anos, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21. 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.
- b) Os documentos deverão conter a identificação clara e precisa dos serviços efetivamente executados, bem como a indicação da região e do local de sua realização. Serão considerados compatíveis e similares ao objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, assim entendidos aqueles relativos à alimentação escolar e/ou à alimentação destinada a coletividades sadias ou enfermas. Os referidos serviços abrangem o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários à sua execução, bem como a disponibilização de mão de obra devidamente treinada para o preparo dos alimentos, sua distribuição, o controle operacional, e a limpeza e higienização de cozinhas, despensas e/ou lactários.
- c) A licitante deverá apresentar o comprovante da realização de vistoria técnica nos locais de execução dos serviços, com o objetivo de avaliar as reais condições para a adequada gestão e execução do objeto licitado. Caso a licitante entenda não ser necessária a realização da vistoria técnica, deverá apresentar declaração formal em papel timbrado da empresa, assinada pelo responsável legal com firma reconhecida em cartório ou assinatura digital, manifestando expressamente a dispensa da vistoria e comprometendo-se a executar integralmente os serviços de acordo com o Termo de Referência, o edital e demais anexos, assumindo plena responsabilidade por eventuais dificuldades ou acréscimos de custos decorrentes do desconhecimento das condições reais de execução.
- d) A licitante deverá comprovar o registro ou a inscrição, bem como o de seus responsáveis técnicos, junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN. A comprovação do responsável técnico poderá ser realizada por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica (ART) e/ou Certidão de Cadastro e Serviços, que comprove a regularidade do profissional perante o Conselho.
- e) Os profissionais indicados como responsáveis técnicos deverão integrar o quadro funcional da empresa licitante, cuja comprovação do vínculo profissional poderá ser realizada por meio de apresentação de



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

contrato social, registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), ficha de registro de empregado ou contrato individual de trabalho. Admitir-se-á, ainda, a contratação de profissional autônomo que atenda aos requisitos exigidos e assume formalmente a responsabilidade técnica pela execução dos serviços.

- f) Declaração de regularidade quanto ao cumprimento das obrigações sindicais e compromisso com a observância dos termos do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho aplicável à categoria profissional envolvida na execução dos serviços.

13. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A proposta de preços deve ser apresentada com as quantidades, preço unitário e total, em moeda nacional, já considerando as despesas com tributos e demais custos que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do OBJETO, conforme a tabela 1.

Tabela 1: Estimativa de preços

Descrição	Quant. Estimado	Unidade de medida	Valor total estimado 200 dias letivos (R\$)
Contratação de empresa especializada na execução de serviços para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições), com vistas a atender a demanda da rede municipal de ensino e filantrópicas do município de São Carlos/SP. CEMEI - 4 A 5 MESES - CEMEI/CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL - CEMEI/CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL - CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL - CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL - CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL - ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL - ENSINO EJA	1	Serviço	46.292.094,67

O **valor estimado** da contratação é de **R\$ 46.292.094,67** (quarenta e seis milhões, duzentos e noventa e dois mil, noventa e quatro reais e sessenta e sete centavos).

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos consignados no Orçamento Municipal, mediante a seguinte dotação:

12.01.08.244.2046.2.067.3.3.90.39.01.1100000 – ficha 944

Registra-se que a previsão para assinatura do contrato é o mês de **junho de 2026**, não sendo admitida sua formalização em data anterior. Diante desse cronograma, a reserva orçamentária deverá observar o adequado planejamento financeiro, contemplando os créditos necessários à cobertura das parcelas contratuais vincendas, em conformidade com as normas de gestão orçamentária e financeira vigentes.

A dotação referente aos exercícios financeiros subsequentes será indicada oportunamente, após a aprovação da respectiva Lei Orçamentária Anual e a liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. APÊNDICES

Este termo de referência possui apêndices anexos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

16- RESPONSÁVEIS

Rodrigo Tozo
Diretor do Departamento Administrativo

Roselei Aparecido Françoso
Secretário Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE I – Modelo de atestado de vistoria técnica

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Eu, _____, servidor público da Secretaria Municipal de _____, matrícula nº _____, atesto que o representante da Empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, fone _____, e-mail: _____, Sr.

_____, inscrito no CPF nº _____, compareceu e vistoriou os locais onde serão executados os serviços objeto da licitação, tendo pleno conhecimento das condições locais, operacionais, técnicas e demais informações necessárias à elaboração da proposta, bem como com os termos do edital. A empresa se dá por satisfeita com as informações obtidas, tendo analisado todo o edital e seus anexos e conferido as informações, concordando com as condições existentes.

Visita realizada em São Carlos (SP), (dia) de (mês) de (ano)

Assinatura e carimbo
(Representante Legal da Empresa)

Assinatura do Servidor da Administração Responsável pelo Acompanhamento da Visita

Observações:

- 1) Emitir em papel que identifique a licitante.
- 2) O licitante deverá trazer 2 (duas) vias.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS****Secretaria Municipal de Educação****Seção de Apoio à Licitação – SAL****APÊNDICE II – Modelo de Declaração de dispensa de vistoria técnica****DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA TÉCNICA**

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal, _____, portador do RG nº _____, CPF nº _____, cargo _____, DECLARA, para fins de participação na licitação promovida pela Secretaria Municipal de Educação do Município de São Carlos, que **opta pela dispensa da realização da visita técnica**, declarando-se plenamente ciente das condições, características e especificidades dos locais de execução dos serviços, assumindo integral responsabilidade por eventuais equívocos ou omissões que decorram da ausência da referida vistoria.

Esta declaração é firmada para fins de habilitação no certame, ciente de que a não apresentação deste documento no momento oportuno implicará na inabilitação da licitante.

São Carlos (SP), *(dia)* de *(mês)* de *(ano)*

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Observações:

1) Emitir em papel que identifique a licitante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE III – Locais da prestação dos serviços

Eventuais alterações nos locais de execução dos serviços, desde que restritas ao território do Município, não eximem a contratada do integral cumprimento das obrigações assumidas, permanecendo inalteradas as condições contratuais, por se tratar de ajuste operacional compatível com o objeto da contratação.

#	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
1	Austero Mangerona (EMEJA)	Rua Sete de Setembro, 1767	Centro	São Carlos - SP
2	CEMEI Cecília Rodrigues	Rua Delfino Martins Camargo Penteado, 100	Jardim São Carlos	São Carlos - SP
3	Creche Aracy Pereira Lopes	Rua Ananias Evangelista De Toledo, 408	Vila Prado	São Carlos - SP
4	CEMEI Carmelita R. Ramalho	Av. Sallum, 685	Vila Prado	São Carlos - SP
5	CEMEI Ruth Bloem Souto	Rua Bispo Cesar Dacorso Filho, 360	Vila Carmem	São Carlos - SP
6	Projeto Anjo Guarda (Cáritas)	Rua Pedro Raimundo, 80	Vila Carmen	São Carlos - SP
7	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos - SP
8	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos - SP
9	CEJA 1 - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
10	CEJA 2 - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Conde do Pinhal, 1549	Centro	São Carlos - SP
11	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos - SP
12	CEMEI Benedicta Stahl Sodrê	Rua Antônio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
13	CRECHE Nosso Lar	Rua Helvídio Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos - SP
14	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
15	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
16	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos - SP
17	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI, s/ nº	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
18	CeMEAR	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
19	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Júlio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
20	CEMEI Dário Rodrigues	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos - SP



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

21	EMEB Afonso Fiocca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
22	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/Nº	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
23	CEMEI Enedina M. Blanco (Casa Azul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos - SP
24	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos - SP
25	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizzani, 400	Antenor Garcia	São Carlos - SP
26	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pizzani, 500	Cidade Aracy	São Carlos - SP
27	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos - SP
28	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos - SP
29	CEMEI Renato Jensen	Rua Deputado Antônio Donato, 580	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP
30	CEMEI Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Residencial Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
31	EMEB Ulysses Ferreira Picollo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Residencial Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
32	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	Cidade Aracy	São Carlos - SP
33	CEMEI Flávio Ciacco	Avenida Regit Arab, s/nº	Cidade Aracy	São Carlos - SP
34	CEMEI Benedito Ap. da Silva (Casa Rosa)	Rua Maria Das Graças Custódio, 126	Cidade Aracy	São Carlos - SP
35	CEMEI Regina Ap. L. Melchiades	Av. Pedro Neo, 532	Parque Novo Mundo	São Carlos - SP
36	CEMEI João Muniz	Rua Alderico Vieira Perdigão, 950	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
37	CEMEI Octávio de Moura	Rua Francisco Marigo, 940	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
38	Nave Sal da terra	Rua Deputado Antônio Donato, 428	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP
39	CEMEI João Jorge Marmorato	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos - SP
40	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67	Vila Isabel	São Carlos - SP
41	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos - SP
42	CEMEI João Batista Paino	Rua Aristides De Santi, 187	Azulville	São Carlos - SP



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

43	CEMEI Dep. Lauro M. da Cruz	Rua Silvério Ignara Sobrinho, 675	Vila Monteiro	São Carlos - SP
44	CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Major Manoel Antônio De Mattos, 1551	Vila Nery	São Carlos - SP
45	CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Marechal Deodoro, 3795	Vila Nery	São Carlos - SP
46	Salesianos	Rua Padre Teixeira, 3649	Vila Nery	São Carlos - SP
47	Salesianos – Museu de Pedra	Rua Rui Barbosa esquina Coronel Joaquim Cintra	Distrito de Santa Eudóxia	São Carlos - SP
48	CRECHE Centro Pe. Teixeira - Sinos de Belém	Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311	Vila Nery	São Carlos - SP
49	ASPE (DOURADINHO)	Rua Vinicius E. L. Micelli, 45	Douradinho	São Carlos - SP
50	CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Parque Residencial Douradinho	São Carlos - SP
51	EMEB Antônio Stella Moruzzi	Rua Teotônio Vilela, 501	Jardim Tangará	São Carlos - SP
52	ACORDE	Rua Victório Bonucci, 1385	Jardim Tangará	São Carlos - SP
53	CEMEI Antônio Lourdes Rondon	Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133)	Maria Stella Fagá	São Carlos - SP
54	CEMEI Paulo Freire	Rua Paulo de Carvalho, 71	Residencial Itamarati	São Carlos - SP
55	Salesianos/D. Luciano SC 8	Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	São Carlos VIII	São Carlos - SP
56	CEMEI Antônio Cotrim	Rua José Tiberti, s/n	Jardim Monique	São Carlos - SP
57	CEMEI Marli de Fátima Alves	Rua Bento Da Silva Cesar, 101	Santa Maria II	São Carlos - SP
58	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Antônio Spaziani, 243	Jacobucci	São Carlos - SP
59	CEMEI Pedro Pucci	Rua Antônio Spaziani, 375	Jacobucci	São Carlos - SP
60	CEMEI Helena Dornfeld	Rua Estados Unidos, 1181	Vila São José	São Carlos - SP
61	Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Costa Do Sol, 450	Tijuco Preto	São Carlos - SP
62	CEMEI Julien Fauvel	Rua Antônio Blanco, 555	Costa Do Sol	São Carlos - SP
63	APAE	Av. Prof. Luis Augusto De Oliveira, 465	Vila Celina	São Carlos - SP
64	CEMEI Maria Luiza Perez	Rua Irmã Hilária Maria São Luiz, 52	Jardim Paulistano	São Carlos - SP
65	CEMEI Juliana Maria Ciarrochi Perez	Rua Rio Grande, 230	Jockey Club	São Carlos - SP
66	EMEB Dalila Galli	Rua Rio Araguaia, 840	Jockey Club	São Carlos - SP
67	CEMEI Ida Vinciguerra	Rua Rio Araguaia, 860	Jockey Club	São Carlos - SP



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

68	CEMEI Nilson Ap. Gonçalves	Rua Vereador Antônio de Paula Franco, 150	Jardim Embaré	São Carlos - SP
69	EMEB Dr. Alcyr Afonso Leopoldino	Rua Nicolau Chicrala, s/nº	Jardim Araucária	São Carlos - SP
70	CEMEI Vicente Botta	Rua Otto Werner Rosel, S/N	Santa Felícia	São Carlos - SP
71	CEMEI Amélia Meirelles Botta	Rua Péricles Soares, Nº 160	Conjunto Habitacional São Carlos II	São Carlos - SP
72	CEMEI Vicente P. R. Keppe	Rua Miguel Fucci, 50	Santa Felícia	São Carlos - SP
73	CEMEI Homero Frei	Rua Francisco Lopes, 406	Santa Felícia	São Carlos - SP
74	CEMEI Walter Blanco	Rua Francisco Gentil De Guzzi, 135	Santa Felícia	São Carlos - SP
75	EMEB Angelina D. de Melo	Rua José Ferreira, S/Nº	Santa Felícia	São Carlos - SP
76	CEMEI Maria Lúcia Marrara	Rua Alberto Lanzoni, 270	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
77	CEMEI José Marrara	Rua Abraão João, 15	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
78	CEMEI Aracy Leite P. Lopes	Rua Dr. Carlos De Camargo Salles, 163	Vila Lutfalla	São Carlos - SP
79	CEMEI Santo Piccin	Ernesto Pereira Lopes Filho	Distrito Água Vermelha	São Carlos - SP
80	CEMEI Jose de Brito Castro	Rua Rui Barbosa, s/n	Distrito Santa Eudoxia	São Carlos - SP
81	CEMEI Dionísio da Silva	Rua Cristóvão Martinelli, 150	Distrito Santa Eudoxia	São Carlos - SP



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE IV – Relação das unidades educacionais, com indicação de localização, número de alunos matriculados, modalidade de ensino, tipo de cardápio e quantitativo de cozinheiras escolares (Ensino Infantil/Fundamental/EJA).

Tabela 2: Alunos matriculados da Educação Infantil (4 meses a 6 anos)

Unidade	Manhã	Tarde	Integral	Total
CEMEI ANTÔNIO DE LOURDES RONDON	73	108	93	274
CEMEI ARACY LEITE PEREIRA LOPES	0	0	125	125
CEMEI BENEDICTA STAHL SODRÉ	44	46	54	144
CEMEI BENEDITO APARECIDO DA SILVA	58	66	0	124
CEMEI BRUNO PANHOCA	0	0	98	98
CEMEI CARMELITA ROCHA RAMALHO	72	90	94	256
CEMEI CARMINDA NOGUEIRA DE CASTRO FERREIRA	80	77	37	194
CEMEI CECÍLIA RODRIGUES	0	0	119	119
CEMEI CÔNEGO MANOEL TOBIAS	0	0	103	103
CEMEI DÁRIO RODRIGUES	129	121	0	250
CEMEI DEPUTADO LAURO MONTEIRO DA CRUZ	11	22	72	105
CEMEI DEPUTADO VICENTE BOTTA	93	116	19	228
CEMEI DIONÍSIO DA SILVA	0	0	41	41
CEMEI DOM RUY SERRA	86	66	0	152
CEMEI DR. JOÃO BAPTISTA PAINO	67	75	72	214
CEMEI ENEDINA MONTENEGRO BLANCO	43	61	88	192
CEMEI HELENA DORNFELD	6	0	113	119
CEMEI JOÃO MUNIZ	0	7	100	107
CEMEI JOÃO PAULO II	0	0	58	58
CEMEI JOSÉ DE BRITO CASTRO	24	0	49	73
CEMEI JOSÉ DE CAMPOS PEREIRA	167	175	0	342
CEMEI JOSÉ MARRARA	16	15	81	112
CEMEI JULIANA MARIA CIARROCHI PERES	29	30	50	109
CEMEI MARIA CONSUELO BRANDÃO TOLENTINO	26	28	143	197
CEMEI MARIA LUIZA PEREZ	37	59	69	165
CEMEI MONSENHOR ALCINDO SIQUEIRA	0	0	88	88
CEMEI OCTÁVIO DE MOURA	67	53	120	240



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

CEMEI OLÍVIA CARVALHO	144	156	0	300
CEMEI OSMAR STANLEY DE MARTINI	74	91	55	220
CEMEI PEDRO PUCCI	0	0	66	66
CEMEI PROF. ANTONIO COTRIM	0	0	71	71
CEMEI PROF. BENTO PRADO DE ALMEIDA FERRAZ JUNIOR	41	52	29	122
CEMEI PROF. FLAVIO APARECIDO CIACO	0	0	103	103
CEMEI PROF. HOMERO FREI	27	42	112	181
CEMEI PROF. JOÃO JORGE MARMORATO	0	0	135	135
CEMEI PROF. JULIEN FAUVEL	6	0	76	82
CEMEI PROF. NILSON APARECIDO GONÇALVES	88	95	14	197
CEMEI PROF. PAULO FREIRE	65	88	55	208
CEMEI PROF. VICENTE DE PAULO ROCHA KEPPE	0	0	174	174
CEMEI PROF. VICTÓRIO REBUCCI	0	0	130	130
CEMEI PROFª AMÉLIA MEIRELLES BOTTA	0	0	107	107
CEMEI PROFª IDA VINCIGUERRA	57	80	54	191
CEMEI PROFª MARIA ALICE VAZ DE MACEDO	26	47	94	167
CEMEI PROFª MARIA LÚCIA APARECIDA MARRARA	58	62	156	276
CEMEI PROFª MARLI DE FÁTIMA ALVES	0	0	84	84
CEMEI PROFª REGINA APARECIDA LIMA MELCHIADES	28	48	33	109
CEMEI RENATO JENSEN	65	87	20	172
CEMEI RUTH BLOEM SOUTO	0	0	104	104
CEMEI SANTO PICCIN	47	27	35	109
CEMEI THEREZINHA RISPOLI MASSEI	0	0	61	61
CEMEI WALTER BLANCO	173	207	42	422

Tabela 3: Alunos matriculados da Educação Fundamental (6 a 15 anos)

Unidade	Manhã	Tarde	Integral	Noite	Total
E.M.E.B. ARTHUR NATALINO DERIGGI	528	537	0	0	1065
E.M.E.B. CARMINE BOTTA	507	442	0	0	949
E.M.E.B. DOUTOR ALCYR AFFONSO LEOPOLDINO	238	234	0	0	472
E.M.E.B. PROF. AFONSO FIOCA VITALI	518	506	0	0	1024
E.M.E.B. PROF. ANTONIO STELLA MORUZZI	279	274	0	0	553



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

E.M.E.B. PROF. ULYSSES FERREIRA PICOLO	282	235	0	0	517
E.M.E.B. PROFª ANGELINA DAGNONE DE MELO	393	377	0	0	770
E.M.E.B. PROFª DALILA GALLI	452	415	0	0	867
E.M.E.B. PROFª JANETE MARIA MARTINELLI LIA	0	0	175	0	175
E.M.E.B. PROFª MARIA ERMANTINA CARVALHO TARPANI	141	124	0	0	265

Tabela 4: Alunos matriculados da Educação Jovens e Adultos (EJA)

Unidade	Manhã	Tarde	Integral	Total
E.M.E.B. ARTHUR NATALINO DERIGGI	0	0	107	107
E.M.E.B. CARMINE BOTTA	0	0	9	9
E.M.E.B. PROFª DALILA GALLI	0	0	29	29
EMEJA AUSTERO MANGERONA	11	0	25	36

Tabela 5: Alunos matriculados da Educação Jovens e Adultos (EJA)

Unidade	Termo I	Termo II	1º Termo	3º Termo	Total
EMEJA AUSTERO MANGERONA	36	40	17	19	112

Tabela 6: Alunos matriculados das Filantrópicas

Unidade	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Total
CRECHE DIVINA PROVIDÊNCIA	14	33	46	14	107
CRECHE CASA DO CAMINHO	16	27	32	0	75
CRECHE CEJA 1	41	84	62	49	236
CRECHE CEJA 2	43	56	50	21	170
CRECHE ARACY PEREIRA LOPES	0	33	71	16	120
CRECHE CENTRO PROMOCIONAL DE MENORES PADRE TEIXEIRA	8	17	9	6	40
CRECHE NOSSO LAR	50	72	94	12	228
CRECHE FRANCISCO THIESEN	0	23	22	0	45
CRECHE ESTRELA DA MANHÃ	0	16	23	7	46

Tabela 7: Alunos matriculados das Conveniadas

Unidade	Complemento educacional 1*	Complemento educacional 2**	Complemento educacional 3***	Total
PROJETO ASPE	0	89	4	93
PROJETO SALESIANOS	0	407	113	520

* Correspondem aos alunos da fase 5 e 6 (4 a 5 anos)

** Correspondem aos alunos de fundamental I (6 a 10 anos)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

*** Correspondem aos alunos de fundamental II (11 a 14 anos)

Tabela 8: Alunos matriculados das Conveniadas

Unidade	Números de alunos	EJA	Total
ANJO DA GUARDA – CARITAS	87	10	97
APAE	562	302	864
PROJETO MADRE CABRINI	120	0	120
SALESIANOS – DOM LUCIANO	194	0	194
SALESIANOS – SEDE	261	0	261
SALESIANOS – MUSEU DE PEDRA	100	0	100
ACORDE	100	0	100

Tabela 9: Alunos matriculados Projeto CeMEAR

Unidade	Números de alunos	EJA	Total
CeMEAR	100	0	100



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Tabela 10: Relação de Escolas x Alunos Matriculados x Produtividade Nº de Merendeiras Por Escola

UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS - EMEB + CEMEI + EJA COM MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA								
UNIDADES ESCOLARES - EMEB +CEMEI + EJA COM MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA		Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira	Merendeiras Terceirizada Por Escola	EJA
1	EMEB AFONSO F VITALI	N	1024	2	2048	293	7	
2	EMEB ALCYR A. LEOPOLDINO	N	472	2	944	236	4	
3	EMEB ANGELINA D MELLO	N	770	2	1540	385	4	
4	EMEB ANTONIO S. MORUZZI	N	553	2	1106	221	5	
5	EMEB ARTHUR NATALINO DERIGGI	N	1172	2	2237	249	9	X
6	CEMEI AMELIA M. BOTTA	x	107	3	321	107	3	
7	CEMEI ANTONIO COTRIM	x	71	3	213	107	2	
8	CEMEI ANTONIO DE L. RONDON	x	274	3	920	153	6	
9	CEMEI ARACY L. P LOPES	x	125	2	250	125	2	
10	CEMEI BENEDITO AP SILVA	N	124	2	248	124	2	
11	CEMEI BENEDICTA S. SODRÉ	x	144	3,3	468	117	4	
12	CEMEI BENTO PRADO DE A.F. JR	x	122	2,2	273	137	2	
13	CEMEI BRUNO PANHOCA	x	98	5,0	490	123	4	
14	CEMEI CARMELITA R. RAMALHO	x	256	2,0	512	128	4	
15	CEMEI CARMINDA N. DE C. F.	x	194	2,6	499	125	4	
15	Total Emeb + EJA + CEMEI		5.506		12.069	195	62	

ESCOLAS MUNICIPAIS EMEB + CEMEI COM MÃO DE OBRA DA PREFEITURA (CONCURSADAS)								
UNIDADE ESCOLAR - CEMEI		Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira	Merendeiras Concursadas	EJA
1	EMEB JANETE M M LIA integral	x	175	5	875	175	5	
2	EMEB MARIA ERMANTINA C.T.	N	265	2	530	177	3	
3	EMEJA AUSTERO MANGERONA EJA	N	36	1	36	36	1	X
4	EMEB ULYSSES F. PICOLO	N	517	2	1034	172	6	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

5	EMEB DALILA GALLI	N	896	2	1763	196	9	X
6	EMEB CARMINI BOTTA	x	958	2	1907	191	10	X
7	CEMEI CECILIA RODRIGUES	x	119	2,0	238	79	3	
8	CEMEI CONEGO M. TOBIAS	x	103	2,0	206	103	2	
9	CEMEI DARIO RODRIGUES	N	250	2,0	500	167	3	
10	CEMEI DIONISIO DA SILVA	x	41	5	205	103	2	
11	CEMEI DOM RUY SERRA	N	152	2	304	101	3	
12	CEMEI ENEDINA M. BLANCO	x	192	2,00	384	128	3	
13	CEMEI FLAVIO CIACO	x	103	3,00	309	103	3	
14	CEMEI HELENA DORNFELD	x	119	3,90	464	155	3	
15	CEMEI HOMERO FREI	x	181	3,24	586	147	4	
16	CEMEI IDA VINCIGUERRA	x	191	2,57	490	123	4	
17	CEMEI JOÃO BAPTISTA PAINO	x	215	3,33	716	143	5	
18	CEMEI JOÃO JORGE MARMORATO	x	135	4	540	135	4	
19	CEMEI JOÃO MUNIZ	x	107	6	614	123	5	
20	CEMEI JOÃO PAULO II	x	58	4	232	116	2	
21	CEMEI JOSÉ DE BRITO CASTRO	x	73	3	238	119	2	
22	CEMEI JOSÉ DE CAMPOS PEREIRA	N	336	2	672	112	6	
23	CEMEI JOSÉ MARRARA	x	116	4	464	116	4	
24	CEMEI JULIANA M CIARROCHI PERES	x	109	3	318	106	3	
25	CEMEI JULIEN FAUVEL	x	83	5	397	132	3	
26	CEMEI LAURO MONTEIRO DA CRUZ	x	105	3	276	92	3	
27	CEMEI MARIA ALICE VAZ DE MACEDO	x	167	3	522	131	4	
28	CEMEI MARIA CONSUELO B. TOLENTINO	x	197	3	537	134	4	
29	CEMEI MARIA LUCIA AP MARRARA	x	276	3	864	144	6	
30	CEMEI MARIA LUIZA PEREZ	x	165	3	468	117	4	
31	CEMEI MARLI DE FATIMA ALVES	x	83	2	166	83	2	
32	CEMEI MONSENHOR A. SIQUEIRA	x	88	4	352	117	3	
33	CEMEI PROFº NILSON AP GONÇALVES	x	197	2	422	106	4	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

34	CEMEI OCTAVIO DE MOURA	x	240	3	720	144	5	
35	CEMEI OLIVIA CARVALHO	N	300	2	600	150	4	
36	CEMEI OSMAR STANLEY DE MARTINI	x	220	3	550	138	4	
37	CEMEI PAULO FREIRE	x	208	2	471	118	4	
38	CEMEI PEDRO PUCCI	x	66	4	264	132	2	
39	CEMEI REGINA A LIMA MELCHIADES	x	109	2	259	130	2	
40	CEMEI RENATO JENSEN	x	173	2	388	129	3	
41	CEMEI RUTH BLOEM SOUTO	x	104	4	416	139	3	
42	CEMEI SANTO PICCIN	x	109	3	288	96	3	
43	CEMEI THEREZINHA R MASSEI	x	61	5	305	102	3	
44	CEMEI VICENTE BOTTA	x	228	2	456	152	3	
45	CEMEI VICENTE P. R. KEPPE	x	174	4	696	139	5	
46	CEMEI VICTORIO REBUCCI	x	130	4	520	130	4	
47	CEMEI WALTER BLANCO	x	422	2	1012	127	8	
47	Total		9.352		24.574	136	181	

PROJETOS - UNIDADES ESCOLARES COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA (M.O. DA ONG)

UNIDADE ESCOLAR - PROJETOS		Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira)	M.O. PRÓPRIA (ONG)
1	Projeto ANJO DA GUARDA - CARITAS	N	97	2,00	194	-	0
2	Projeto APAE	N	864	2,00	1728	-	0
3	PROJETO MADRE CABRINI	N	120	2,00	240	-	0
4	Projeto CEMEAR	N	100	2,00	200	-	0
5	Projeto SALESIANOS - DOM LUCIANO	N	194	2,00	388	-	0
6	Projeto SALESIANOS - SEDE	N	261	2,00	522	-	0
7	Projeto SALESIANOS - MUSEU DE PEDRA	N	100	2,00	200	-	0
8	Projeto Associação de Amigos São Pedro Julião Eymard	N	93	2,15	200	-	0



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

9	Projeto Salesianos São Carlos	N	520	2,00	1040	-	0
10	Projeto ACORDE	N	100	1,86	186	-	0
10	Total		2.449		4.898		0

FILANTROPICAS - UNIDADES ESCOLARES COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA (ONGS)

UNIDADE ESCOLAR - FILANTROPICAS Quadro 1 (Apenas Creches)		Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira	Merendeiras Terceirizadas Por Escola (ONGS)
1	CRECHE ASSOCIAÇÃO AMIGOS DA PARÓQUIA DE STA. ISABEL		107	4,00	194	-	0
2	CRECHE CASA DO CAMINHO ESPIRITA CRISTÃ		75	4,00	1728	-	0
3	CRECHE CEJA UNID. 1		236	4,00	240	-	0
4	CRECHE CEJA UNIDADE 2		170	4,00	200	-	0
5	ARACY PEREIRA LOPES		120	4,00	388	-	0
6	CRECHE PADRE TEIXEIRA		40	4,00	522	-	0
7	CRECHE NOSSO LAR		228	4,00	200	-	0
8	CRECHE FRANCISCO THIESEN		45	4,00	200	-	0
9	CRECHE ESTRELA DA MANHÃ		46	4,00	200	-	0
10	EMEJA AUSTERO MANGERONA		112	4,00	186	-	0
10	Total		1.179		4.130		0

Resumo Das Escolas Municipais (Sem Escolas Filantrópicas e Projetos)

Nº Escolas	UNIDADE ESCOLAR	Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira	Total Geral de Merendeiras Escolas Municipais	EJA
62	Total Geral	48	14.858	2	36.643	151	243	4



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

Resumo Geral (Escolas Municipais, Filantrópicas e Projetos)								
Nº Escolas	UNIDADE ESCOLAR	Escolas Integrais	Alunos Matriculados	Nº Ref. Por Aluno	Ref. Servidas	Prod. (Ref. Por Merendeira	Total Geral de Merendeiras Filantrópicas + Projetos	EJA
82	Total Geral	0	3.628	2	9.028			4



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE V – Modelo de cardápios e incidências

V.1. CEMEI de 1 a 3 anos (Até F3) - Integral/Parcial

COMUNICADO

Estamos vivenciando um momento de mudanças e alterações nos cardápios da Alimentação Escolar, principalmente nos alimentos servidos como lanche/café da manhã, tendo em vista o bem estar e saúde dos alunos e também para que este esteja adequado a nova Resolução CD/FNDE nº06/2020, **em que está proibida a oferta de açúcar e ultraprocessados para crianças até 3 anos.**

Com isso, aumentamos a frequência de frutas nos cardápios, principalmente na refeição lanche/café da manhã.

Assim, pedimos a colaboração de todos os envolvidos no ambiente escolar para que incentivem o consumo e busquem formas de melhor aceitação das preparações que estão sendo inseridas por serem mais adequadas e saudáveis, sabendo-se ainda que estamos diante de mudanças importantes de hábitos alimentares.

Ressaltamos ainda que essas mudanças serão benéficas aos alunos, pois são mudanças alimentares mais saudáveis, com oferta de alimentos com maior qualidade nutricional.

Estamos abertos a sugestões e possíveis soluções para estas adequações e à disposição para maiores esclarecimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

		CEMEI/Creche - 1 a 3 anos (Até F3 - INTEGRAL)					
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
1ª semana	Café da Manhã/ Lanche (08h)	Leite c/ cacau + Fruta (maçã)	Suco de fruta + panqueca de aveia	Vitaminado de frutas	Leite c/ cacau + Fruta	Fruta (melão) + Bolo de Banana	1 A 3 ANOS (Até F3 - PARCIAL)
	Refeição principal (11h)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Pernil na panela + Berinjela c/ abobrinha	
					Fruta (laranja)		
	Lanche (13h)	Leite c/ cacau + Fruta (maçã)	Suco de fruta + panqueca de aveia	Vitaminado de frutas	Leite c/ cacau + Fruta	Fruta (melão) + Bolo de Banana	
	Refeição principal (15h)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	
					Fruta (laranja)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

CEMEI/Creche - 1 a 3 anos (Até F3 - INTEGRAL)							
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
2ª semana	Café da Manhã/ Lanche (08h)	Leite c/ cacau + Fruta	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (maçã) + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ cacau + Fruta (banana)	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	1 A 3 ANOS (Até F3 - PARCIAL)
	Refeição principal (11h)	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	
					Fruta (manga)		
	Lanche (13h)	Leite c/ cacau + Fruta	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (maçã) + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ cacau + Fruta (banana)	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	
	Refeição principal (15h)	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	
					Fruta (manga)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

55

CEMEI/Creche - 1 a 3 anos (Até F3 - INTEGRAL)							
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
3ª semana	Café da Manhã/ Lanche (08h)	Leite c/ cacau + Fruta (maçã)	Suco de fruta + panqueca de aveia	Leite c/ cacau + Fruta	Vitaminado de frutas (opção: frutas picadas)	Fruta (melão) + ovos mexidos	1 A 3 ANOS (Até F3 - PARCIAL)
	Refeição principal (11h)	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida	
				Fruta (abacaxi)			
	Lanche (13h)	Leite c/ cacau + Fruta (maçã)	Suco de fruta + panqueca de aveia	Leite c/ cacau + Fruta	Vitaminado de frutas (opção: frutas picadas)	Fruta (melão) + ovos mexidos	
	Refeição principal (15h)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	
				Fruta (abacaxi)			

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

CEMEI/Creche - 1 a 3 anos (Até F3 - INTEGRAL)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
4ª semana	Café da Manhã/ Lanche (08h)	Leite c/ cacau + panquequinha de aveia	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ cacau + Fruta (banana)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã
	Refeição principal (11h)	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Mix de legumes (cenoura/abobrinha a/batata)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/ tomate)	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura
					Fruta (melancia)	
	Lanche (13h)	Leite c/ cacau + panquequinha de aveia	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ cacau + Fruta (banana)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã
	Refeição principal (15h)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/tomate)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate
					Fruta (melancia)	

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS****Secretaria Municipal de Educação****Seção de Apoio à Licitação – SAL****V.2. CEMEI de 4 a 12 meses - Integral/Parcial****Orientações nutricionais para o preparo da alimentação de crianças até 12 meses**

Para os bebês com 6 meses completos e que vão iniciar a alimentação devem ser utilizados primeiramente carne de frango (Peito-Sassami ou Sobrecoxa) ou vermelha (Patinho em Tiras ou Cubos), em seguida também poderão ser oferecidos os outros tipos de carnes (peixe, carne suína- pernil) e ovos.

A consistência da refeição deve ser pastosa e espessa para fornecer a quantidade de nutrientes necessários para a criança, ou seja, devem ser apenas amassados.

Os alimentos devem ser oferecidos inicialmente em forma pastosa e espessa, passando a apresentá-los em pequenos pedaços e separados no prato dos 8 aos 11 meses. Com 12 meses, devem estar aptos a receber alimentação

na mesma consistência com que são consumidos pelos demais alunos.

Utilizar azeite nas preparações.

Não adicionar sal as refeições dos bebês até 1 ano.

Não adicionar açúcar em nenhuma preparação servida aos bebês (mamadeira, suco ou papa de fruta ou fruta) e a mesma orientação é válida para crianças até 3 anos de idade.

A alimentação nessa faixa etária é composta de cereais, leguminosas, frutas, verduras, legumes, tubérculos e carne (vermelha, frango, suína, peixe e ovos).

Alimentos ultraprocessados (biscoitos, margarina) não fazem parte da alimentação de crianças até 3 anos. Fórmulas infantis – para cada 30ml de água 1 colher medida nivelada e sem adição de açúcar.

Aleitamento Materno- incentivar o aleitamento materno, proporcionando estrutura adequada para a mãe que deseja continuar oferecendo o leite materno e/ou para receber/armazenar/manipular o leite materno na unidade escolar.

		CEMEI - 4 A 5 MESES (INTEGRAL)				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
SEMANAL	Desjejum	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1
	Lanche	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1
	Papa principal	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1
	Lanche	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1
	Papa principal	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1	FÓRMULA INFANTIL 1

- ✓ Para as crianças menores de 6 meses não será oferecido nenhum alimento, somente o leite (leite materno ou fórmula infantil 1).
- ✓ A criança que recebe somente leite materno ou fórmula infantil não é necessário oferecer água. A oferta de água inicia com a introdução alimentar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

58

CEMEI/Creche - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1ª semana	Desjejum (7h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Lanche (09h)	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada
	Ref. principal (11h)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Patinho tiras desfiado acebolado + cenoura	Polenta + Picadinho de frango c/ tomate + Beterraba	Arroz + Feijão + Pernil na panela desfiado + Berinjela c/ abobrinha
	Lanche (13h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Ref. principal (15h30)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Polenta + Picadinho de frango c/ tomate + Beterraba	Arroz + Feijão + Pernil na panela desfiado + Berinjela c/ abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho tiras desfiado acebolado + cenoura

6 A 12 MESES (PARCIAL)

- ✓ Refeição principal: colocar os alimentos no prato separadamente e a consistência deverá seguir conforme orientações.
- ✓ Observação – de 6 a 7 meses (período de adaptação da criança) manter 1 lanche com frutas e 1 refeição principal (substituir a refeição da tarde por fórmula infantil- para período integral).
- ✓ A partir dos 7 meses servir 2 refeições principais (para período integral)
- ✓ Parcial (manhã ou tarde) - o esquema alimentar deve seguir como está na primeira parte do cardápio.

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

CEMEI/Creche - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
2ª semana	Desjejum (7h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Lanche (09h)	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada
	Ref. principal (11h)	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras picadinho com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Cenoura e abobrinha	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco picadinho + Chuchu
	Lanche (13h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Ref. principal (15h30)	Arroz + Feijão + Patinho em tiras picadinho com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco picadinho + Chuchu	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Cenoura e abobrinha	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata

6 A 12 MESES (PARCIAL)

- ✓ Refeição principal: colocar os alimentos no prato separadamente e a consistência deverá seguir conforme orientações.
- ✓ Observação – de 6 a 7 meses (período de adaptação da criança) manter 1 lanche com frutas e 1 refeição principal (substituir a refeição da tarde por fórmula infantil- para período integral).
- ✓ A partir dos 7 meses servir 2 refeições principais (para período integral)
- ✓ Parcial (manhã ou tarde) - o esquema alimentar deve seguir como está na primeira parte do cardápio.

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

60

CEMEI/Creche - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)							
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
3ª semana	Desjejum (7h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	6 A 12 MESES (PARCIAL)
	Lanche (09h)	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	
	Ref. principal (11h)	Arroz + Feijão + Pênil em cubos acebolado desfiado + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Batata	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida	
	Lanche (13h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	
	Ref. principal (15h30)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pênil em cubos acebolado desfiado + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Batata	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Batata	

- ✓ Refeição principal: colocar os alimentos no prato separadamente e a consistência deverá seguir conforme orientações.
- ✓ Observação – de 6 a 7 meses (período de adaptação da criança) manter 1 lanche com frutas e 1 refeição principal (substituir a refeição da tarde por fórmula infantil- para período integral).
- ✓ A partir dos 7 meses servir 2 refeições principais (para período integral)
- ✓ Parcial (manhã ou tarde) - o esquema alimentar deve seguir como está na primeira parte do cardápio.

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

CEMEI/Creche - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
4ª semana	Desjejum (7h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Lanche (09h)	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada
	Ref. principal (11h)	Arroz + Feijão + Pênil em cubinho/desfiado na panela c/ batata	Arroz + Feijão + Pênil em cubinho/desfiado na panela c/ batata	Arroz + Feijão + Picadinho de frango acebolado + Beterraba	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Refogado de abobrinha e cenoura	Arroz + Feijão branco + Patinho em tiras/desfiado + Legumes (beterraba/cenoura a)
	Lanche (13h30)	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 3
	Ref. principal (15h30)	Arroz + Feijão + Pênil em cubinho/desfiado na panela c/ batata	Arroz + Feijão + Picadinho de frango acebolado + Beterraba	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Refogado de abobrinha e cenoura	Arroz + Feijão branco + Patinho em tiras/desfiado + Legumes (beterraba/cenoura a)	Arroz + Feijão + Picadinho de frango acebolado + Beterraba

6 A 12 MESES (PARCIAL)

- ✓ Refeição principal: colocar os alimentos no prato separadamente e a consistência deverá seguir conforme orientações.
- ✓ Observação – de 6 a 7 meses (período de adaptação da criança) manter 1 lanche com frutas e 1 refeição principal (substituir a refeição da tarde por fórmula infantil- para período integral).
- ✓ A partir dos 7 meses servir 2 refeições principais (para período integral)
- ✓ Parcial (manhã ou tarde) - o esquema alimentar deve seguir como está na primeira parte do cardápio.

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

V.3. CEMEI de 4 a 6 anos (a partir da F4 até F6) - Integral/Parcial

COMUNICADO

Estamos vivenciando um momento de mudanças e alterações nos cardápios da Alimentação Escolar, principalmente nos alimentos servidos como lanche/café da manhã, tendo em vista o bem estar e saúde dos alunos e também para que este esteja adequado a nova Resolução CD/FNDE nº06/2020.

Com isso, aumentamos a frequência de frutas nos cardápios, diminuimos a oferta de leite com chocolate em pó 50% cacau, por este ser um alimento doce e sua frequência no cardápio está limitado, assim como de pães e biscoitos, cuja oferta também está limitada. A oferta de margarina também está limitada a apenas 2x/mês.

Assim, pedimos a colaboração de todos os envolvidos no ambiente escolar para que incentivem o consumo e busquem formas de melhor aceitação das preparações que estão sendo inseridas por serem mais adequadas e saudáveis, sabendo-se ainda que estamos diante de mudanças importantes de hábitos alimentares.

Ressaltamos ainda que essas mudanças serão benéficas aos alunos, pois são mudanças alimentares mais saudáveis, com oferta de alimentos com maior qualidade nutricional.

Estamos abertos a sugestões e possíveis soluções para estas adequações e à disposição para maiores esclarecimentos.

Seção de Apoio à Licitação – SAL

		CEMEI - acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - INTEGRAL)					
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
1ª semana	Lanche/Café da Manhã (08h)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito Maisena	Fruta + Panqueca de aveia	Fruta + P. de forma c/ muçarela	Leite c/ fruta + Rosquinha	Fruta (melão) + Bolo de Banana	acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - PARCIAL)
	Refeição principal (10h30)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Pernil na panela + Berinjela c/ abobrinha	
					Fruta (laranja)		
	Lanche (13h30)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito Maisena	Fruta + Panqueca de aveia	Fruta + P. de forma c/ muçarela	Leite c/ fruta + Rosquinha	Fruta (melão) + Bolo de Banana	
	Refeição principal (15h30)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	
					Fruta (laranja)		

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

		CEMEI - acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - INTEGRAL)					
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
2ª semana	Lanche/Café da Manhã (08h)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito água e sal	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (maçã) + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ fruta + Biscoito maisena	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - PARCIAL)
	Refeição principal (10h30)	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	
					Fruta (manga)		
	Lanche (13h30)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito água e sal	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (maçã) + Bisnaguinha c/ manteiga	Leite c/ fruta + Biscoito maisena	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	
	Refeição principal (15h30)	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	
					Fruta (manga)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

CEMEI - acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6- INTEGRAL)							
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
4ª semana	Lanche/Café da Manhã (08h)	Leite c/ chocolate 50% + Biscoito água/sal	Fruta + Biscoito Maisena	Fruta + Bisnaguinha c/ manteiga	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã	acima de 3 a 6 anos (A partir da F4 até F6 - PARCIAL)
	Refeição principal (10h30)	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Mix de legumes (cenoura/abobrinha /batata)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/tomate)	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	
					Fruta (melancia)		
	Lanche (13h30)	Leite c/ chocolate 50% + Biscoito água/sal	Fruta + Biscoito Maisena	Fruta + Bisnaguinha c/ manteiga	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã	
	Refeição principal (15h30)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/tomate)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	
					Fruta (melancia)		

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

V.4. EMEB Janete Maria Martinelli Lia

		EMEB JANETE LIA				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1ª semana	Café da Manhã (07h20)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito Maisena	Fruta + Panqueca de aveia	Fruta + P. de forma c/ muçarela	Leite c/ fruta + Rosquinha	Fruta (melão) + Bolo de Banana
	Lanche 1 (08h50)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Refeição principal (11h50)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + PERNIL na panela + Berinjela c/ abobrinha
	Lanche 2 (13h55)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito Maisena	Fruta + Panqueca de aveia	Fruta + P. de forma c/ muçarela	Leite c/ fruta + Rosquinha	Fruta (melão) + Bolo de Banana
	Refeição principal (15h40)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Mix de legumes	Arroz + Feijão + Carne moída c/ batata + Refogado de abobrinha	Polenta + Frango em cubos na panela c/ tomate + Beterraba ralada	Arroz + Feijão + PERNIL na panela + Berinjela c/ abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho tiras acebolado + Salada de folhas

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

		EMEB JANETE LIA				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
2ª semana	Café da Manhã (07h20)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito água e sal	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (tangerina) + P. Hot Dog c/ manteiga	Leite c/ fruta + Biscoito maisena	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)
	Lanche 1 (08h50)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Refeição principal (11h50)	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino
	Lanche 2 (13h55)	Leite c/chocolate 50% + Biscoito água e sal	Fruta + Torta de aveia c/ frango	Fruta (tangerina) + P. Hot Dog c/ manteiga	Leite c/ fruta + Biscoito maisena	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)
	Refeição principal (15h40)	Arroz + Feijão + Patinho em tiras com mandioca + Beterraba cozida	Arroz + Feijão + Frango desfiado c/ cenoura + Virado de abobrinha	Arroz + Feijão + Frango em cubos ao molho branco+ Salada de Pepino	Arroz + Feijão + Omelete de Forno + Salada de folhas c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne de panela (coxão mole cubos) c/ batata

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

		EMEB JANETE LIA				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
3ª semana	Café da Manhã (07h20)	Leite c/chocolate 50% + Rosquinha	Suco de fruta + panqueca de aveia	Fruta + P. de Forma c/ Muçarela	Leite c/ fruta + Biscoito água/sal	Fruta (melão) + ovos mexidos
	Lanche 1 (08h50)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Refeição principal (11h50)	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Carne moída c/ tomate + Beterraba cozida
	Lanche 2 (13h55)	Leite c/chocolate 50% + Rosquinha	Suco de fruta + panqueca de aveia	Fruta + P. de Forma c/ Muçarela	Leite c/ fruta + Biscoito água/sal	Fruta (melão) + ovos mexidos
	Refeição principal (15h40)	Arroz + Feijão + Ovos mexidos + Salada de batata c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil em cubos acebolado + Farofa de legumes	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas	Arroz + Feijão + Peixe com batatas, cenoura, tomate e pimentão	Arroz + Feijão + Estrogonofe de Frango + Salada de Folhas

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

		EMEB JANETE LIA				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
4ª semana	Café da Manhã (07h20)	Leite c/ chocolate 50% + Biscoito água/sal	Fruta + Biscoito Maisena	Leite c/ fruta + P. Hot Dog c/ manteiga	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	Leite c/Fruta + Bolo de maçã
	Lanche 1 (08h50)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Refeição principal (11h50)	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Mix de legumes (cenoura/abobrinha/batata)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/to mate)	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura
	Lanche 2 (13h55)	Leite c/ chocolate 50% + Biscoito água/sal	Fruta + Biscoito Maisena	Leite c/ fruta + P. Hot Dog c/ manteiga	Frutas Picadas c/ aveia (opção: vitaminado)	Leite c/ Fruta + Bolo de maçã
	Refeição principal (15h40)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango em cubos c/ legumes (cenoura/vagem/to mate)	Arroz + Feijão + Picadinho de carne + Purê de abóbora	Arroz + Feijão + Frango (Sassami) + Batata Doce c/ cenoura	Arroz + Feijão + Patinho moído + Salada de Repolho c/ tomate

Considerações:

- ✓ Refeições devem ser preparadas por período. Nunca preparar as refeições para o dia todo.
- ✓ A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura).
- ✓ Cardápio sujeito a alterações.
- ✓ Horário sugerido de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

V.5. Orientação para a composição dos cardápios da alimentação escolar

Para bebês de 4 a 6 meses, deve ser fornecida fórmula infantil cinco vezes ao dia. Para bebês de 6 a 12 meses, devem ser ofertadas cinco refeições diárias, sendo duas com fornecimento de fórmula infantil.

Nas CEMEI e EMEBs, os cardápios devem contemplar, em todos os períodos, um lanche e uma refeição principal. Nas EMEBs em período integral, os cardápios devem contemplar dois lanches no período da manhã, um lanche no período da tarde e duas refeições principais.

Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo Responsável Técnico (RT) do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, bem como pautar-se nos princípios da sustentabilidade, da sazonalidade, da diversificação agrícola da região e da promoção da alimentação adequada e saudável.

Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras. Estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em Atendimento Educacional Especializado (AEE), de modo a atender às suas necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas. As porções ofertadas devem ser diferenciadas por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais referentes à energia e aos macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável. Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser informadas a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários previstos no Anexo IV.

Os cardápios, com as respectivas informações nutricionais, devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais das Entidades Executoras, devendo, ainda, ser apresentados periodicamente ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), a fim de subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

Devem ser elaboradas fichas técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo, no mínimo, receita, padrão de apresentação, composição, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e demais informações pertinentes.

Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas no Anexo IV desta Resolução, observados os seguintes percentuais mínimos:

- I. no mínimo 30% das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídos em, no mínimo, duas refeições, para creches em período parcial;
- II. no mínimo 70% das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídos em, no mínimo, três refeições, para creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
- III. no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para estudantes matriculados em escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, excetuadas as creches;
- IV. no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes da educação básica em período parcial;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

- V. no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para estudantes da educação básica, excetuadas as creches em período parcial;
- VI. no mínimo 70% das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

Nas unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280 g por estudante, por semana, de frutas in natura, legumes e verduras, distribuídos da seguinte forma: frutas in natura em, no mínimo, dois dias por semana e hortaliças em, no mínimo, três dias por semana.

Nas unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520 g por estudante, por semana, de frutas in natura, legumes e verduras, sendo as frutas ofertadas em, no mínimo, quatro dias por semana e as hortaliças em, no mínimo, cinco dias por semana. As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme em, no mínimo, quatro dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores de sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C. É obrigatória, ainda, a inclusão de alimentos fonte de vitamina A em, no mínimo, três dias por semana.

Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- I. Produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês.
- II. Legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês.
- III. Alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês.
- IV. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)
- V. Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
- VI. Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
- VII. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)
- VIII. Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral.
- IX. Doce a, no máximo, uma vez por mês.
- X. Preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
- XI. Margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

É proibida a oferta de alimentos ultra processados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

- I. 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- II. 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- III. 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- IV. 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
- V. 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

- I. Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;
- II. Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;
- III. Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

A Entidade Executora deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Parágrafo único. A Entidade Executora é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

Segundo a Resolução nº 6, 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os nutricionistas (RT), ao realizarem o planejamento de cardápios, devem seguir aos valores de referência para Energia, macronutrientes e Micronutrientes, sendo:

Tabela 11: Valores de referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes – Creche (período parcial)

Creche – Período parcial (30% das necessidades diárias)									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET	A (mcg)	C (mcg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7-11 meses	203	28 a 33	5 a 8	6 a 8	150	15	78	2
	1-3 anos	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007; Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamina A e Ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011). Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Tabela 12: Valores de referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes – Creche (período integral)

Creche – Período parcial (30% das necessidades diárias)									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET	A (mcg)	C (mcg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Creche	7-11 meses	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
	1-3 anos	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007; Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamina A e Ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011). Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Tabela 13: Valores de referência para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação e Jovens Adultos

Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA					
Período parcial (30% das necessidades diárias)					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	270	37 a 44	7 a 10	8 a 11
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	329	45 a 53	8 a 12	9 a 13
	11 – 15 anos	473	65 a 77	12 a 18	13 a 18
Ensino Médio	16 – 18 anos	543	75 a 88	14 a 20	15 a 21
EJA	19 – 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 – 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Tabela 14: Valores de referência para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação e Jovens Adultos

Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA					
Período parcial (30% das necessidades diárias)					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	405	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	493	68 a 80	12 a 18	11 a 16
	11 – 15 anos	710	98 a 115	18 a 27	20 a 28
Ensino Médio	16 – 18 anos	815	112 a 132	20 a 31	23 a 32
EJA	19 – 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 – 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Tabela 15: Valores de referência para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação e Jovens Adultos

Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA					
Período parcial (70% das necessidades diárias)					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	1150	158 a 187	29 a 43	32 a 45
	11 – 15 anos	1656	228 a 269	41 a 62	46 a 64
Ensino Médio	16 – 18 anos	1902	262 a 309	48 a 71	53 a 74
EJA	19 – 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	28 a 56
	31 – 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	27 a 54

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Para uso de referência dessa resolução, usou-se a faixa de Carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE VI – Relação de valores per capita de gêneros alimentícios

Tabela 16: Valores de referência per capita de gêneros alimentícios

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção**	Per capita*			
			Creche	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e EJA
Abacate, cru	1,51	1,00	30 g	40 g	60 g	80 g
Abacaxi, cru	1,93	1,00	40 g	70 g	130 g	150 g
Abacaxi, polpa, congelada	1,00	1,00	50 g	80 g	130 g	150 g
Abóbora, cabotiá, crua	1,31	0,95	30 g	50 g	40g	50 g
Abóbora, menina brasileira, crua	1,33	0,98	20 g	30 g	40g	50g
Abóbora, moranga, crua	1,50	0,88	20 g	30 g	40g	50g
Abóbora, pescoço, crua	1,40	0,93	20 g	30 g	40g	50g
Abobrinha, italiana, crua	1,26	0,93	20 g	35 g	40g	100 g
Abobrinha, paulista, crua	1,47	0,77	20 g	30 g	40g	50g
Açafrão, pó	1,00	1,00	0,5 g	1 g	2 g	2 g
Acelga, crua	1,43	1,00	10 g	10 g	40g	15 g
Acerola, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
Açúcar, refinado	1,00	1,00	0 g	5 g	5 g	5 g
Água de coco	1,00	1,00	100 ml	150 ml	200 ml	250 ml
Alface, americana, crua	1,21	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Alface, crespa, crua	1,46	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Alface, lisa, crua	1,31	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Alho, cru	1,08	1,00	2 g	2 g	3 g	5 g
Arroz, integral, cru	1,00	2,46	20 g	30 g	35 g	50 g
Arroz, tipo 1, cru	1,00	2,33	20 g	30 g	35 g	50 g
Aveia, flocos, crua	1,00	1,00	20 g	30 g	30 g	60 g
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	3 g	4 g	4 g	8 g
Banana, nanica, crua	1,66	1,00	1un	1un	1 un	1un
Banana, prata, crua	1,51	1,00	1un	1un	1 un	1un
Batata, inglesa, crua	1,06	0,95	20 g	30 g	40g	50g
Berinjela, crua	1,08	0,97	20 g	30 g	40g	50g
Beterraba, crua	1,53	0,88	20 g	30 g	40g	50g
Biscoito, doce, maisena	1,00	1,00	0 g	20 g	30 g	30 g
Biscoito, salgado, cream cracker	1,00	1,00	0 g	20 g	30 g	30 g
Brócolis, cru	2,12	0,95	20 g	30 g	40g	50g
Cação, posta, crua	1,18	0,77	35g	55 g	65 g	75 g
Café	1,00	1,00	0 g	5 g	10 g	10 g
Canela em pó	1,00	1,00	0,5 g	0,5 g	2 g	2 g
Canjica, branca, crua	1,04	2,33	25 g	25 g	50 g	80 g
Caqui, chocolate, cru	1,06	1,00	40 g	65 g	80 g	100 g
Cará, cru	1,35	0,95	20 g	30 g	40g	50g



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Carne moída	1,00	0,75	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, acém, moído, cru	1,12	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	1,00	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, almôndegas, cru	1,00	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, coxão mole, sem gordura, cru	1,00	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, fraldinha, com gordura, crua	1,15	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, músculo, sem gordura, cru -	1,12	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, paleta, com gordura, crua	1,65	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, paleta, sem gordura, crua	1,65	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	1,12	0,77	30 g	45g	50g	65g
Carne, cação em cubos – item incluído			35g	55g	65g	75g
Cebola, crua	1,73	1,00	4 g	4 g	6 g	6 g
Cebolinha, crua	1,18	1,00	1 g	1 g	2 g	2 g
Cenoura, crua	1,17	0,89	20 g	30 g	40g	50g
Cereais, milho, flocos, com sal	1,00	1,00	20 g	20 g	30 g	30 g
Cereais, milho, flocos, sem sal	1,00	1,00	20 g	20 g	30 g	30 g
Cereal matinal, milho	1,00	1,00	20 g	20 g	20 g	20 g
Cheiro verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru	1,31	1,00	2 g	2 g	4 g	5 g
Chuchu, cru	1,47	0,90	20 g	30 g	40g	50g
Coentro -	1,26	1,00	0,5 g	0,5 g	1,0 g	2,0 g
Couve, manteiga, crua	1,50	0,83	20 g	30 g	40g	50g
Ervilha em grão	1,03	2,08	15 g	15 g	20 g	40 g
Ervilha, em vagem	1,04	1,02	15 g	15 g	20 g	40 g
Farinha de tapioca/beiju	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de arroz, enriquecida	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de mandioca, crua	1,00	1,00	5 g	10g	15 g	20 g
Farinha, de mandioca, torrada	1,00	1,00	5 g	10g	15 g	20 g
Farinha, de milho, amarela	1,00	1,00	5 g	10g	15 g	20 g
Farinha, de fubá	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de rosca	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de trigo	1,00	1,00	10 g	06g	30 g	35 g
Feijão, carioca, cru	1,04	2,18	15 g	20 g	25g	30 g
Feijão, preto, cru	1,04	2,10	15 g	20 g	25g	30 g
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	0 g	0 g	0 g	0 g
Filé de frango	1,39	0,72	30 g	45g	50g	65g
Frango, coxa, com pele, crua	1,50	0,74	30 g	45g	50g	65g
Frango, coxa, sem pele, crua	1,00	0,74	30 g	45g	50g	65g
Frango, fígado, cru	1,20	0,74	30 g	45g	50g	65g
Frango, peito, com pele, cru	1,39	0,72	30 g	45g	50g	65g
Frango, peito, sem pele, cru	1,39	0,72	30 g	45g	50g	65g
Frango, sobrecoxa, com pele, crua	1,31	0,72	30 g	45g	50g	65g
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	1,31	0,72	30 g	45g	50g	65g



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Geleia de frutas, diversos sabores	1,00	1,00	6 g	6 g	10 g	20 g
Goiaba, vermelha, com casca, crua	1,22	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Hambúrguer, bovino, cru	1,00	0,72	30 g	50g	60g	75g
Hortelã	1,36	1,00	3 g	3 g	5 g	5 g
Inhame, cru	1,40	1,02	20 g	30 g	40g	50g
logurte de qualquer sabor	1,00	1,00	0 ml	100 ml	180 ml	200 ml
logurte de qualquer sabor light	1,00	1,00	0 ml	100 ml	180 ml	200 ml
logurte natural	1,00	1,00	70 ml	100 ml	180 ml	200 ml
Laranja, lima, crua	1,46	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, lima, suco	1,00	1,00	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Laranja, Pêra, crua	1,50	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, Pêra, suco	1,00	1,00	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Leite de soja em pó	1,00	1,00	13 g	13 g	26 g	26 g
Leite, de vaca, desnatado, pó	1,00	1,00	15 g	15 g	26 g	30 g
Leite, de vaca, desnatado, UHT	1,00	1,00	80 ml	120 ml	150 ml	200 ml
Leite, de vaca, integral	1,00	1,00	80 ml	120 ml	150 ml	200 ml
Leite, de vaca, integral, pó	1,00	1,00	15 g	15 g	26 g	30 g
Lentilha, crua	1,03	2,31	15 g	20 g	25 g	30 g
Limão, tahiti, cru	1,66	1,00	15 g	20 g	50 g	60 g
Linguiça (suína, bovina, mista, etc.) (crua)	1,00	0,77	0 g	45 g	50g	65 g
Linhaça, semente	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g
Maçã, Fuji, com casca, crua	1,26	1,00	1un	1un	1 un	1un
Macarrão, trigo, cru	1,00	2,44	25g	30 g	35 g	55 g
Macarrão, trigo, cru, com ovos	1,00	2,44	25g	30 g	35 g	55 g
Mamão, Formosa, cru	1,38	1,00	40 g	80 g	120g	150 g
Mamão, Papaia, cru	1,39	1,00	40 g	80 g	120g	150 g
Mandioca, crua	1,31	1,10	20 g	30 g	40g	50g
Mandioca, farofa, temperada	1,00	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Manga, Haden, crua	1,61	1,00	60 g	60 g	120g	100 g
Manga, Palmer, crua	1,61	1,00	60 g	60 g	120g	100 g
Manga, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	120g	100 g
Manjericão, cru	1,52	1,00	0,5 g	0,5 g	1 g	1 g
Manteiga, com sal	1,00	1,00	5 g	5 g	7 g	7 g
Manteiga, sem sal	1,00	1,00	5 g	5 g	7 g	7 g
Maracujá, cru	2,16	1,00	40 g	65 g	120g	100 g
Maracujá, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	120g	100 g
Maracujá, suco concentrado, envasado	1,00	1,00	10 ml	15 ml	20 ml	50 ml
Margarina, com óleo interesterificado, sem sal (65% de lipídeos)	1,00	1,00	0 g	5 g	7 g	7 g
Melancia, crua	1,90	1,00	60 g	90 g	120g	150 g
Melão, cru	1,04	1,00	50 g	85 g	120g	150 g
Melão, suco natural (néctar), s/ açúcar	1,00	1,00	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Mexerica, Murcote, crua	1,30	1,00	50 g	70 g	95 g	100 g



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Mexerica, Rio, crua	1,50	1,00	50 g	70 g	95 g	100 g
Milho (em grão) cru	1,00	1,07	50 g	60 g	85 g	100 g
Milho, amido, cru	1,00	1,15	10 g	10 g	30 g	50 g
Milho, fubá, cru	1,00	1,15	20 g	30 g	60 g	60 g
Milho, verde, cru	2,63	1,07	65 g	85 g	100 g	175 g
Óleo, de milho	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Óleo, de soja	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Orégano	1,00	1,00	1 g	1 g	2 g	2 g
Ovo, de galinha, inteiro, cru	1,12	0,95	45 g	45 g	0,75 g	100 g
Ovo, galinha, clara, desidratada pasteurizada	1,00	1,00	13 g	13 g	27 g	27 g
Pão de hambúrguer	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão doce	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, aveia, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, de soja	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, glúten, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, milho, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, trigo, forma, integral	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, trigo, francês	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pepino, cru	1,30	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Pimentão, verde, cru	1,26	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Queijo ralado	1,00	1,00	4 g	4 g	5 g	6 g
Queijo, minas, frescal	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, mozzarella	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, prato	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, requeijão, cremoso	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	30 g
Repolho, branco, cru	1,54	0,93	20 g	30 g	40g	50g
Repolho, roxo, cru	1,54	0,93	20 g	30 g	40g	50g
Salsa, crua	1,27	1,00	1 g	1 g	1 g	1 g
Salsinha	1,27	1,00	1 g	1 g	1 g	1 g
Soja, farinha	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Tangerina, Poncã, crua	1,36	1,00	60 g	80 g	100 g	120 g
Tangerina, Poncã, suco	1,36	1,00	50 g	100 g	120g	150 g
Tomate, com semente, cru	1,25	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Tomate, salada	1,25	1,00	20 g	30 g	40g	50g
Pão francês	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Tortas salgadas de qualquer sabor	1,00	1,00	45 g	50 g	100 g	150 g
Trigo para quibe, cru, Triticum spp.	1,00	1,00	20 g	20 g	25 g	30 g
Trigo, farelo	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Vagem, crua	1,41	1,02	10 g	30 g	40 g	55 g
Vinagre, maçã	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g

*Per capita: Quantidade do alimento Preparado Por Pessoa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

****Fator de Cocção:** é uma medida que mostra o rendimento de um determinado alimento após o seu preparo. Esse indicador é interpretado como a relação entre a quantidade de alimento cozido (pronto para consumo) e, a quantidade de alimento cru e limpo usado na preparação. Ele revela o rendimento do alimento nas preparações.

Tabela 17: Composição do quadro de refeições

FASE 1 (4 A 5 MESES)		NÚMERO DE MATRICULADOS
DESJEJUM	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101
LANCHE	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101
REFEIÇÃO PRINCIPAL	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101
LANCHE	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101
REFEIÇÃO PRINCIPAL	FÓRMULA INFANTIL 1	314 + 101

FASE 2 (6 A 12 MESES)		NÚMERO DE MATRICULADOS
DESJEJUM	FÓRMULA INFANTIL 2	784 + 361
LANCHE	FRUTA	784 + 361
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	784 + 361
LANCHE	FÓRMULA INFANTIL 2	784 + 361
LANCHE	FRUTA	784 + 361
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	784 + 361

FASE 3 (1 A 3 ANOS)		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	1042 + 409
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	1042 + 409
LANCHE TARDE	CAFÉ DA TARDE	1042 + 409
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	1042 + 409

FASE 4/5/6 (ACIMA DE 3 ANOS A 6 ANOS)		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	5880 + 125
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	5880 + 125
LANCHE TARDE	CAFÉ DA TARDE	5880 + 125
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	5880 + 125

EMEB – PERÍODO PARCIAL		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	6482 + 2159
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	6482 + 2449
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA TARDE	6482 + 2159
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	6482 + 2449



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

EMEB - INTEGRAL		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	181
LANCHE - 2	FRUTA	181
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	181
LANCHE TARDE	CAFÉ DA TARDE	181
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	181

EJA		NÚMERO DE MATRICULADOS
LANCHE MANHÃ	CAFÉ DA MANHÃ	181
REFEIÇÃO PRINCIPAL	REFEIÇÃO COMPLETA	181



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE VII – Especificação técnica dos gêneros alimentares

VII.1. BEBIDAS

1. CHOCOLATE 100% CACAU - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto Cacau alcalino em pó. Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (*Theobroma cacao* L.). Não Contém Glúten, composto basicamente de: 100% de cacau em pó, e no mínimo as vitaminas A, C, B2, B3, B6 e os minerais cálcio, ferro e zinco. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto em pó solúvel deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: Pó fino, homogêneo; sabor: cor: marrom; odor: característico, sabor: próprio. ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 20. **MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, parasitos, larvas, fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas. RDC nº 14, de 28 de março de 2014. **TOXICOLÓGICAS:** Ausência de corantes. Ausência do conservador ácido sórbico. Anexo da Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, item 5.5, publicada em 09.08.99. Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

2. LEITE EM PÓ INTEGRAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com 14 vitaminas e 13 minerais – o produto deverá ter o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Deverá ser de boa solubilidade. Ingredientes mínimos: leite em pó integral, mix de vitaminas e minerais (A, D, E, K1, C, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Piridoxina, Biotina, Ácido fólico, ácido pantotênico, Vit. B12, Cálcio, Cobre, Cromo, Ferro, Flúor, Fósforo, Iodo, Magnésio, Manganês, Molibdênio, Potássio, Selênio, Zinco e Colina) e emulsificante lecitina de soja (INS 322). Não contém glúten. Informação nutricional: porção de 25g. Valor energético de 130kcal, Carboidratos 10g, dos quais Açúcares totais 9,6g Açúcares adicionado 00g – Proteínas 6,6g – Gorduras totais 7g, dos quais Gorduras saturadas 3,9g, Gorduras trans 00g – Fibra alimentar 00g – Sódio 91g – Vitamina A 240µg – Vitamina D 4,5µg – Vitamina E 4,5mg – Vitamina K1 36g – Vitamina C 30g – Tiamina 0,36mg – Riboflavina 0,36mg – Niacina 4,5mg – Piridoxina 0,39mg – Biotina 9mg – Ácido fólico 120µg – Ácido pantotênico 1,5mg – Vitamina B12 0,72µg – Cálcio 300mg – Cobre 270mg – Cromo 11µg – Ferro 4,2mg – Flúor 1,2mg – Fósforo 210mg – Iodo 45µg – Magnésio 126mg – Manganês 0,9mg – Molibdênio 14µg – Potássio 1050mg – Selênio 18µg – Zinco 3,3mg – Colina 165mg. Em 10(dez) dias úteis após declarado vencedor, deverá apresentar ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada), juntamente com amostra do produto. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 9. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Deverá ser apresentado a documentação técnica descrita, no prazo de 10 (quinze) dias úteis após declarado o vencedor, o que segue: ficha técnica em papel timbrado e assinada registro do produto.

3. IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA – SABORES – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido alimento fermentado a partir de leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite pode ser integral, desnatado ou padronizado, produzido por meio da ação de bactérias lácticas, como o *Lactobacillus bulgaricus* e o *Streptococcus thermophilus*. O iogurte deverá conter os nutrientes, como proteínas, cálcio, fósforo e potássio. Ele também pode conter vitaminas e minerais. **CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: GERAIS: Embalagem Primária** deverá ser recipiente plástico atóxica, resistente com sistema fechado, ou embalagem “tetra pak”, com capacidade para entre 500ml a 1.000 (um mil) mililitros. Com registro no Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Validade:** mínimo de 48 (quarenta e oito) dias fechado. Após aberto consumo imediato. **Rotulagem:** deve atender a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: líquido espesso, homogêneo. Sabor: específico do produto ou de acordo com a fruta adicionada. Cor: branco ou de acordo com a fruta adicionada. Odor: característico. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 9. Portaria DAS/MAPA nº 1.174, de 3 de setembro de 2024 - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de bebida láctea. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. SUÇO INTEGRAL DE FRUTAS PASTEURIZADO SABORES VARIADOS- SEM ADIÇÃO DE AÇÚCA -

Descrição do objeto: Produto obtido a partir da expressão ou extração da fruta, integral, pasteurizado, envasado e conservado sob temperatura de acordo com a embalagem. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O suco integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. **SENSORIAIS:** Aspecto: líquido Cor: própria Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 12. **FÍSICO-QUÍMICAS:** De acordo com as normas estabelecidas na Instrução Normativa SDA nº 37 de 01/10/2018 e Portaria MAPA/DAS nº 1230 de 16/01/2025. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.2. BOLOS/BISCOITOS/PÃES/CEREAIS

1. BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, gordura trans). **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: massa levemente torrada. Aspecto: crocante. Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** FÍSICO-QUÍMICO: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1º de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

2. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

(extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, gordura trans).

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: massa levemente torrada. Aspecto: crocante. Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1º de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3. BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros) e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, gordura trans). **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U., Seção 1, Parte I, em 24/7/78. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: massa levemente torrada. Aspecto: crocante. Cor: própria Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1º de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. BISCOITO DOCE NOS SABORES CHOCOLATE, COCO E LEITE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, leite (ou soro), e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, gordura trans). Os biscoitos poderão ser do tipo amanteigado. Sabor Chocolate: deverá conter chocolate ou cacau em pó de 50 a 100%; Sabor Coco: deverá conter coco ralado. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: massa levemente torrada. Aspecto: crocante. Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1º de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

5. PÃO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas.

5.1. PÃO TIPO BISNAGUINHA – 20g - Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento. O produto não deverá conter na lista de ingredientes mistura para preparo de pão, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá conter no mínimo de 5 dias de validade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos.

5.2. PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL – 20g - Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou grãos integrais, sal, fermento. O produto não deverá conter na lista de ingredientes mistura para preparo de pão, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá conter no mínimo 5 dias de validade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos.

5.3. PÃO TIPO HOT DOG – 50g - Pão do tipo *hot dog* com peso médio de 50 (cinquenta) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 08 (oito) dias de validade e no máximo 12 (doze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.

5.4. PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL – 50g - Pão do tipo *hot dog* com peso médio de 50 (cinquenta) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou grãos integrais, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 08 (oito) dias de validade e no máximo 12 (doze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.

5.5. PÃO DE FORMA FATIADO - O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.

5.6. PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO - O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente no momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente no momento da entrega. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente. **GERAIS:** O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC no.90, de 18/10/2000, ANVISA, Anexo, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000. O pão tipo hot-dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. **ORGANOLÉTICAS:** Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1º de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

6. PÃO DE QUEIJO CONGELADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: pão a base de farinha de polvilho azedo, queijo, ovos, água e sal peso aproximado de 25g por unidade, apresentando características naturais do produto e **que não contenha aditivos industriais como:** emulsificantes¹; conservadores²; melhoradores de farinha³; corantes, aromatizantes, realçadores de sabor ou outros aditivos usados para imitar propriedades sensoriais de pães caseiros. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022. O pão de queijo congelado deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

limpas, de primeira qualidade, poderá conter fécula, queijo ou aroma natural de queijo, ovos, leite e sal, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação devendo ser mantido congelado até o momento da entrega. **ORGANOLÉTICAS:** De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492

2.3 FÍSICO-QUÍMICAS: De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1º de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.3. CARNES E OVOS

1. CARNE SUÍNA EM TIRAS (PERNIL), CONGELADO PELO SISTEMA IQF - Carne suína em TIRAS, obtida exclusivamente do corte pernil, com aproximadamente 20mmX60mm, amaciado mecanicamente. Proveniente de animais sadios, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, sem aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. A proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. *O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, aromas artificiais, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração.* O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. **A embalagem primária deverá ser biodegradável** em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg (dois quilos). *O licitante vencedor deverá apresentar junto às amostras, laudo de biodegradação anaeróbica da embalagem do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada.* **A composição da embalagem primária em material biodegradável, segue as orientações do Decreto Nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o Art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.** A licitante melhor classificada deverá encaminhar **uma amostra** de cada item citado acima, em até 10 (dez) dias úteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada. Juntamente as amostras deverão ser entregues, **Laudos Bromatológicos com parecer conclusivo** comprovando os dados citados no termo de referência, contendo os seguintes dados: **análise bromatológica dos alimentos e análise de biodegradação anaeróbica da embalagem primária do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada.** Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 365 dias da entrega da documentação. *Os Laudos apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet.*



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Cópia reprográfica autenticada ou via original, da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo). Documento original ou cópia autenticada ou assinada digital/eletronicamente expedido pelo Conselho de Classe CRMV, comprovando que este profissional está registrado como responsável técnico do fabricante. Cópia reprográfica autenticada do **Título de Registro do SIF/SISBI** e Cópia reprográfica autenticada da **Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses)**. Cópia do Relatório de Solicitação de **Registro de Produto**, obtido através do portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.

2. CARNE BOVINA, CORTE PALETA MOÍDA CONGELADA IQF - Carne sem osso moída, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas; e no máximo 10% de sebo e gordura. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97) e Instrução normativa N° 313, de 4 de setembro de 2024. Resolução - RDC N° 727, de 1° de julho de 2022. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg. Embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, n° do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS** - Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa -Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa n° 313, de 4 de setembro de 2024

3. CARNE BOVINA, CORTE PALETA EM TIRAS CONGELADOS IQF - Carne sem osso em tiras de aproximadamente 30g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas; e no máximo 10% de sebo e gordura. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97) e Instrução normativa N° 313, de 4 de setembro de 2024. Resolução - RDC N° 727, de 1° de julho de 2022. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg. Embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, n° do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS** - Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina congelada, deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

pardacentas. Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CARNE BOVINA, CORTE MÚSCULO EM CUBOS CONGELADOS – 1KG - Carne sem osso em cubos de aproximadamente 30g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas; e no máximo 10% de sebo e gordura. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97) Instrução normativa Nº 313, de 4 de setembro de 2024. Resolução - RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg. Embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** **GERAIS** - Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa nº 313, de 4 de setembro de 2024.

5. CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS, AMACIADA MECANICAMENTE, CONGELADO PELO SISTEMA IQF - Carne bovina em CUBOS obtida exclusivamente do corte Coxão mole, amaciado mecanicamente, proveniente de animais sadios, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, in natura. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. **O Processo de amaciamento mecânico deverá ser comprovado pela apresentação do Registro de Rotulo perante o MAPA. A embalagem primária deverá ser biodegradável** em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), Instrução normativa Nº 313, de 4 de setembro de 2024. Resolução - RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg (dois quilos). O licitante vencedor deverá apresentar junto às amostras, laudo de biodegradação anaeróbica da embalagem do produto,



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada. Os itens deverão ser livres de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances) e/ou RDC n 326 de 03/12/2019, Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs).

A composição da embalagem primária em material biodegradável, segue as orientações do Decreto Nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o Art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. A licitante melhor classificada deverá encaminhar **uma amostra** de cada item citado acima, em até 10 (dez) dias úteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada. Juntamente as amostras deverão ser entregues, **Laudos Bromatológicos com parecer conclusivo** comprovando os dados citados no termo de referência, contendo os seguintes dados: **análise bromatológica dos alimentos e análise de biodegradação anaeróbica da embalagem primária do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada.** Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 365 dias da entrega da documentação. *Os Laudos apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet.* Cópia reprográfica autenticada ou via original, da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, Nº do registro no conselho, assinatura e carimbo). Documento original ou cópia autenticada ou assinada digital/eletronicamente expedido pelo Conselho de Classe CRMV, comprovando que este profissional está registrado como responsável técnico do fabricante. Cópia reprográfica autenticada do **Título de Registro do SIF/SISBI** e Cópia reprográfica autenticada da **Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses)**. Cópia do Relatório de Solicitação de **Registro de Produto**, obtido através do portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.

6. FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA SEM OSSO PELO SISTEMA IQF -

DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa), manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS especificadas no item 2 a seguir. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS** - A carne de frango limpa, em pedaços congelados (coxa e sobrecoxa separados) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio, sem limbo, sem brilho extremo. Cor: rosado. Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa nº 313, de 4 de setembro de 2024.

7. PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS

*CARNE DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CORTADAS EM TIRAS

*CARNE DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CORTADAS EM CUBOS

*CARNE DE FRANGO E SEM PELE - SASSAMI



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO; Carne de frango limpa, em pedaços (peito) (SEM OSSO), manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS especificadas no item 2 a seguir. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS** - A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: próprio. Cor: própria. Odor: próprio. Sabor: próprio. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item b, publicada no D.O.U, Seção 1, em 10/01/01. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução normativa nº 313, de 4 de setembro de 2024.

8. CORTES DE FRANGO CONGELADO – (CUBOS) - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango congelada, filezinho sem osso e sem pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, in natura. A proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, pele, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. *O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração.* O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. **A embalagem primária deverá ser biodegradável** em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg (dois quilos). *O licitante vencedor deverá 10 dias úteis apresentar junto às amostras, laudo de biodegradação anaeróbica da embalagem do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada.* **A composição da embalagem primária em material biodegradável, segue as orientações do Decreto Nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o Art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.** A licitante melhor classificada deverá encaminhar **uma amostra** de cada item citado acima, em até 10 (dez) dias úteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada. Juntamente as amostras deverão ser entregues, **Laudos Bromatológicos com parecer conclusivo** comprovando os dados citados no termo de referência, contendo os seguintes dados: **análise bromatológica dos alimentos e análise de biodegradação anaeróbica da embalagem primária do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada.** Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 365 dias da entrega da documentação. Os *Laudos*



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet. Cópia reprográfica autenticada ou via original, da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo). Documento original ou cópia autenticada ou assinada digital/eletronicamente expedido pelo Conselho de Classe CRMV, comprovando que este profissional está registrado como responsável técnico do fabricante. Cópia reprográfica autenticada do **Título de Registro do SIF/SISBI** e Cópia reprográfica autenticada da **Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses)**. Cópia do Relatório de Solicitação de **Registro de Produto**, obtido através do portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.

9. OVO BRANCO DE GALINHA – TIPO GRANDE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas, porosidades ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RIISPOA Decreto n° 9.013, de 2017 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, atualizado no dia 19 de agosto de 2020 pelo Governo Federal. Portaria SDA/MAPA N°1.179, de 5 de setembro de 2024. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RIISPOA - Decreto n° 9.013, de 2017 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, atualizado no dia 19 de agosto de 2020 pelo Governo Federal. **GERAIS:** não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade; Não sendo permitida: I - Ovos trincados sujos; II - Ovos que apresentem manchas sanguíneas grandes ou numerosas na clara e na gema; III - Ovos com disco embrionário desenvolvido; IV - Ovos trincados armazenados acima de 5°C (cinco graus Celsius) por mais de 3 (três) dias; V - Ovos trincados com membrana testácea rompida (ovos vazados); VI - Ovos com sujidades na casca (sangue, fezes, parasitas, insetos, ácaros, fungos e outros); VII - Ovos com alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); VIII - Ovos mumificados ou secos; IX - Ovos podres, com coloração vermelha, negra ou branca; e X - ovos com presença de fungos ou parasitas, externa ou internamente. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 8.

VII.4. AÇÚCAR E DOCES

1. AÇÚCAR REFINADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados; é constituído por cristais, com exceção do açúcar líquido. **CLASSIFICAÇÃO:** O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em: I - Cristal: aquele obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e podendo ser comercializado na forma moída ou triturada; II - Refinado amorfo ou refinado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá ser



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E, ser classificado como amorfo de primeira. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: própria do tipo de açúcar, pó branco, fino, de fácil escoamento não devendo estar melado ou empedrado. Cor: branca, própria. Odor: próprio. Sabor: doce. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** De acordo com a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 16. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2.

2. MANTEIGA SEM SAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/industrializadores de Alimentos, bem como a portaria 146 de 7 de março de 1996. **CLASSIFICAÇÃO: Manteiga Extra:** É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, segundo Norma FIL 99A: 1987. **Manteiga de Primeira Qualidade:** É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo a Norma FIL 99A: 1987. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e Odor: De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Matéria gorda (%m/m) - Min. 82, Umidade (%m/m) - Máx.16, Extrato seco desengordurado (%m/m) - Máx. 2, Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda) - Máx. 3, Índice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.) - Máx. 1, Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996. **Microbiológicas:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 9. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3. REQUEIJÃO CREMOSO, COPO DE VIDRO OU POTE PLÁSTICO VEDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 200 G A 1,0 KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: obtido a partir do leite de vaca de massa coalhada, leite fluido desnatado, sal, fermento lácteo, pasteurizado. Leite desnatado ou pasteurizado. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/industrializadores de Alimentos, bem como a portaria 146 de 7 de março de 1996. **ORGANOLÉPTICAS:** emulsão fluida cremosa, fina, lisa ou compacta, sua consistência untável Aspecto: homogênea, uniforme. Cor: branco levemente amarelado. Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Lipídios totais: máximo de 95%. Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes. Portaria 372/MAA de 04/09/97, anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no DOU., Seção I, em 08/09/97. **Microbiológicas:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 9. **MICROSCÓPICAS:** Serão adotados



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN N° 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. GELÉIAS DE FRUTAS SEM AÇÚCAR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: é o produto preparado com frutas e/ou sucos ou extratos aquosos das mesmas, podendo apresentar frutas inteiras, partes e/ou pedaços sob variadas formas, sem adição de açúcares, adoçantes ou edulcorantes, com ou sem adição de água, pectina, ácidos e outros ingredientes permitidos por estas normas; que mistura será convenientemente processada até uma consistência semissólida adequada e, finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação.

CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: **Simple:** quando preparadas em uma única espécie de frutas. **Mista:** quando preparada com mais de uma espécie de frutas. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** partes comestíveis de frutas frescas, congeladas, desidratadas ou por meios preservadas. As geleias de frutas deverão conter, no mínimo, o equivalente a 33 partes de ingredientes de frutas frescas, por peso, para cada 100 partes do produto final, excluído qualquer açúcar ou outro ingrediente opcional utilizado, respeitadas as exceções indicadas na Tabela I das presentes normas ou as que vierem a ser estabelecidas nos padrões específicos de cada produto.

3.1 ORGANOLÉPTICAS: A cor do produto deverá ser própria, conforme os ingredientes utilizados. O sabor e o aroma dos produtos deverão ser próprios conforme os ingredientes utilizados. O produto final deverá ser semissólido, relativamente viscoso, com pequena tendência para fluir ou com características de gel macio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Acidez total titulável.

MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 1.

MICROSCÓPICAS: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2.

VII. 5. FARINHAS

1. AMIDO DE MILHO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O amido de milho deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos.

ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor próprio. Sabor: próprio. **FÍSICO-QUÍMICAS:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 711, de 1° de julho de 2022.

MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19.

MICROSCÓPICAS: Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2.

2. FARINHA DE MANDIOCA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Farinha de mandioca seca é o produto obtido das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*) sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo I. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá obedecer a Portaria n. 554, de 30/08/95 e anexos, parafarina de mandioca seca, fina, branca, tipo I, para efeito de classificação. Deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas, parasitos e, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: característico. Cor: própria. Odor: próprio. **Físico-químicas:** Umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p. Acidez mil equivalentes de solução normal de NaOH máximo de 3,0. Amido: mínimo de 75,0 % p/p. Cinzas: máximo 1,50% p/p. Portaria n° 554 do MAARA de 30/08/95. **MICROBIOLÓGICAS:**



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2.

3. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* e/ou de outras espécies do gênero *Triticum* (exceto *Triticum durum*) através do processo da moagem do grão de trigo limpo e degerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS:** De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN N° 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zea mays*, L), degerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Resolução 12/78 da CNNP A./MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no DOU, Seção I, Parte I em 24/7/78. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS:** De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – Instrução normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022 – Categoria específica n° 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN N° 160, de 1° de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII. 6. FRUTAS

1. FRUTAS DIVERSAS - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Frutas diversas, destinadas ao consumo *in natura*, com teor de açúcar e acidez compatível a esse fim. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs; o produto deverá satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas: Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimentação e Suprimento - CAS; Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para a sua espécie e variedade, para fins comerciais: Não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes: Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa; parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e ou embalagens); Umidade externa anormal; resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; não são permitidas rachaduras nas frutas, contudo são toleradas rachaduras cicatrizadas; Odor e sabor estranhos; Enfermidades. NOTA: Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 1% (um por cento) do peso total decada embalagem do produto entregue. **DESIGNAÇÃO:** O produto é designado, simplesmente, por seus



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

nomes comuns, Ex: "banana", "laranja", "pêssego". **CLASSIFICAÇÃO:** As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em: **Extra** - Quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Ospedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca. **De primeira** - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. **De segunda** - Quando constituída por frutas de boa qualidade, compactas e firmes, mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As frutas não podem ser de tamanho muito pequeno. A casca não pode estar danificada, sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deve estar intacta. **De terceira** - esta classe, destinada a fins industriais, será constituída por frutas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não é exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação e conformação. As frutas podem ser de tamanho pequeno. Não são permitidas rachaduras abertas, contudo, são toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca. **MICROBIOLÓGICAS:** Os morangos devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g Salmonelas: ausência de 25g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, em todos os tipos de frutas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. **MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, parasitos e larvas. **ROTULAGEM:** Quando embalada, o rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. (*) - Significa período de carência de 02 anos a partir da data de publicação.

VII. 7. HORTALIÇAS

1. FRUTOS DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS E MANDIOCA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Hortaliças frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca no estado *in natura* correspondendo as seguintes espécies e híbridos: **HORTALIÇAS-FRUTO:** Abóbora seca (*Cucurbita moschata*); Abóbora paulista (*Cucurbita moschata*); Abobrinha brasileira ou italiana (*Cucurbita moschata/Cucurbita pepo*); Berinjela (*solanu melongena*); Chuchu (*Sechium edule Schwartz*); Moranga seca (*Curcubita máxima*); Pepino comum (*Curcubina sativus L*); Pimentão verde (*Capsicum annuum*); Quiabo liso (*Abelmoscus esculentus (L) Moench*); Milho verde (*Zea Mays L*); Tomate (*Lycopersicon esculentum Mill*); Feijão vagem (*Phascolus vulgaris L*); Jiló (*Solanum gilo*); Maxixe (*Cucumis anguria*). **HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS:** Batata doce rosada ou amarela (*Ipomoea batatas (L) Lam*); Beterraba (*beta vulgaris var conditia*); Cará (*Dioscorea alata L*); Cenoura (*Daucus carota L*); Inhame (*colocasia esculenta*); Mandioquinha (*Arracia xanthorrhiza Bancroft*); Rabanete (*Raphanus sativus L*); Gengibre (*Zingiber officinalis Roscoe*); As hortaliças deverão ser equivalentes as de classificação EXTRA AA; no caso da mandioquinha, AAA, do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade, no dia da compra e com, no mínimo 99% (noventa e nove por cento) de aproveitamento da caixa. Consideram-se, para determinação de aproveitamento da caixa, características como: do produto tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade de polpa e limpeza; da embalagem; acondicionamento, disposição, enchimento e limpeza.

2. MANDIOCA: A mandioca deverá ser graúda. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimento e Suprimento- CAS; Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estarem isentas de: Substâncias terrosas, exceto a mandioca, Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens. Umidade externa anormal. Odor e sabor estranhos. Enfermidades. NOTA: Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

3. VERDURAS - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Verduras é a parte geral e verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: I) Serem frescas e sãs; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimento e Suprimento- CAS; Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentas de: Substâncias terrosas; Sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa; parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; Umidade externa anormal; Odor e sabor estranhos; Enfermidades. NOTA: Serão tolerados defeitos graves, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue e, pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, louro e moyashi, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.

4. SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA) - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto preparado com ervilhas em grãos, cenoura e batata em cubos, cozidos a vapor e esterilizados e embalados. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** A seleta de legumes deverá ser preparada a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Os cubos de batata e cenoura e as ervilhas deverão ser de tamanhos e tamanhos e formas regulares e ausência de unidades manchadas ou descoloridas. **SENSORIAL:** Aspecto: próprio dos ingredientes. Cor: própria do produto. Odor: próprio dos ingredientes. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Umidade e substâncias voláteis (100g,) máximo 80,00. Resíduo mineral lixo (100g,) máximo 1,00 Lipídios (100g,) máximo 0,50. Proteínas (Nx6,25) (g, /100g) mínimo de 3,00 Carboidratos (100g) mínimo de 15,00 Valor calórico (Kcal/100g) mínimo 80,00. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 4. **MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, parasitos, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes com condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado. Resolução nº 13/77, da CNNPA/MS, item 5, subitem 5.1 publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 15/07/77. Verificação da presença dos elementos estóicos dos ingredientes que compõem o produto. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.8. ARROZ/FEIJÃO/GRÃOS/MACARRÃO

1. ARROZ TIPO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: Arroz polido - produto obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; tipo I, longo e fino, "100% Grãos Nobres" (mínimo de 90% - noventa por cento – do peso dos grãos inteiros). O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173kcal a 176 kcal, carboidratos 38g a 40g, proteínas 3,7g e 3,9g, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans = 0g, fibra alimentar 0,8g a 1g, potássio 45mg a 49mg, fósforo 45mg a 48mg e tocoferol 0,05mg a 0,12mg. Descrito na embalagem 100% grão nobres, premium. Embalagem 5kg. Em 10(dez) dias úteis após declarado vencedor, deverá apresentar ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada), juntamente com amostra do produto. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** Deverá se apresentar em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: grãos. Cor: característica. Odor: característico. Sabor: característico. **FÍSICO-QUÍMICAS:** O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de até 13% (treze por cento). O percentual de umidade tecnicamente recomendado para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento). O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas estabelecido para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de 2% (dois por cento). Instrução normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

2. ARROZ TIPO 1 – INTEGRAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Classe longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** Deverá se apresentar em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: grãos. Cor: característica. Odor característico. Sabor característico. **FÍSICO-QUÍMICAS:** O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de até 13% (treze por cento). O percentual de umidade tecnicamente recomendado para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento). O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas estabelecido para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de 2% (dois por cento). Instrução normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009. **MICROSCÓPICAS:** O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de até 13% (treze por cento). O percentual de umidade tecnicamente recomendado para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento). O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas estabelecido para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de 2% (dois por cento). Instrução normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3. FEIJÃO - TIPO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Feijão carioca tipo 1 - constituídos, de grãos limpos (isento de sujidades) e secos. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 60gr; Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0,2g a 0,5g, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Embalagem 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Em 10(dez) dias úteis após declarado vencedor, deverá apresentar ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada), juntamente com amostra do produto. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto feijão *in natura*, deverá ser de safra



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

corrente. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco observadas as tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico Instrução normativa 12/2008. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie. Odor: próprio. **FÍSICO-QUÍMICAS:** O percentual de umidade tecnicamente recomendável para fins de comercialização do feijão será de até 14,00% (quatorze por cento). Instrução normativa 12/2008. **MICROSCÓPICAS:** De acordo com a legislação Instrução normativa 12/2008. – Tabela 1 e 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. FEIJÃO PRETO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Feijão preto, tipo I *in natura*, produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta; e constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto feijão *in natura*, deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos. Estar de acordo com o regulamento técnico IN nº 12 de 28 de março de 2008. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie. Odor: próprio. **FÍSICO-QUÍMICAS:** O percentual de umidade tecnicamente recomendável para fins de comercialização do feijão será de até 14,00% (quatorze por cento). Instrução normativa 12/2008. **MICROSCÓPICAS:** De acordo com a legislação Instrução normativa 12/2008. – Tabela 1 e 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

5. FEIJÃO BRANCO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Feijão branco, tipo I, *in natura*, produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração branca. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto feijão *in natura*, deverá ser de safra corrente e Estar de acordo com o regulamento técnico IN nº 12 de 28 de março de 2008. **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie. Odor: próprio. **FÍSICO-QUÍMICAS:** O percentual de umidade tecnicamente recomendável para fins de comercialização do feijão será de até 14,00% (quatorze por cento). Instrução normativa 12/2008. **MICROSCÓPICAS:** De acordo com a legislação Instrução normativa 12/2008. – Tabela 1 e 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

5. GRÃOS (LENTILHA, ERVILHA, GRÃO DE BICO) - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Lentilha: Constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Ervilhas em grãos:** Ervilha seca partida tipo I, grupo II. O produto deverá ser constituído de no mínimo 95 % de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas, isenta de sujidades, parasitas e larvas. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS:** De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII. 9. MACARRÃO CURTO DE SÊMOLA COM OVOS, PARA MACARRONADA

1. TIPO PARAFUSO, PENNE, ESPAGUETE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos podendo conter outras substâncias permitidas. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos, de formato curto, tipo parafuso, para o preparo de macarronada. **ORGANOLÉPTICAS:** De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICO:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1º de julho de 2022. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.10. MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA COM OVOS, PARA SOPA

1. TIPO: ALFABETO, CONCHINHA, AVE MARIA, PADRE NOSSO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. a macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. a produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto, tipo ave-maria, padre-nosso, conchinha ou similar, para o preparo de sopa. **FÍSICO-QUÍMICO:** De acordo com as normas estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 1º de julho de 2022. **ANÁLISE SENSORIAL E ORGANOLÉPTICAS:** De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 19. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 2. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

VII.11. TEMPEROS

1. ALHO E CEBOLA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Alho e Cebola no estado *in natura*, conforme especificação abaixo: Alho Classe 5/6 Tipo extra, caixa de 10 (dez) kg. Cebola Da Safra, saco de 20 (vinte) kg, Tamanho grande. **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** O alho deverá estar de acordo com a Portaria nº 264 de 25/4/89, do Ministério da Agricultura; A cebola deverá estar de acordo com a Portaria nº 99, de 22/4/82, do Ministério da Agricultura; O alho e a cebola deverão proceder de espécimes genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas. **Aparência** fresca; de Ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: Dano, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que lhes alterem a conformação; Terra aderente; Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; parasitos e larvas; Umidade externa anormal; resíduos de defensivos agrícolas; Odor e sabor estranhos; Enfermidades. **Cor:** uniforme, típica da espécie. **Odor:** típico da espécie. **Sabor:** típico da espécie. **Tamanho:** grande.

2. EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Lycopersicum esculentum*, por processo tecnológico adequado. O produto deverá conter basicamente: tomate, açúcar, sal. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais e vegetais e/ou outras substâncias que coloquem em risco a saúde do consumidor. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Odor: próprio. Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Substância seca, menos de 10% de sódio mínimo de 18% p/p. Açúcar: máximo de 1% p/p. Cloreto de sódio (NaCl) máximo de 5% p/p. Resolução 12/78 da CN.NP.A, NTE 12/15, itens 4 e 6 b, publicada no D.O. U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 –



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 1. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 1. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3. POLPA 100% DE TOMATE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto resultante da concentração de frutos maduros e são do tomateiro *Lycopersicum esculentum*, por processo tecnológico adequado. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** A polpa de tomate concentrado deverá ser preparada com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: massa homogênea, espessa. Cor: vermelha escura. Odor: próprio. Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Substância seca, menos cloreto de sódio mínimo de 18% p/p. Açúcar: máximo de 1% p/p. Cloreto de sódio (NaCl) máximo de 5% p/p. Resolução 12/78 da CN.NP.A, NTE 12/15, itens 4 e 6 b, publicada no D.O. U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. **MICROBIOLOGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 1. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 1. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

4. ÓLEO DE SOJA REFINADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Óleo de soja refinado é o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de *Glycine Max L. (soja)*. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O produto deverá estar de acordo com a Instrução normativa nº 459 de 2006 e Resolução nº 482 de 23. O produto deverá ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. **SENSORIAIS:** Aspecto: límpido e isento de impurezas à 25°C. Cor: característica. Odor: característico. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISSO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Densidade relativa à 20°C/20°C 0,919 - 0,925 Densidade relativa à 25°C/25°C 0,916 - 0,922 Índice de Refração (nº 40): 1,466 - 1,470. Índice de Saponificação: 189 – 195. Acidez, g de ácido oleico/100 g: máximo 0,3% Índice de peróxido, mg/kg: máximo 10 Matéria volátil à 105°C g/l 100 g: máximo 0,2%. Resolução nº 482 de 23/09/99, ANVISA/MS, item 6, subitem 6.2.1 e anexo 7, item 2.2.2, publicada no D.O. U. em 13/10/99, e republicada em 20/06/2000 – Seção. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

5. PURÊ DE TOMATE - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Lycopersicum esculentum*, por processo tecnológico adequado. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O purê de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Odor: próprio. Sabor: próprio. De acordo com as normas estabelecidas ABNT NBR 12806 e NBR ISO 5492. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo de 9% p/p. Açúcar: máximo de 1% p/p. Cloreto de sódio (NaCl): máximo de 5% p/p. Resolução 12/78 da CN.NP.A, NTE 12/15 itens 4 e 6 a, publicada no D.O.U., Seção I, Parte 1, em 24/7/78. **MICROBIOLOGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Categoria específica nº 1. **MICROSCÓPICAS:** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas,



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

seus limites de tolerância e dá outras providências. Grupo 1. **TOXICOLÓGICAS:** Instrução Normativa - IN Nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

6. SAL REFINADO DE MESA IODADO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS:** O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. Decreto nº 75.697 de 06.05.1975, artigo 5º - parágrafo Único - publicado no D.O.U., Seção I - Parte I, em 07.05.75. **ORGANOLÉPTICAS:** Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado. Cor: branca. Odor: inodoro. Sabor: característico (salino). Decreto nº 75.697 de 06.05.1975 - artigo 6º - parágrafo I, publicado no D.O.U Seção I, Parte I, em 07.05.75. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Umidade - 0,200% plp - (máximo). Decreto nº 75.697 de 06.05.1975 - Anexo II - publicado no D.O. U, Seção I, Parte I, em 07.05.75. Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto. Portaria nº 218, MS, de 24/03/99, publicada no D.O.U em 25/03/99. **MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Decreto nº 75.697 de 06 de maio de 1975, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 07.05.75, Art. 6º, Item II.

7. VINAGRE DE MAÇÃ - Composição: Composto de fermentado acético de fruta (maçã), água potável e conservador. Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição. Características Físico-químicas (IN 6/2012): Acidez volátil em ácido acético: mínimo de 4(g/100ml); Álcool (% v/v) a 20°C: máximo 1,0; Extrato seco reduzido(g/l): mínimo 6,0; Cinzas: entre 1 a 5 g/L; Sulfatos (g/l): máximo de 1,0. Embalagem: Primária: frascos de plástico atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo 750 ml. Secundária: caixa de papelão reforçada, lacradas ou de forma que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 12 unidades. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 24 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com data de validade inferior a 12 meses da data de entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE VIII – Especificação de materiais de higiene, sanitização e descartáveis

VIII.1. Materiais de higiene e sanitização

MATERIAL	ESPECIFICAÇÃO
Água sanitária	Água sanitária solução aquosa princípio ativo: hipoclorito de sódio, embalagem plástica contendo 1 litro. Composição: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio e água, teor ativo entre 2% e 2,5% p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Álcool	Álcool, tipo etílico hidratado, líquido, concentração 70% (p/p). Frasco de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde /ANVISA.
Balde plástico	Balde plástico resistente, para limpeza, com capacidade de 10 litros.
Borrifador plástico	Borrifador plástico resistente, para aplicação de líquidos sanitizantes com bico regulador.
Detergente líquido	Detergente líquido para lavar louça, neutro, biodegradável, em embalagem plástica de aprox. 500 ml. Deve garantir a remoção de resíduos gordurosos e sujidades em geral, enxágue rápido e inocuidade à pele. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Esponja de limpeza dupla face	Esponja de limpeza dupla face, resistente, um dos lados em fibra sintética abrasiva, outro lado em espuma de poliuretano, medidas aproximadamente de 110 X 75 X 23 mm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA.
Fibra multiuso	Fibra multiuso, de material resistente, à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo unidos por resina à prova d'água, usada para limpeza
Fósforo de segurança	Fósforo de segurança, em palito de madeira extralongo (aprox. 9,5 cm de comprimento), com selo do INMETRO. Cada caixa contendo 50 unidades de fósforos. Em maços contendo 10 caixas cada.
Hipoclorito em pó	Hipoclorito em pó para higienização para hortifrutícolas. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

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.

VIII.1. Materiais descartáveis

MATERIAL	ESPECIFICAÇÃO
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.
Saco plástico picotado	Saco plástico bobina picotado, virgem, translúcido, atóxico e inodoro. Com medidas aproximadas de 30 x 40cm, 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE IX – Especificação e padrão mínimo necessário de utensílios e equipamentos

Para cálculo da quantidade de utensílios do pré-preparo e preparo dos alimentos, considerar número de alunos de cada unidade educacional.

IX.1. Utensílios para pré preparo e preparo dos alimentos

DESCRIÇÃO	QUANTIDADES DE UTENSÍLIOS DE ACORDO COM O NÚMERO DE ALUNOS DE CADA UNIDADE ESCOLAR				
	0 A 100	101 A 300	301 A 600	601 A 900	901 A 1400
Abridor de lata reforçado	1	1	1	2	2
Assadeira de alumínio, nº5 (45 X 32 X 6 cm)	2	5	7	10	16
Bacia plástica 5 litros, cor branca	2	4	6	8	10
Bacia plástica 20 litros, cor branca	2	4	6	8	10
Bacia plástica 30 litros, cor branca	2	4	6	8	10
Balde plástico, capacidade 12 litros graduado	1	1	2	2	2
Caçarola de alumínio nº 38. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	2	2	3	3	3
Caçarola de alumínio nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	1	2	3	4	6
Caldeirão de alumínio nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	1	1	2	2	3
Caixa organizadora, branca, com tampa, para armazenar canecas (medidas aproximadas 50 cm x 30 cm x 30 cm)	1	2	3	3	4
Caneca de alumínio, nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo plástico	1	2	2	2	2
Conjunto de potes plásticos para mantimento, cor branca	1	2	3	3	4
Descascador de legumes manual com lâmina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox	2	2	2	3	3
Escorredor de arroz em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	1	1	1	2	2
Escorredor para macarrão de alumínio, nº 40, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	1	1	1	2	2
Espremedor de batata em alumínio reforçado (apenas para CMEIS Parcial e Entidades conveniadas)	1	1	1	2	2
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	1	2	2	3	3
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo plástico de alta resistência	1	2	2	3	3



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Faca de serra (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	1	1	1	2	2
Frigideira de alumínio Nº 45, industrial, reforçada, com cabo e alças laterais	1	1	1	2	2
Frigideira de alumínio Nº 28, linha Hotel, reforçada, com alças laterais	2	2	1	1	1
Garfo tridente para arroz, com 60 cm de comprimento	1	1	1	1	2
Jarra medidora para líquidos	2	2	2	2	2
KIT de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa)	1	1	1	1	1
Leiteira nº 18, 4 litros	1	1	1	2	2
Lixeira plástica, capacidade 100 litros, com tampa lisa, rodinhas e pedal de metal	2	2	2	2	3
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca	1	1	1	2	2
Pá de altileno, com 30 cm de comprimento	1	1	1	2	2
Colher de altileno (45 x 55 x 10 cm)	1	2	2	3	3
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento	1	2	2	3	3
Palet plástico medindo 49,5 X 24,5 cm	2	2	3	4	5
Panela de pressão, capacidade 07 litros	1	1	0	0	0
Panela de pressão, capacidade 12 litros	1	1	1	2	2
Panela de pressão, capacidade 20 litros	0	0	2	2	4
Peneira plástica com alça, 18 cm de diâmetro e 33,5cm de comprimento	1	1	2	2	2
Placa de altileno (50 x 30 x 15 cm) – cor branca	2	2	2	3	3
Ralador reforçado de inox – 04 faces	1	1	2	2	2
Termômetro digital espeto para fins alimentícios -50° a 300° C	1	1	1	1	1
Tesoura multiuso 8 polegadas	1	1	1	2	2

IX.2. Utensílios para distribuição das refeições

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR UNIDADE ESCOLAR	UNIDADE
Bandeja de polietileno (51 x 30 x 9 cm0, empilhável, cor branca	8	Un.
Caneca de plástico reforçado, com alça, em polipropileno, 330 ml	Número de refeições do maior período + 5%	Un.
Cumbuca de plástico reforçado, com aba, em polipropileno, 350 a 400 ml	Número de refeições do maior período + 5%	Un.
Colher de arroz, em inox, para servir	2	Un.
Colher inox de sobremesa	Número de refeições do maior período + 5%	Un.
Concha de alumínio, tipo Hotel nº 10 - 10 cm de diâmetro x 35 cm de comprimento	2	Un.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

Escumadeira de alumínio, tipo Hotel nº 11 – 11 cm de diâmetro x 35 cm de comprimento	2	Un.
Jarra plástica (2 litros), com tampa	4	Un.
Pegador de salada com garra	2	Un.
Prato de vidro temperado, transparente e incolor, fundo, com aproximadamente 19 cm de diâmetro e 3,7 de altura, resistente e com superfície lisa	Número de refeições do maior período + 5%	Un.
Monobloco com tampa, cor branca para servir alimentos	6	Un.
Monobloco para pães, cor branca	3	Un.

IX.3. Equipamentos

- ✓ 01 un. de fogão industrial, com 04 ou 06 queimadores duplos (dependendo do número de alunos) e grelhas de 30 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 un. de freezer horizontal 2 portas, capacidade de 410 a 510 L.
- ✓ 01 un. de refrigerador tipo duplex, *frost free*, capacidade de 400 a 500 L.
- ✓ 01 un. de liquidificador industrial, com capacidade de 10 L, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do trabalho e Emprego NR 12 – Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos.
- ✓ 01 un. 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 un. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

107

APÊNDICE X – Inventário de equipamentos por unidade escolar

Nome da Escola	CEMEI SANTO PICCIN	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	CEMEI Victório Rebucci	CEMEI Professora Maria Alice Vaz de Macedo	CEMEI Pedro Pucci	CEMEI Dario Rodrigues	CEMEI BENTO PRADO	CEMEI José de Brito Castro	CEMEI Regina Ap. Lima Melchiades	CEMEI Profª Ida Vinciguerra	CEMEI JULIANA MARIA CIARROCHI PERES	CEMEI PROFESSORA NILSON APARECIDO GONÇALVES	EMEB PROF AFONSO FIOCA VITALI	CEMEI Homero Frei	CEMEI Renato Jensen	CEMEI PROF. ANTÔNIO COTRIM	CEMEI Enedina Montenegro Blanco	CEMEI José Marrara	CEMEI Deputado Lauro Monteiro da Cruz	EMEB Ulysses Ferreira Pícolo
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	2	1	1	0	2	1	1	0	1	0	2	0	0	1	0	1	1	2	1	0
AFIADOR DE FACAS	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	1
AMASSADOR DE BATATAS MANUAL	2	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	2	0
ASSADEIRA GRANDE	0	1	1	0	1	2	1	2	5	1	3	10	3	1	4	10	0	2	2	0
ASSADEIRA MÉDIA	0	2	3	4	6	0	1	3	2	2	2	8	3	1	0	6	3	0	3	2
BACIA PLÁSTICA - PEQUENA	0	2	0	4	0	0	0	0	0	1	0	4	1	0	0	2	0	2	0	0
BACIA PLÁSTICA - MÉDIA	0	0	0	2	2	2	0	0	0	1	0	4	0	4	0	3	0	2	0	0
BACIA PLÁSTICA - GRANDE	0	1	1	2	1	3	3	0	1	3	0	4	0	0	1	3	1	2	2	0
BALANÇA DIGITAL - 3 KG	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0
BALANÇA DIGITAL - 100 KG	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BALCÃO TÉRMICO	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BALDE	4	2	0	0	3	0	2	0	1	0	0	2	2	1	0	4	6	3	1	1



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

108

BATEDEIRA TIPO MIX	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - PEQUENA	0	0	0	1	0	1	2	1	0	0	0	0	2	0	0	3	0	1	1	0
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - MÉDIA	0	0	2	1	2	4	2	1	2	0	1	0	3	2	2	3	0	2	0	2
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA -GRANDE	0	0	2	2	2	3	2	4	0	0	0	0	1	1	2	0	3	2	0	1
CAIXA MONOBLOCO COM TAMPA	2	0	0	0	2	0	0	3	2	0	3	0	0	0	0	0	2	3	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 8,5 L	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	3	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 13 L	0	0	0	16	0	0	2	3	0	1	3	0	2	0	4	3	0	0	4	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 19 L	0	0	0	0	1	0	0	2	0	1	3	0	1	0	0	0	0	0	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 26 L	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	13	3	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 28 L	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 56 L	0	0	2	0	7	0	4	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 78 L	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CALDEIRÃO DE INOX COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO		3	2	3	0	5	1	4	1	3	0	0	3	1	2	2	0	1	4	0
CANECA POLIPROPILENO (BALCÃO)	12	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0
CANECA VIDRO	0	35	60	34	6	0	20	70	0	30	30	24	0	30	10	24	36	0	1	40
CANECÃO OU FERVEDOR	2	4	2	7	2	4	2	6	3	2	2	0	2	3	2	5	2	4	2	2
CARRINHO DE TRANSPORTE COZINHA	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
CILINDRO DE GÁS	0	2	2	4	2	4	2	4	6	2	2	2	10	5	2	3	0	2	2	4
COLHER DE ARROZ	2	2	3	0	2	0	3	1	0	2	2	2	4	10	4	5	1	3	3	1
COLHER INOX (BALCÃO)	2	0	0	1	2	2	2	2	1	1	80	0	200	0	200	0	0	2	2	1
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	2	0	0	1	0	2	1	0	0	2
COLHER POLIAMIDA MÉDIA	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	2	0	0	1	2	2	1	0	2	2
COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0	3	3	0	0	0	1	0	0	2	0	0	1	0	0	2	0	1	2
COLHER POLIPROPILENO (BALCÃO) - Colher de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	6	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
CONCHA PEQUENA	1	2	0	3	0	4	2	2	0	1	1	0	0	0	4	0	0	1	0	1
CONCHA MÉDIA	1	2	1	0	7	0	2	3	1	1	2	2	2	10	0	3	1	1	2	2
CONCHA GRANDE	0	0	0	1	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	1	2	3	3	1	2
CUMBUCA POLIPROPILENO (BALCÃO)	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
DESCASCADOR DE LEGUMES MANUAL	2	0	2	1	2	3	0	0	1	1	2	0	2	2	2	0	0	0	2	0
ESCORREDOR DE MASSAS	2	1	0	0	1	2	0	1	2	2	1	0	3	1	1	4	1	0	2	0
ESCORREDOR DE PRATOS INOX	2	0	1	1	4	2	3	1	1	0	1	4	1	1	2	3	3	4	0	2



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

109

ESCORREDOR DE PRATOS PLÁSTICO	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0
ESCUMADEIRA PEQUENA	0	0	0	0	3	3	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESCUMADEIRA MÉDIA	2	0	3	6	1	0	2	2	1	1	2	0	0	5	1	2	2	1	2	2
ESCUMADEIRA GRANDE	0	3	0	7	0	0	3	2	0	0	0	0	0	5	0	4	1	2	1	0
ESPÁTULA CURVA	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ESPÁTULA RETA	1	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
FACA DE CORTE - PEQUENA	1	2	0	2	6	2	1	3	4	0	3	0	0	4	1	2	2	0	2	3
FACA DE CORTE - MÉDIA	1	2	1	5	6	3	2	2	5	0	3	1	2	4	2	4	2	2	2	2
FACA DE CORTE - GRANDE	1	2	2	5	3	0	0	2	1	1	0	0	0	2	0	2	2	3	1	2
FACA DE PÃO	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	0	1	0	0	2	0	1	2	2
FACA INOX - BALCÃO	1	0	0	0	48	0	0	2	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
FACA INOX - BALCÃO	0	0	0	0	48	0	0	2	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
FACA POLIPROPELENO - Faca de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FOGÃO DOMÉSTICO	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	2	1	1	1	1	1	1
FOGÃO INDUSTRIAL SEM FORNO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
FREEZER HORIZONTAL	0	0	1	1	2	1	1	2	0	1	1	1	2	2	0	1	1	1	2	2
FREEZER VERTICAL	0	2	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIGIDEIRA PEQUENA	0	0	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	1
FRIGIDEIRA MÉDIA	0	0	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	0	1	0	2	0	2	2	2
FRIGIDEIRA GRANDE	0	2	1	0	2	2	1	2	0	2	2	2	2	1	1	0	2	2	0	2
GALÃO TÉRMICO - 8 LITROS	0	2	0	0	0	2	0	0	2	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
GALÃO TÉRMICO - 12 LITROS	2	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	3	0	2	1
GARFO INOX	0	0	0	2	48	0	0	0	6	0	0	6	2	20	0	10	30	70	80	50
GARFO POLIPROPILENO - Garfo de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX	0	0	0	0	2	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1
JARRA GRADUADA 1L	1	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	1	0	2	0	0	0	6	1	2
JARRA GRADUADA 3 L	0	2	4	2	0	2	1	2	0	1	0	5	0	2	0	4	2	2	1	2
JARRA GRADUADA 5 L	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	3	1	2
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO	0	1	0	1	2	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	2	1	2	1	0
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 8 LITROS	1	2	0	1	0	1	2	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 12 LITROS	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

110

LIXEIRA COM TAMPA	6	2	0	6	2	1	1	1	1	0	1	1	0	2	1	1	0	1	1	2
LUVA TÉRMICA	3	1	0	1	2	2	1	2	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1
PÁ PARA CALDEIRÃO	0	0	0	0	0	0	3	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0
PANELA DE PRESSÃO 10 L	0	1	0	3	1	0	3	1	1	0	1	1	0	0	0	2	0	1	1	0
PANELA DE PRESSÃO 12 L	0	0	1	6	2	2	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	4	0	0	2
PANELA DE PRESSÃO 15 L	0	0	2	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0	1	0	1	0	0	2	0
PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0	1	6	0	0	0	1	0	0	0	1	4	3	3	1	2	0	2	1
PANELA DE PRESSÃO 8 L	0	1	2	1	2	0	2	1	0	0	2	0	1	0	2	0	0	2	0	2
PEGADOR DE MACARRÃO	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	2	0
PEGADOR DE SALADA	0	0	2	1	0	0	1	0	1	0	0	0	2	3	1	0	0	2	0	0
PEGADOR UNIVERSAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENEIRA INOX	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENEIRA PLÁSTICA	2	1	0	1	1	2	1	0	3	2	2	6	0	2	1	2	2	1	2	0
PICADOR DE LEGUMES COM TRIPE	0	1	1	1	0	0	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1	0
PORTA TALHERES	3	1	1	1	2	0	1	1	1	0	1	2	0	0	0	4	2	3	2	2
PRATO POLIPROPILENO (BALCÃO) - Prato plástico duro para alimentação	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRATO VIDRO FUNDO	0	60	60	129	192	250	0	80	90	0	60	30	100	240	150	130	100	100	110	100
PRATO VIDRO RASO	0	0	0	0	0	0	0	50	0	50	20	24	0	0	0	60	20	88	40	0
RALADOR DE INOX	3	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	3	1	4	1	0	1	0
REFRIGERADOR DUPLEX - DOMÉSTICO	0	0	0	2	1	1	3	1	0	0	0	2	1	3	1	2	2	2	1	0
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 2 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 4 PORTAS	0	0	1	1	1	1	0	1	1	2	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 6 PORTAS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TABUA DE CORTE GRANDE	1	20	3	2	4	0	1	2	3	1	2	1	3	2	0	2	2	2	2	1
TABUA DE CORTE MÉDIA	0	0	3	3	2	2	1	1	0	1	1	1	3	2	2	2	2	0	1	1
TERMÔMETRO DIGITAL – TIPO CULINÁRIO/ESPETO	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FORNO A LASTRO	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
EXTRATOR DE SUCO	1	0	1	2	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

111

COIFA	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1
REFRESQUEIRA / SUQUEIRA	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COPO TIPO AMERICANO	0	6	0	0	0	0	0	30	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0
COPO PLÁSTICO RESISTENTE	0	0	0	0	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0	0

Nome da Escola	CEMEI PAPA JOÃO PAULO II	EMEB Dr. Alcyr Affonso Leopoldino	CEMEI MARIA LÚCIA APARECIDA MARRARA	CEMEI PROF. JULIEN FAUVEL	CEMEI CÔNEGO MANOEL TOBIAS	EMEB Angelina Dagnone de Melo	CEMEI Cecilia Rodrigues	CEMEI Bruno Panhoca	CEMEI OLIVIA CARVALHO	CEMEI José de Brito Castro	C.E.M.E.I. OSMAR STANLEY DE MARTINI	CEMEI Maria Luiza Perez	CEMEI DOM RUY SERRA	EMEB Maria Ermantina Carvalho Tarpani	Profª Amélia M. Botta	CEMEI CARMELITA ROCHA RAMALHO	EMEB PROFª JANETE MARIA MARTINELLI LIA	CEMEI José de Campos Pereira	CEMEI Walter Blanco
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	0	1	1	0	01	1	0	1	0	1	1	1	00	1	1	0	0	2
AFIADOR DE FACAS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	00	0	0	0	2	0
AMASSADOR DE BATATAS MANUAL	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	00	0	0	0	2	2
ASSADEIRA GRANDE	2	4	04	3	04	04	6	1	3	2	1	0	3	02	3	5	8	2	2
ASSADEIRA MÉDIA	3	6	02	2	01	06	1	2	4	3	3	3	3	02	2	3	2	2	3
BACIA PLÁSTICA - PEQUENA	0	0	04	0	0	01	3	0	0	0	0	2	2	00	0	2	2	4	0
BACIA PLÁSTICA - MÉDIA	2	0	04	0	01	01	2	0	1	1	2	2	0	00	0	1	2	4	0
BACIA PLÁSTICA - GRANDE	1	0	0	1	02	02	3	0	6	0	0	3	1	04	0	1	7	4	0
BALANÇA DIGITAL - 3 KG	0	0	06	2	0	0	1	0	0	1	1	1	0	01	0	1	0	2	0



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

112

BALANÇA DIGITAL - 100 KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	1
BALCÃO TÉRMICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
BALDE	2	4	03	2	0	02	5	0	0	2	0	2	0	00	0	2	5	4	3
BATEDEIRA TIPO MIX	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	00	1	0	0	2	1
BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - PEQUENA	2	0	04	0	06	02	2	0	1	1	3	2	3	00	3	0	0	2	2
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - MÉDIA	2	0	03	2	04	03	2	0	3	1	3	2	3	00	2	0	0	2	2
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA -GRANDE	2	0	04	1	02	03	4	0	1	4	1	1	2	00	1	0	0	2	1
CAIXA MONOBLOCO COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	3	0	00	0	0	0	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 8,5 L	0	0	0	0	0	0	3	0	0	2	0	0	0	00	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 13 L	0	0	0	2	0	0	5	0	0	3	0	8	4	00	0	0	0	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 19 L	0	0	0	0	0	0	6	0	0	2	0	2	0	00	0	0	0	4	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 26 L	0	0	02	0	0	01	3	0	0	0	2	2	0	02	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 28 L	0	0	0	0	0	03	0	0	1	1	0	5	1	00	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 56 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	8	0	00	0	3	0	0	6
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 78 L	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	00	0	0	1	0	0
CALDEIRÃO DE INOX COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	00	0	0	0	0	0
CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO	0	2	02	2	02	02	3	0	2	4	3	3	2	03	1	1	3	2	2
CANECA POLIPROPILENO (BALCÃO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	4	2
CANECA VIDRO	0	150	80	50	0	200	120	50	24	70	80	40	125	30	60	150	150	0	18
CANECÃO OU FERVEDOR	1	0	03	3	08	04	5	0	3	6	0	6	3	02	2	1	0	4	2
CARRINHO DE TRANSPORTE COZINHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	00	0	0	0	0	1
CILINDRO DE GÁS	2	2	02	2	0	03	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	4
COLHER DE ARROZ	3	1	06	2	04	02	3	2	2	1	0	4	2	04	1	3	6	2	3
COLHER INOX (BALCÃO)	55	200	04	2	01	400	150	0	5	2	0	230	2	100	0	0	200	0	450
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	0	0	0	0	02	0	0	2	2	1	0	3	0	00	0	0	0	2	0
COLHER POLIAMIDA MÉDIA	1	0	0	0	02	0	0	0	2	3	0	0	2	00	1	0	0	4	0
COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	0	02	0	02	0	0	0	2	1	4	0	1	00	0	0	0	0	0
COLHER POLIPROPILENO (BALCÃO) - Colher de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	00	0	0	0	0	0
CONCHA PEQUENA	1	0	06	2	0	01	0	1	0	2	0	1	0	00	1	0	0	2	2
CONCHA MÉDIA	3	0	0	0	04	02	5	0	5	3	0	2	3	04	0	0	2	3	2
CONCHA GRANDE	0	0	0	2	0	01	2	0	3	3	1	0	0	00	0	0	0	0	0
CUMBUCA POLIPROPILENO (BALCÃO)	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	4	0



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

113

DESCASCADOR DE LEGUMES MANUAL	3	0	04	2	0	03	3	1	2	0	0	0	2	04	0	0	0	4	5
ESCORREDOR DE MASSAS	3	2	01	2	01	01	4	1	1	1	1	1	1	01	0	1	0	0	1
ESCORREDOR DE PRATOS INOX	0	4	03	2	01	0	4	0	2	1	0	2	3	01	0	3	0	0	3
ESCORREDOR DE PRATOS PLÁSTICO	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
ESCUMADEIRA PEQUENA	0	0	0	1	0	01	2	4	0	1	0	0	0	00	2	0	1	0	3
ESCUMADEIRA MÉDIA	4	0	06	0	02	02	3	0	5	2	0	3	4	04	0	1	1	0	3
ESCUMADEIRA GRANDE	0	0	0	1	01	0	0	0	2	2	5	1	1	00	0	0	0	0	5
ESPÁTULA CURVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	2	0
ESPÁTULA RETA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	1	2	0
FACA DE CORTE - PEQUENA	2	2	02	2	02	05	6	0	5	3	0	2	5	00	2	1	0	2	5
FACA DE CORTE - MÉDIA	1	2	04	3	02	0	6	2	2	2	2	8	4	04	2	1	1	4	3
FACA DE CORTE - GRANDE	3	4	02	0	02	02	8	2	3	2	2	0	2	02	0	3	2	0	1
FACA DE PÃO	1	2	0	2	0	0	3	0	1	2	0	3	1	03	2	1	2	2	3
FACA INOX - BALCÃO	6	30	0	0	0	50	0	0	0	2	0	41	0	100	0	0	0	0	70
FACA INOX - BALCÃO	6	0	0	0	0	50	0	0	0	2	0	0	0	100	0	0	0	0	70
FACA POLIPROPELENO - Faca de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	00	0	0	0	0	0
FOGÃO DOMÉSTICO	1	0	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO	1	1	01	1	01	01	1	1	2	1	1	1	1	01	1	1	1	1	1
FOGÃO INDUSTRIAL SEM FORNO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	00	0	0	0	0	0
FREEZER HORIZONTAL	1	2	02	1	02	02	0	1	1	2	1	1	1	01	2	1	1	0	1
FREEZER VERTICAL	0	0	02	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	00	0	1	0	0	1
FRIGIDEIRA PEQUENA	0	1	0	1	01	0	0	1	2	1	0	1	1	02	0	0	1	0	0
FRIGIDEIRA MÉDIA	2	1	01	3	0	0	2	0	4	2	0	2	1	02	2	0	1	0	2
FRIGIDEIRA GRANDE	1	1	0	0	02	02	3	1	0	2	0	0	2	00	0	0	1	0	0
GALÃO TÉRMICO - 8 LITROS	2	1	0	2	0	01	2	1	0	0	2	0	0	00	0	0	2	0	0
GALÃO TÉRMICO - 12 LITROS	0	1	02	0	0	0	1	0	0	0	1	0	2	00	0	0	0	0	0
GARFO INOX	6	30	06	0	0	400	0	4	0	12	1	72	0	100	12	0	0	0	70
GARFO POLIPROPILENO - Garfo de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX	1	0	0	1	01	0	2	1	1	3	0	2	2	03	0	0	0	0	2
JARRA GRADUADA 1L	0	0	0	1	01	0	0	0	0	0	0	3	2	03	0	0	1	4	2
JARRA GRADUADA 3 L	4	0	02	4	01	0	1	1	4	2	0	0	3	04	0	0	0	0	2
JARRA GRADUADA 5 L	0	0	0	0	01	0	3	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	2



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

114

LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO	2	1	02	0	01	0	3	0	3	1	1	0	2	00	0	0	1	2	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 8 LITROS	0	1	01	1	01	01	0	1	0	0	0	1	0	01	0	0	1	0	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 12 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	1	0	0	0	0
LIXEIRA COM TAMPA	1	4	0	1	02	01	1	0	0	1	1	1	2	01	1	1	0	0	2
LUVA TÉRMICA	2	1	01	0	01	01	1	0	1	2	0	1	1	01	0	0	2	4	0
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO	0	0	0	1	01	0	1	1	2	0	0	1	1	00	1	0	0	2	1
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	1	0	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
PÁ PARA CALDEIRÃO	0	0	01	1	05	03	0	0	2	1	0	2	0	02	0	0	0	0	0
PANELA DE PRESSÃO 10 L	0	0	0	2	01	03	0	0	3	1	0	0	2	02	0	1	0	0	2
PANELA DE PRESSÃO 12 L	0	3	03	0	01	03	2	1	1	0	0	1	2	02	0	1	1	2	0
PANELA DE PRESSÃO 15 L	0	0	0	0	01	0	0	0	1	1	0	0	2	00	0	0	0	0	0
PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	2	01	0	0	0	0	0	0	1	2	1	2	02	0	0	1	0	2
PANELA DE PRESSÃO 8 L	0	1	0	2	01	01	3	0	1	1	0	3	2	00	0	0	1	0	1
PEGADOR DE MACARRÃO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	00	0	2	2	0	0
PEGADOR DE SALADA	2	1	0	2	01	01	1	0	1	0	0	1	0	03	0	0	1	2	1
PEGADOR UNIVERSAL	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
PENEIRA INOX	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
PENEIRA PLÁSTICA	4	0	01	0	03	0	4	1	1	0	0	2	3	01	0	0	0	0	0
PICADOR DE LEGUMES COM TRIPE	1	2	01	2	02	02	1	2	2	1	1	1	1	02	0	2	1	0	1
PORTA TALHERES	3	0	01	1	0	0	3	0	2	1	0	0	2	02	0	0	0	0	2
PRATO POLIPROPILENO (BALCÃO) - Prato plástico duro para alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
PRATO VIDRO FUNDO	62	0	100	128	100	400	130	70	154	80	190	84	75	150	0	150	120	0	80
PRATO VIDRO RASO	28	0	0	0	0	0	31	0	96	50	0	0	0	00	0	0	0	0	0
RALADOR DE INOX	1	1	0	2	02	0	2	0	1	1	0	2	2	03	0	0	2	0	1
REFRIGERADOR DUPLEX - DOMÉSTICO	2	0	01	0	0	0	2	0	1	1	0	0	2	00	0	1	0	0	1
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 2 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	01	0	0	1	0	0
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 4 PORTAS	1	1	01	1	01	02	0	1	1	1	0	1	1	00	1	1	0	0	1
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 6 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
TABUA DE CORTE GRANDE	2	0	02	0	03	03	3	2	1	2	1	2	3	02	0	0	0	0	1
TABUA DE CORTE MÉDIA	3	2	0	2	02	0	3	0	4	1	0	0	3	02	0	1	2	2	4



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

115

TERMÔMETRO DIGITAL – TIPO CULINÁRIO/ESPETO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
FORNO A LASTRO	0	0	0	0	0	01	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
EXTRATOR DE SUCO	2	0	01	0	01	01	1	1	1	1	0	0	1	00	0	2	0	1
COIFA	0	1	0	0	0	01	0	1	1	0	0	0	00	1	0	0	0	1
REFRESQUEIRA / SUQUEIRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0
COPO TIPO AMERICANO	0	0	0	0	0	0	18	0	24	30	0	6	0	00	50	0	0	0
COPO PLÁSTICO RESISTENTE	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	0	0

Nome da Escola	CEMEI Julien Fauvel	CEMEI Professora Marli de Fátima Alves	CEMEI João Muniz	EMEB CARMINE BOTTA	EMEJA Austero Mangerona	CEMEI OCTAVIO DE MOURA	CEMEI PROF. JOÃO JORGE MARMORATO	CEMEI ANTONIO DE LOURDES RONDON	CEMEI Ruth Bloem Souto	E.M.E.B. Antonio Stella Moruzzi	EMEB ARTHUR NATALINO DERIGGI	CEMEI HELENA DORNFELD	CEMEI BENEDITO AP. DA SILVA	EMEB Profª Dalila Galli	CEMEI Paulo Freire	CEMEI PROF. VICENTE DE PAULA ROCHA KEPPE	CEMEI Dionísio da Silva	CEMEI João Batista Paino	CEMEI MARIA CONSUELO BRANDÃO TOLENTINO
ABRIDOR MANUAL DE LATAS	1	1	3	0	2	2	1	1	0	1	1	0	2	1	1	1	03	0	0
AFIADOR DE FACAS	0	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
AMASSADOR DE BATATAS MANUAL	1	1	0	0	1	0	0	2	0	2	0	0	1	0	1	0	01	0	0
ASSADEIRA GRANDE	3	4	2	2	2	4	2	9	4	5	10	4	3	1	0	6	03	4	3
ASSADEIRA MÉDIA	2	2	0	2	2	0	2	0	1	4	0	4	2	7	6	0	04	4	4



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

116

BACIA PLÁSTICA - PEQUENA	0	0	0	5	3	0	0	0	0	3	0	2	0	1	0	0	01	2	0
BACIA PLÁSTICA - MÉDIA	0	0	0	0	1	1	0	4	0	6	0	0	1	1	0	0	05	2	3
BACIA PLÁSTICA - GRANDE	1	2	0	3	1	2	1	2	0	3	4	0	0	2	0	0	0	4	2
BALANÇA DIGITAL - 3 KG	2	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	01	0	0
BALANÇA DIGITAL - 100 KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BALCÃO TÉRMICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	1	0	0	0	0	0
BALDE	2	1	0	8	0	0	0	0	2	3	1	2	0	2	0	2	0	2	0
BATEDEIRA TIPO MIX	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	01	1	1
BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - PEQUENA	0	2	0	3	2	2	0	5	0	2	2	1	2	1	0	3	05	1	2
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA - MÉDIA	2	2	0	3	2	2	3	4	0	2	2	1	1	2	0	2	04	1	3
CAÇAROLA COM ALÇA E TAMPA -GRANDE	1	2	0	5	1	2	3	3	0	6	5	1	4	2	0	4	04	2	3
CAIXA MONOBLOCO COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	0	2	03	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 8,5 L	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 13 L	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	1	1	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 19 L	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	1	2	0	2	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 26 L	0	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	1	6	0	1	2	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 28 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	1	3	0	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 56 L	0	0	0	2	0	1	0	2	0	1	0	1	0	0	1	3	04	0	0
CAIXA PLÁSTICA- ORGANIZADORA - 78 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0
CALDEIRÃO DE INOX COM TAMPA	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO	2	0	0	6	1	0	0	2	0	4	0	5	2	2	1	5	03	1	2
CANECA POLIPROPILENO (BALCÃO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CANECA VIDRO	50	41	0	183	45	96	30	0	0	60	246	0	80	80	100	108	12	185	0
CANECÃO OU FERVEDOR	3	1	0	3	1	2	2	0	1	5	2	2	0	1	2	4	04	0	1
CARRINHO DE TRANSPORTE COZINHA	0	0	0	1	0	0	0	2	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1
CILINDRO DE GÁS	2	2	0	2	2	2	2	4	0	6	8	2	0	4	0	2	02	0	3
COLHER DE ARROZ	2	2	4	4	2	1	0	5	1	150	5	4	2	0	0	4	03	2	8
COLHER INOX (BALCÃO)	2	0	3	119	20	2	2	0	0	8	90	100	36	40	2	1	03	150	0
COLHER POLIAMIDA PEQUENA	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	6	0	2	0	2	1	0	0	0
COLHER POLIAMIDA MÉDIA	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	1	3	2	1	2	1	01	3	0
COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0	2	0	0	0	2	2	0	2	0	1	0	2	0	2	0	4	4
COLHER POLIPROPILENO (BALCÃO) - Colher de plástico duro de alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0

Seção de Apoio à Licitação – SAL

[illegible]



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

118

GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX	1	0	0	3	2	2	0	0	3	0	2	2	0	0	0	0	02	0	0
JARRA GRADUADA 1L	1	2	0	1	1	0	1	0	0	0	9	4	0	0	0	4	02	0	4
JARRA GRADUADA 3 L	3	4	4	0	3	2	2	2	0	0	6	4	3	0	10	3	04	3	0
JARRA GRADUADA 5 L	0	0	0	2		0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	3	05	0	0
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	2	0	1	0	02	1	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 8 LITROS	1	1	1	0	0	0	1	1	2	0	0	1	0	1	0	0	01	1	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 12 LITROS	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
LIXEIRA COM TAMPA	1	1	1	1	1	1	1	0	1	2	0	0	1	0	1	1	02	0	2
LUVA TÉRMICA	0	1	1	3	1	0	0	0	1	2	0	2	1	1	1	0	01	0	0
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	01	1	1
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
PÁ PARA CALDEIRÃO	1	0	1	0	0	0	0	0	0	4	7	0	0	2	0	1	01	0	1
PANELA DE PRESSÃO 10 L	2	1	4	2	0	0	0	2	0	1	1	1	3	1	2	1	01	2	2
PANELA DE PRESSÃO 12 L	0	0	0	1	2	4	4	2	0	0	1	1	3	1	0	1	02	0	0
PANELA DE PRESSÃO 15 L	0	0	0	2	0	0	0	2	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0
PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	1	0	5	0	2	0	2	0	3	4	1	1	1	0	1	0	1	1
PANELA DE PRESSÃO 8 L	2	0	2	0	0	0	0	2	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1
PEGADOR DE MACARRÃO	0	1	1	0	0	1	2	0	2	1	0	1	0	0	0	2	0	0	1
PEGADOR DE SALADA	2	1	01	2	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	0	2	01	0	0
PEGADOR UNIVERSAL	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENEIRA INOX	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
PENEIRA PLÁSTICA	0	2	0	0	3	0	2	0	1	1	1	0	2	0	0	2	13	0	0
PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ	2	1	0	3	1	2	1	0	0	2	0	1	1	2	1	1	02	1	1
PORTA TALHERES	1	2	0	0	2	1	0	0	2	1	0	2	2	0	0	2	04	2	2
PRATO POLIPROPILENO (BALCÃO) - Prato plástico duro para alimentação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRATO VIDRO FUNDO	128	69	160	190	35	101	120	0	72	214	712	48	80	100	120	30	150	130	178
PRATO VIDRO RASO	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0
RALADOR DE INOX	2	1	0	4	1	1	0	0	1	1	2	2	2	1	1	2	02	0	0
REFRIGERADOR DUPLEX - DOMÉSTICO	0	1	0	0	1	0	2	2	2	1	0	1	0	0	2	0	02	0	2
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 2 PORTAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 4 PORTAS	1	0	2	1	0	2	0	1	1	1	1	0	0	1	1	2	0	1	1

Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

[illegible]



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE XI – Tabela de referência para manutenção preventiva e corretiva

MANUTENÇÃO CONTRATADA X PREFEITURA		
ITEM	RESPONSABILIDADE CONTRATADA	RESPONSABILIDADE PREFEITURA
Adequação de Tomada		X
Balcão Térmico	X	
Fechadura das Portas		X
Danos na Cozinha ocasionados por problemas de utensílios/equipamentos/Falha de Procedimento da Contratada	X	
Encanamento Entupido/Vazamento		X
Ligação nova de Gás (Mangueira Do Gás /conexões/ Registros interno e externo)	X	
Ligação nova de Gás (parte estrutural - Paredes, piso e abrigo do gás)		X
Troca de Mangueira do Gás /conexões/ Registros (interno e externo)	X	
Limpeza de Exaustor		X
Limpeza de Luminária		X
Manutenção de Equipamentos E Utensílios	X	
Manutenção do Teto		X
Parte Elétrica da Cozinha		X
Pia com vazamento (Cuba E Sifão)		X
Pia com vazamento (Descolamento Da Cuba)		X
Pintura parede/ Porta e Teto		X
Reforma Parte Estrutural Cozinha e Estoque		X
Rodinho nas portas		X
Tela milimétrica		X
Torneira Fluxo de Água		X
Torneira (vazamento/troca)		X
Instalação filtro na cozinha		X
Troca elemento filtrante (filtro cozinha)		X
Troca de Lâmpada Queimada Cozinha E Estoque		X
Troca de Porta Cozinha e Estoque		X
Troca de Pisos		X
Troca de Ralos		X

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS****Secretaria Municipal de Educação****Seção de Apoio à Licitação – SAL****APÊNDICE XII - Minuta de ordem de início de serviços**

ORDEM DE SERVIÇOS N.º ____/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º ____/2025

INTERESSADA: Secretaria Municipal de Educação

CONTRATO N.º ____/2025

EMPENHO N.º ____

EMPRESA: _____.

Autorizamos a prestação de serviços de _____.

CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO

- 01.** Os serviços não aprovados pela Secretaria Municipal de Educação serão comunicados à empresa Contratada para as necessárias substituições, com as informações que motivaram sua rejeição. É de responsabilidade da Contratada, substituir qualquer serviço impugnado em até 02 (dois) dias após o recebimento da impugnação.
- 02.** A impugnação dos serviços não aprovados pela Secretaria Municipal de Educação em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa Contratada suspenda a prestação dos serviços.
- 03.** Os serviços correspondem o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas dependências das unidades escolares desta municipalidade.
- 04.** Os serviços deverão ser executados em dias e horários previamente definidos em cronograma elaborado juntamente com a CONTRATANTE.
- 05.** A CONTRATADA deverá nomear um responsável pela execução dos serviços, que acompanhará todos os procedimentos.
- 06.** A execução dos serviços de fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) deve ser acompanhada por um servidor designado pela Unidade para a fiscalização dos trabalhos.
- 07.** O fornecimento de produtos e demais insumos necessários para a execução do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA.
- 08.** Após a aprovação dos serviços pela Secretaria Municipal de Educação, a empresa Contratada emitirá a fatura.
- 09.** O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.
- 10.** Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número desta licitação, da Ata ou do Contrato, obrigatoriamente.

São Carlos, *dia* de *mês* de *ano*.
Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE XIII – Planilha composição de custo – Mão de obra

Discriminação dos Serviços		
A	Data de apresentação da proposta	
B	Município	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço		
Tipo de Serviço	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)	Unidade de Medida

Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
3	Salário Mínimo Regional ou Mínimo Federal Vigente	
4	Salário Nominativo da Categoria Profissional	
5	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
6	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
7	Carga Horária	

MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Composição da Remuneração	%	VALOR (R\$)
A	Salário Base		
D	Adicional Insalubridade		
E	Adicional Periculosidade		
F	Adicional Noturno		
G	Adicional de Hora Reduzida		
H	Outros (especificar)		
TOTAL DO MÓDULO 1			

MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSALIS E DIÁRIOS			
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	%	VALOR (R\$)
A	13º (Décimo-terceiro) salário		
B	Adicional de Férias		
TOTAL SUBMÓDULO 2.1			

2.2	GPS, FGTS e Outras Contribuições	%	VALOR (R\$)
A	INSS		
B	Salário Educação		
C	SAT (Seguro Acidente de Trabalho) (RAT x FAP)		
D	SESC ou SESI		
E	SENAI - SENAC		
F	SEBRAE		
G	INCRA		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

H	FGTS		
TOTAL SUBMÓDULO 2.2			

2.3	Benefícios Mensais e Diários	%	VALOR (R\$)
A	Transporte		
B	Auxílio-Refeição/Alimentação		
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Seguro de Vida		
E	Outros (especificar)		
TOTAL SUBMÓDULO 2.3			

QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 2 - ENCARGOS, BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS			
2	Encargos, Benefícios Anuais, Mensais e Diários		VALOR (R\$)
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.2	GPS, FGTS e Outras Contribuições		
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
TOTAL DO MÓDULO 2			

MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Provisão para Rescisão	%	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado		
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
D	Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência de GPS, FGTS e Outras Contribuições sobre Aviso Prévio Trabalhado		
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
TOTAL DO MÓDULO 3			

MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4.1	Substituto nas Ausências Legais	%	VALOR (R\$)
A	Substituto na cobertura de Férias		
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais		
C	Substituto na cobertura de Licença Paternidade		
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho		
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade		
F	Substituto na cobertura de outras ausências (especificar)		
TOTAL SUBMÓDULO 4.1			

4.2	Substituto na Intrajornada	%	VALOR (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação		
TOTAL SUBMÓDULO 4.2			

QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	%	VALOR (R\$)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

4.1	Substituto nas Ausências Legais (total submódulo 4.1)		
4.2	Substituto na Intra jornada		
TOTAL DO MÓDULO 4			

MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS			
5	Insumos Diversos	%	VALOR (R\$)
A	Uniformes		
B	Materiais		
C	Equipamentos		
D	Outros a Especificar		
TOTAL DO MÓDULO 5			

MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	TRIBUTOS		
C.1	PIS		
C.2	COFINS		
C.3	ISS		
TOTAL DO MÓDULO 6			

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
Mão-de-Obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		VALOR (R\$)
A	MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	
B	MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS	
C	MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO	
D	MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	
E	MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS	
Subtotal (A + B + C + D + E)		
F	MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	
PREÇO TOTAL POR EMPREGADO		

OBS.: Deverá ser apresentado memória de cálculo de todos os itens que compõe a planilha de custo da mão de obra, bem descrevendo leis e formas de cálculo, deverá a vencedora também juntar a convecção coletiva de trabalho pertinente, sob pena de desclassificação da proposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE XIV – Planilha de custos detalhada

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS										
LOCAIS	ITEM	ENSINO	SERVIÇOS	QTDE	PV - Unit.	Custo Alim.	Mão de Obra	Desp. Op.	Invest.	BDI
Escolas Municipais (EMEB + CEMEI+ EJA) com Mão de Obra Terceirizada	1	CEMEI - 4 A 5 MESES	Desjejum (Mamadeira)	24.400						
			Lanche (Mamadeira)	24.400						
			Papa Principal (Mamadeira)	24.400						
			Lanche (Mamadeira)	24.400						
			Papa Principal (Mamadeira)	24.400						
	2	CEMEI/ CRECHE – 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	Desjejum (Mamadeira)	37.400						
			Lanche (Fruta)	37.400						
			Refeição Principal	37.400						
	3	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	Desjejum (Mamadeira)	16.800						
			Lanche (Fruta)	16.800						
			Refeição Principal	16.800						
			Lanche (Mamadeira)	16.800						
			Lanche (Fruta)	16.800						
	4	CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	49.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	49.200						
	5	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã/Lanche	129.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	129.400						
	6	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã/Lanche	16.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	16.200						
			Lanche	16.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	16.200						
	7	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	Lanche/Café Manhã (Desjejum)	701.000						
			Refeição Principal	701.000						
	8	ENSINO EJA	Refeição Principal (Jantar)	19.400						
Escolas Municipais (CEMEI+ EMEB + EJA) com Mão de Obra da Prefeitura	9	CEMEI - 4 A 5 MESES	Desjejum (Mamadeira)	32.400						
			Lanche (Mamadeira)	32.400						
			Papa Principal (Mamadeira)	32.400						
			Lanche (Mamadeira)	32.400						
			Papa Principal (Mamadeira)	32.400						
	10	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	Desjejum (Mamadeira)	61.800						
			Lanche (Fruta)	61.800						
			Refeição Principal	61.800						
	11	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	Desjejum (Mamadeira)	25.600						
			Lanche (Fruta)	25.600						
			Refeição Principal	25.600						
			Lanche (Mamadeira)	25.600						
			Lanche (Fruta)	25.600						
	12	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	82.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	82.400						



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

	13	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	56.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	56.400						
			Lanche (Leite + Fruta)	56.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	56.400						
	14	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã / Lanche	613.400						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	613.400						
	15	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã / Lanche	302.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	302.000						
			Lanche	302.000						
	16	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	302.000						
			Lanche/Café Manhã (Desjejum)	468.800						
	17	ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL	Refeição Principal	468.800						
			Lanche / Café da Manhã (Desjejum)	31.600						
			Lanche 1 (Fruta)	31.600						
			Refeição Principal	31.600						
			Lanche 2	31.600						
	18	ENSINO EJA	Refeição Principal	31.600						
			Refeição Principal (Jantar)	13.400						
Creches Filantrópicas com Mão de Obra Própria	19	CEMEI - 4 A 5 MESES	Desjejum (Mamadeira)	31.000						
			Lanche (Mamadeira)	31.000						
			Papa Principal (Mamadeira)	31.000						
			Lanche (Mamadeira)	31.000						
			Papa Principal (Mamadeira)	31.000						
	20	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	Desjejum (Mamadeira)	32.600						
			Lanche (Fruta)	32.600						
			Refeição Principal	32.600						
	21	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	Desjejum (Mamadeira)	32.600						
			Lanche (Fruta)	32.600						
			Refeição Principal	32.600						
			Lanche (Mamadeira)	32.600						
			Refeição Principal	32.600						
	22	CEMEI / CRECHE – 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	37.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	37.000						
	23	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã/Lanche (Leite + Fruta)	37.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	37.000						
			Lanche (Leite + Fruta)	37.000						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	37.000						
	24	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	Café da Manhã / Lanche	11.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	11.200						
	25	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	Café da Manhã / Lanche	11.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	11.200						
			Lanche	11.200						
			Refeição Principal (Fruta 1X Sem.)	11.200						
	26	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	Lanche/Café Manhã (Desjejum)	20.200						



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

			Refeição Principal	20.200						
Projetos ONGs com Mão de Obra própria	27	ENSINO EMEB - PROJETOS ONG	Lanche/Café Manhã (Desjejum)	442.000						
			Refeição Principal	442.000						
			TOTAL GERAL	8.243.000						



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Educação

Seção de Apoio à Licitação – SAL

APÊNDICE XV – Modelo de proposta comercial

PROPOSTA COMERCIAL

Objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de alimentação escolar (preparo e distribuição de refeições) nas unidades escolares da rede pública municipal de São Carlos (CEMEI, EMEB, EJA) por um período de 60 (sessenta) meses.

A empresa contratada deverá preparar e distribuir refeições nas unidades escolares da rede pública do Município de São Carlos, 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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS						
LOCAIS	ITEM	ENSINO	SERVIÇOS	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL 200 DIAS
ESCOLAS MUNICIPAIS (EMEB + CEMEI+ EJA) COM MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA	1	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	24.400		
			LANCHE (MAMADEIRA)	24.400		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	24.400		
			LANCHE (MAMADEIRA)	24.400		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	24.400		
	2	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	37.400		
			LANCHE (FRUTA)	37.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	37.400		
	3	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	16.800		
			LANCHE (FRUTA)	16.800		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	16.800		
			LANCHE (MAMADEIRA)	16.800		
			LANCHE (FRUTA)	16.800		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	16.800		
	4	CEMEI/CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	49.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	49.200		
	5	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE	129.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	129.400		
	6	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE	16.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	16.200		
			LANCHE	16.200		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

129

			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	16.200		
	7	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	701.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	701.000		
	8	ENSINO EJA	REFEIÇÃO PRINCIPAL (JANTAR)	19.400		
ESCOLAS MUNICIPAIS (CEMEI+ EMEB + EJA) COM MÃO DE OBRA DA PREFEITURA	9	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.400		
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.400		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	32.400		
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.400		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	32.400		
	10	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	61.800		
			LANCHE (FRUTA)	61.800		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	61.800		
	11	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	25.600		
			LANCHE (FRUTA)	25.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	25.600		
			LANCHE (MAMADEIRA)	25.600		
			LANCHE (FRUTA)	25.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	25.600		
	12	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	82.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	82.400		
	13	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	56.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	56.400		
			LANCHE (LEITE + FRUTA)	56.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	56.400		
	14	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	613.400		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	613.400		
	15	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	302.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	302.000		
			LANCHE	302.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	302.000		
	16	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	468.800		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	468.800		
	17	ENSINO EMEB - PERÍODO INTEGRAL	LANCHE / CAFÉ DA MANHÃ (DESJEJUM)	31.600		
			LANCHE 1 (FRUTA)	31.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	31.600		
			LANCHE 2	31.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	31.600		
	18	ENSINO EJA	REFEIÇÃO PRINCIPAL (JANTAR)	13.400		
CRECHES FILANTRÓPICAS COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA	19	CEMEI - 4 A 5 MESES	DESJEJUM (MAMADEIRA)	31.000		
			LANCHE (MAMADEIRA)	31.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação
Seção de Apoio à Licitação – SAL

			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	31.000		
			LANCHE (MAMADEIRA)	31.000		
			PAPA PRINCIPAL (MAMADEIRA)	31.000		
	20	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO PARCIAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.600		
			LANCHE (FRUTA)	32.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600		
	21	CEMEI/ CRECHE - 6 A 12 MESES - PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM (MAMADEIRA)	32.600		
			LANCHE (FRUTA)	32.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600		
			LANCHE (MAMADEIRA)	32.600		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	32.600		
	22	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	37.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000		
	23	CEMEI / CRECHE - 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE (LEITE+FRUTA)	37.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000		
			LANCHE (LEITE + FRUTA)	37.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	37.000		
	24	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	11.200		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200		
25	CEMEI - ACIMA DE 3 A 6 ANOS - PERÍODO INTEGRAL	CAFÉ DA MANHÃ / LANCHE	11.200			
		REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200			
		LANCHE	11.200			
		REFEIÇÃO PRINCIPAL (FRUTA 1X SEM.)	11.200			
26	ENSINO EMEB - PERÍODO PARCIAL	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	20.200			
		REFEIÇÃO PRINCIPAL	20.200			
PROJETOS ONGs COM MÃO DE OBRA PRÓPRIA	27	ENSINO EMEB - PROJETOS ONG	LANCHE/CAFÉ MANHÃ (DESJEJUM)	442.000		
			REFEIÇÃO PRINCIPAL	442.000		
TOTAL GERAL				8.243.000		

- ✓ Fornecimento Parcial (insumos e demais)
- ✓ Fornecimento Integral (insumos/demais e mão de obra)

_____, _____ de _____ de _____